



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001275

Registrata in data 02 Mag 2017 alle ore 11:52

da **SIMONE CECCHETTI**

Terrine di seppia con pesto rosso e crema di bietola

Terrine di seppia cotte a bassa temperatura "CBT" con pesto rosso e crema di bietola, gateau di patate, nocciole tostate e quenelle fritte di ceci.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g seppie fresche pulite
n. 1 limone
70 g pomodori secchi
320 g di patata lessata
25 g pinoli
10 g nocciole tritate e tostate
350 g bietola
135 g ceci cotti
50 g cipolla
20 g farina
40 g parmigiano reggiano
n.1 uovo
20 g farina di mais
40 g olio evo
150 g acqua
sale q.b.
rosmarino q.b.

Preparazione

Pulire le seppie, toglierle la pelle da entrambi i lati ed usare soltanto la pancia.

Metterle in buste specifiche per la cottura del sottovuoto con olio, sale, scorza di limone.

Con le ali ed i tentacoli della seppia fare una crema di accompagnamento semplicemente mettendole in un pentolino con un filo di olio e scalogno tritato.

Dopo 5 minuti sfumare con il vino bianco, salare leggermente e far cuocere con il coperchio.

Una volta che la seppia è divenuta morbida aggiungere il sacchetto del suo nero e cuocerla 5 minuti, frullarla al minipimer e creare una crema della densità che desideriamo.

La pancia che abbiamo messo sottovuoto cuocerla in roner per 18 minuti a 56°, mentre la seppia cuoce prepariamo l'impasto per le nostre polpette di ceci.

Sgocciolare i ceci precedentemente cotti e metterli in un frullatore insieme a 40 g di cipolla bianca tritata, noce moscata, due cucchiaini di parmigiano reggiano, due cucchiaini di farina 00, sale e pepe, scorza di limone ed un filo d'olio.

Frullare tutto e rendere il composto omogeneo.

A parte preparare il pesto di pomodori secchi con 70 g di pomodori secchi, 25 g di pinoli biologici del parco Migliarino San Rossore (prodotto di nicchia della nostra costa), 80 g di patata lessata con la pelle e frullare il tutto.

Mettere a bollire un pentolino con acqua, pulire le bietole e separarle dalle coste.

Sbianchire le foglie in acqua bollente e subito dopo messe in acqua e ghiaccio per fargli mantenere il colore vivace.

Frullare, salare e passare al setaccio, in modo da creare una purea liscia e omogeneamente, una parte delle foglie lasciarla intera per poi dopo spadellarla con un po' di scalogno, pepe e sale e adagiare sulla cima in modo da creare due

consistenze della bieta, una cremosa ed una intera.

Con le restanti patate lesse schiacciare in una bacinella ed aggiungere un filo d'olio, formaggio e sale.

In una terrina formare uno strato di nocciole frullate e tostate in precedenza, poi preparare uno strato di purè di patata ed infine mettere del formaggio grattugiato e infornare a 200° per 5 minuti per formare una crosta in superficie.

Mettere sul fuoco un pentolino con olio di girasole. Preparare le quenelle con l'impasto dei ceci preparato in precedenza. Passarle nell'albume dell'uovo sbattuto, nella farina di mais e friggerle.

Togliere le seppie cotte in sottovuoto e tagliarle a cubetti circa 1 cm. Aggiustare di sale.

Disporre nel coppa pasta a strati prima la seppia, poi il pesto di pomodori secchi, la crema di bietola ed infine la bietola saltata con lo scalogno. Disporre nel piatto a proprio piacimento lo sformato di patate, la salsa e le quenelle di ceci fritte.

Per la guarnizione creare delle cialde di polenta a forma di corallo.

Il procedimento è molto semplice. Prendere una padella antiaderente e metterla sul fuoco fino a quando non è bella calda, poi con un ramaiolo piccolo versare il nostro composto liquido, formato da acqua olio e farina per polenta e farlo cuocere fino ad ottenere la completa evaporazione dell'acqua.