



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000852

Registrata in data 14 Nov 2016 alle ore 11:53

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Tortelli di grano arso alla zuppa di pesce di fondale e bottarga di muggine e ostrica ghiacciata

Lo chef Angelo Biscotti presenta i suoi Tortelli di grano arso alla zuppa di pesce di fondale e bottarga di muggine e ostrica ghiacciata.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i tortelli

700 g farina 00
300 g farina di grano arso
300 g uova intere
20 g erba cipollina
50 g acqua

Per la farcia

600 g polpa di cernia
200 g patate cotte e passate
erba cipollina q.b.
timo q.b.
formaggio pecorino romano q.b.
sale e pepe q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.

Per la zuppa di fondale

n. 1 spicchio d'aglio
olio extra vergine di oliva q.b.
n. 2 lamelle di peperoncino rosso fresco
200 g polpa di triglia
200 g polpa di scorfano
200 g polpa di gallinella di mare
10 g capperi dissalati
mirepoix di sedano e carote q.b.
origano fresco q.b.
timo q.b.
basilico q.b.
500 g pomodorini datterino spellati
brodo di rombo q.b.

Per la guarnizione

Polvere di capperi
Bottarga di muggine

Ostrica ghiacciata

Preparazione

Incorporare le uova alle farine con l' acqua emulsionata con l'erba cipollina. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare per 20 minuti prima di utilizzare, poi tirarlo alla sfogliatrice molto sottile. Preparare i classici tortelli.

Ripassare la cernia in padella velocemente con olio, sale, aglio.

Pelare le patate e amalgamarle alla polpa di cernia schiacciando il tutto con una forchetta. Unire gli ingredienti sopra elencati e lasciar riposare 1 ora prima di utilizzare.

Farcire le sfoglie, chiudere a tortello e poi pastorizzare in forno a vapore a 87°C per 20 minuti. Dopo averli pastorizzati, abbattere velocemente di temperatura.

Tagliare la polpa dei pesci in cubetti regolari, metterli a marinare con l' origano, il timo e il basilico fresco e condizionare sottovuoto.

Lasciar riposare per 20 minuti circa in frigo.

In un tegame rosolare l' aglio schiacciato con la mirepoix di verdure e il peperoncino, aggiungere i capperi dissalati, i pomodorini datterino e il brodo di rombo. Lasciar ridurre ad 1/3 del suo volume iniziale. A cottura ultimata, aggiustare di sale e pepe.

Preparare l' emulsione di ricci di mare amalgamando alla polpa dell'olio extra vergine d' oliva.

Portare la salsa della zuppa ad ebollizione, a due minuti dalla fine aggiungere la polpa dei pesci, spegnere e mantecare con olio extra vergine d'oliva e un trito di origano fresco e basilico.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata. Dopo cotti passarli in padella con olio e buccia d' agrumi. Servirli con la zuppa di fondale, la polvere di capperi, una grattugiata di bottarga di muggine e l' ostrica ghiacciata.