



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001370

Registrata in data 29 Mag 2017 alle ore 11:17

da STEFANO SALVATI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tonno rosa in camicia di pomodoro

Tonno rosa in camicia di pomodoro con maionese al finocchietto e chips di arance è la seconda ricetta che Stefano Salvati, chef dell'Hotel Royal, Paestum, presenta alla prima edizione del premio Coltiviamo Talenti progetto ideato da LSDM e Così Com'è in collaborazione con Luciano Pignataro WineBlog.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per le chips di arance

1.5 kg di arance

750 cc di sciroppo di arance

100 g di malto destrine

Per la tartare

4 kg di trancio di Tonno rosa

800 g di Datterini Rossi in Acqua di Mare Così Com'è

1 l di acqua minerale

100 ml olio Evo delicato

10 g di origano secco

220 ml succo di limoni bio

10 g di sale rosa

Per la sferificazione meccanica

45 stecchi di bamboo per spiedini

600 g Doppio Concentrato di Datterino Rosso Così Com'è

10 g di basilico fresco

2400 ml di acqua

90 g di gomma di carruba e carragenina

Per la maionese al finocchietto

500 ml di tuorlo d'uovo

2500 ml di olio d'oliva

100 ml aceto di vino bianco

200 ml di succo di limoni bio

10 g di sale rosa

100 g di finocchietto selvatico

Per guarnire

350 g di cuori di scarola riccia

Prodotti utilizzati

Pomodori Così Com'è: concentrato di pomodoro; pomodorini in acqua di mare.

Strumenti di cottura

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

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

Forno a convezione; bagnomaria; piastra a induzione; abbattitore di temperatura.

Preparazione

Per le chips di arancia

Affettare sottilmente le arance; passarle nello sciroppo e accomodarle su di una teglia in teflon spolverata di malto secco. Lasciare asciugare in forno a 100° C, a valvola chiusa, per 60 minuti.

Per i pomodorini confit

Adagiare su di una teglia, leggermente unta, i pomodorini scolati dall'acqua di mare e lasciare candire in forno a 100° C, con valvola chiusa, per 60 minuti.

Per la maionese al finocchietto

In una bastardella preparare la salsa maionese partendo dai tuorli con il sale e aggiungere l'olio a filo avendo cura di emulsionare il tutto con l'aiuto di una frusta. Aggiungere l'aceto e il succo di limone ben caldi. Rifinire il tutto aromatizzando con il finocchietto selvatico. Al termine tenere da parte in frigo.

Per il tonno

Parare il tonno, staccare la pancia e riservarla per altre preparazioni. Procedere al taglio del tonno restante ottenendo dei cubetti e tenere da parte. Amalgamare i pomodorini confit preparati in precedenza al tonno, condire con citronette e origano; lasciar insaporire.

Composizione

In una fondina adagiare un cucchiaino di maionese, posizionare il falso pomodoro e guarnire con la chips di arance e qualche foglia presa dal cuore di scarola riccia.

Vino consigliato

Franciacorta cuvée Annamaria Clementi Cà del Bosco 2006

Costa d'Amalfi furore bianco 2014 furore Marisa Cuomo