MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003458 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 09 Feb 2021 alle ore 12:05
da GIUSEPPE TURO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Ricciola mon amour

Tartare di ricciola in osmosi di lampone con frutti tropicali, tobiko e uova di salmone su frutto della passione.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 1 persone

140 g Ricciola
100 g Succo di lampone
5 g Mango
5 g Avocado
5 g Fragola
4 Frutti della passione
10 g Tobiko
5 g Uova di salmone
2 Spicchi di arancio (tagliato a vivo)
Q.b. Sale
Q.b. Pepe bianco
Q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Macchina del sottovuoto, sacchetti s/v

Preparazione

Sfilettare e privare la ricciola di lische e pelle, marinare sottovuoto dopo aver effettuato 3 sgasature per 12 ore.
Fare una brunois di tutta la frutta, sciacquate la ricciola sotto acqua corrente e asciugarla, fare una brunois anche con quest'ultima.
In una bastardella unire la ricciola con la frutta e mescolare delicatamente con sale olio e pepe bianco, aiutandosi con un ring impiattare la ricciola e mettere il tobiko in superficie e ai lati del piatto sporcare con la riduzione di frutto della passione quindi adagiarvi sopra le uova di salmone.

Vino consigliato

Gin al rosmarino e tonica