



Ricetta N. RE003537 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Set 2022 alle ore 18:52

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Riso Carnaroli con crema di tenerumi, baccalà, cozze, pic pac e terra di olive

Piatto prettamente estivo dai sapori intensi ma molto equilibrati.

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il riso:

320 g Riso Carnaroli (CA VECCHIA)

Carnaroli (solo l'autentico) Questo riso superfino è considerato il "re dei risi": ottimo per i risi mantecati, mantiene a lungo la cottura, aiuta la mantecatura grazie all'alta quantità di amido, cuoce in 15/17 minuti circa.

Per il brodo di pesce:

2 kg Lische di pesce

1 Finocchio

2 Cipolle bianche

1 Sedano rapa

1 Gambo di sedano

Q.b. Olio evo

Per la crema di tenerumi:

350 g Tenerumi

I tenerumi altro non sono che le foglie tenere della pianta delle zucchine, in particolare della cucurbitacea conosciuta con il nome di zuccina serpente: una speciale zuccina stretta, lunga e molto tenera che in Sicilia si mangia prevalentemente lessata.rn

Q.b. Olio evo

Q.b. Brodo vegetale

160 g Baccalà dissalato

200 g Cozze fresche

Per il pic pac:

350 g Pomodori pelati

2 Spicchi di Aglio rosso di Nubia DOP

Q.b. Olio evo

Q.b. Sale

Q.b. Pepe

Per la terra di olive:

100 g Olive nere

Preparazione

Per il brodo di pesce: in una pentola capiente mettere tutti gli ingredienti, aggiungere acqua fredda e mettere sul fuoco; far bollire per circa 45 minuti.

Per la crema di tenerumi: lavare le foglie accuratamente, immergerli in acqua bollente per circa 3 minuti. Frullare con olio evo e ridurre a crema.

Per il pic pac: mettere in padella olio evo, l'aglio e i pomodori pelati. Fare tirare la salsa frullare rendendola cremosa.

Per la terra di olive: infornare per 2 ore a 100° e 1 ora a 60° fin che si disidratano poi frullare tutto e creare una terra.

Per il riso: in una pentola ampia, tostare il riso, aggiungere un pizzico di sale e bagnare con il brodo. Dopo circa 12 minuti aggiungere la crema di tenerumi. Quando il riso è quasi pronto aggiungere il baccalà tagliato a tocchetti. Togliere dal fuoco e mantecare con olio evo ed olio all'aglio. Aggiustare di sale e pepe.

Come servire: in un piatto piano servire il riso, disegnare degli spumoncini con la salsa pic pac, posizionare le cozze e spolverare con la terra di olive. Finire con erbette.