Ricetta N. RE002774 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 25 Feb 2019 alle ore 10:38
da FRANCESCO ZAGAROLA

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Spigola in crosta di zucchine e pomodori con salsa di mare

Un piatto che sprigiona delicatezza e sapori unici senza mai dimenticare l'importanza nel lavorare attentamente ogni singola materia prima utilizzata per la realizzazione di questa ricetta...ogni boccone porterà la mente sempre la mia splendida Napoli.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

1 spigola da 1 kg
olio evo q.b.
10 cl di vino bianco per sfumare
20 cl di panna liquida
10 cl di fumetto di pesce
1 kg di pomodori pelati interi in conserva
zucchero q.b.
n. 1 spicchio d'aglio
timo q.b.
n.1 foglia di alloro
100 g di zucchine
glassa di aceto balsamico q.b.
brunisse di pomodori, carote e sedano q.b.
peperoncino q.b.
sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodori Pelati La Fiammante; olio evo Raineri; Aceto Balsamico di Modena; Vino Bianco Per Eva della Costiera Amalfitana.

Strumenti di cottura

Forno - Padella - mixer ad immersione

Preparazione

Per prima cosa pulire bene la spigola e sfilettarla e tenere da parte nel frigo. Preriscaldare il forno a 110° e pulire i pomodori scartando la polpa e tagliarli in due, disporli su una placca da forno rivestita con carta da forno. Cospargere tali pomodori con zucchero, sale e pepe e mettere uno spicchio tagliato a fette molto sottili ed adagiarli su ogni pomodoro ed infine una foglia di alloro. Fare cuocere il tutto per circa 1 ora. Tagliare le zucchine a rondelle con spessore massimo di 2 mm e sbianchirle nell'acqua bollente con un pizzico di sale per circa 30 secondi e subito dopo disporle in una ciotola con ghiaccio per tenerle così croccanti. Una volta sgocciolate metterle da parte. Alzare la temperatura del forno una volta tolti i pomodori a 150° e scottare in una padella con olio evo i filetti di spigola per circa 1 minuto...poi staccare delicatamente la pelle e per renderla croccante metterla tra due placche rivestite con carta da forno, ricavando delle losanghe. Con un coppapasta ricavare delle rondelle dello stesso diametro delle zucchine con i pomodori e metterli da parte. Alzare la temperatura del forno una volta tolta la pelle della spigola a 170°. Disporre sul filetto di spigola le rondelle di pomodori e zucchine e poi adagiare tale filetto in una pirofila imburrata con un goccio di un buon vino bianco ed il fumetto di pesce

precedentemente preparato con le lische. Infornare per 15 minuti con carta argentata oppure un coperchio. Una volta pronto il filetto recuperate il sugo di cottura e farlo ridurre per poi aggiungere la panna e montarlo a burro con mixer ad immersione; passare la salsa con chinois a maglie strette ed aggiustare di sale. Adagiare il filetto su un piatto e decorare con losanghe di pelle di spigola croccante, una bunoise di pomodori, carote, sedano e peperoncino, aceto balsamico di Modena e la salsa preparata con pizzico di polvere di prezzemolo essiccato.

Vino consigliato

Vino Bianco Per Eva Tramonti Cantina San Francesco Costa D'Amalfi