



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000361

Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 13:40

da SERENA SEBASTIANI

Rosso su spigola

Un Bloody Mary che ho voluto abbinare alla spigola per la tenerezza delle carni ed il suo sapore delicato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

Spigola

n.1 Filetto, taglio Reale

Salsa al Bloody Mary

Polpa di pomodori San Marzano D.O.P. 250 g

Sedano una costa

Chiodi di garofano 1

Succo di lime q.b.

Salsa Worcestershire un cucchiaino

Tabasco un cucchiaino

Pepe nero q.b.

Sale grigio di Bretagna q.b.

Zucchero di canna un cucchiaino

Gomma di Guar 0, 2 g

Chips di lime

Lime 1

T.P.T. 400 ml

Gel di sedano

Sedano 100 g

Limone 1

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Agar agar 0, 5 g

Glassa alle fragole

Fragole mondate 60 g

Acqua 20 g

Miele un cucchiaino

Zeste di lime q.b.

Limone 1

Timo un rametto

Preparazione

Per la salsa al Bloody Mary

Portare la polpa sul fuoco in una casseruola; aggiungere il sedano, il chiodo di garofano, il sale, il pepe, lo zucchero, un bicchiere scarso di acqua e il tabasco. Cuocere dolcemente per venti minuti, finchè restringe. Filtrare allo chinois a maglie

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

fini, trarne solo il succo; aggiungere la salsa Worcestershire e il succo di lime. Lasciar raffreddare. Aggiungere sulla salsa la gomma di guar, mescolare con frullatore ad immersione e far gelificare.

Per le chips di lime

Porre il lime in congelatore, finché non rassodi. Preparare il T.P.T. con acqua e zucchero, sciogliere lo zucchero portando sul fuoco il composto. Raffreddare. Tagliare all' affettatrice il lime a lamelle sottilissime ed integre. Porre nel T.P.T., passare 3 volte al sottovuoto. Posizionare nell' essiccatore le fette scolate dal liquido, a 55 °C per 12 ore.

Per la spigola

Pulire il pesce, sfilettarlo e trarne le due pance. Formare dei cubi dal taglio reale il più possibile regolari. Cuocere in padella con un filo di olio, dal lato della pelle. Glassare dal lato della carne, tenere in una teglia da forno. Prima di servire passare due minuti in forno a 180 °C.

Per la glassa alle fragole

Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto, lasciar marinare e passare in forno a vapore per 5 minuti a 100 °C. Appena tolta da forno, immergere in acqua e ghiaccio. Frullare aggiungendo il succo di un limone.

Per il gel di sedano

Porre in sacchetto sottovuoto il sedano mondato e pelato dalle fibre esterne con olio EVO, sale, una fetta di limone. Passare in forno a vapore per 5 minuti a 100 °C. Appena tolta dal forno, immergere in acqua e ghiaccio. Frullare, setacciare il composto, riportare sul fuoco e aggiungere a caldo l' agar agar. Raffreddare. Mantenere in frigorifero.

Splashare il fondo del piatto con la salsa al Bloody Mary tiepida, disporre il gel di sedano picchiettando il piatto. Poggiare la spigola glassata. Decorare con erbe a piacere e le chips di lime.