



Ricetta N. RE001282

Registrata in data 02 Mag 2017 alle ore 17:50

da ANTONINO APPRESTI

## Rollatina di pesce spada agli agrumi con vellutata al vino bianco e zafferano

Rollatina di pesce spada agli agrumi con vellutata al vino bianco e zafferano, caponatina agrodolce in vasocottura, sgombro panato al cous cous di mais su bieta scottata e vellutata di zucca gialla e paccheri farciti e spuma sifonata di "mozzarella" di bufala.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Rollatina di pesce spada  
400 g di pesce spada  
40 g di pan carrè  
4 g doppio concentrato  
1dl panna liquida  
2 g menta  
3 g scorza d'arancia e limone grattugiato  
3 g sale fino  
2 dl olio extra vergine di oliva "Nocellara del Belice"  
100 g cozze

Vellutata al vino bianco e zafferano  
70 g di burro  
100 g di porro  
1dl vino bianco  
1g pistilli di zafferano e/o in polvere

Caponatina agrodolce in "vasocottura"  
100 g di zucchina genovesi  
100 g di melanzana  
30 g di porro  
2 dl olio extravergine di oliva  
2 g miele nero di ape sicula  
3 dl aceto di vino bianco

Sgombro panato al cous cous di mais su bieta scottata e vellutata di zucca gialla  
160 g di sgombro  
50 g di cous cous di mais  
30 g di zucchine genovesi  
20 g di carote  
20 g di pistacchio

Bieta scottata  
70 g bieta  
2 g aglio  
2 dl olio extravergine di oliva "Nocellara del Belice"

10 g sale fino

Vellutata di zucca gialla  
200 g di zucca rossa  
20 g di cipolla  
2 g di olio EVO  
1 g cardamomo

Paccheri farciti e spuma sifonata di "mozzarella" di bufala  
60 g pesce spada  
30 g di ricotta di pecora  
5 g capperi di Pantelleria  
3 g prezzemolo  
50 g di mozzarella di bufala  
2 g sale fino  
1 g paprica affumicata

### **Preparazione**

Rollatina di pesce spada agli agrumi con vellutata al vino bianco e zafferano: affettare il pesce spada e disporlo nella carta forno per appiattirlo e successivamente nella pellicola; cominciare a preparare la farcia inserendo il pan carrè, la mentuccia, il pesce spada a cubetti, il concentrato di pomodoro, la panna liquida, le scorzette di arancia e limone grattugiate in un mini cutter o manualmente. Frullare il tutto, salare.

Avvolgere la rollatina, farcire, adagiando le cozze prive di guscio "scoppiate" al centro. Richiudere per bene stile caramella, avvolgere in alluminio e porre in forno caldo per circa 8 minuti a 180°C.

Vellutata al vino bianco e zafferano: tagliare il porro a julienne, farlo appassire con il burro e sfumare con il vino bianco. A fine cottura aggiungere i pistilli di zafferano e frullare il tutto. Raffinare la salsa ottenuta attraverso uno "Chinois".

Caponatina agrodolce in "vasocottura": aggiungere tutti gli ingredienti nel vasocottura, e cuocerli a microonde per 3/4 minuti circa.

Sgombro panato al cous cous di mais su bieta scottata e vellutata di zucca gialla: sfilettare lo sgombro e tagliarlo a losanga, preparare il cous cous in una ciotola e aggiungere le carote, le zucchine e il pistacchio grattugiato, panare i filetti con un filo di olio evo e il cous cous già preparato precedentemente. Cuocere in padella delicatamente.

Bieta scottata: sbollentare le foglie di bieta lavate e pulite per pochi minuti in acqua salata. Porre in acqua e ghiaccio per bloccare la propagazione del calore per convezione e far mantenere verde il colore della verdura.

Asciugare per bene con carta assorbente, tagliare a julienne e scottare in padella calda con uno spicchio di aglio ed un filo di oli di oliva. Adagiare sotto lo sgombro.

Vellutata di zucca gialla: tagliare la cipolla a julienne, disporla in una casseruola e farla rosolare con dell'olio evo, aggiungere la zucca precedentemente tagliata a cubetti e far cuocere a fuoco dolce aggiungendo un filo di acqua. Passare al mixer e filtrare.

Paccheri farciti e spuma "sifonata di mozzarella di bufala: Tritare il pesce spada, i capperi e il prezzemolo.

Prendere una ciotola e metterci la ricotta e gli ingredienti precedentemente tritati, aggiustare di sale ed amalgamare bene.

Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata.

Freddare e riempire con la farcia con l'ausilio di un sacchetto a poçhe. Passare a gratinare nel forno caldo per pochi minuti.

Attraverso un "sifone" spumare sopra il pacchero adagiato nel piatto la bufala e spolverare leggermente la paprica affumicata.