



Ricetta N. RE000289

Registrata in data 09 Mar 2016 alle ore 10:15

da LINO SCARALLO

Triglia in carpione con riduzione alla soia, cuscus di cavolo romano, papaccelle ed olive nere

Per la triglia, ci piace giocare con le altre culture, con quella giapponese siamo molto legati, questo piatto potrebbe dirsi fusion, ma sarebbe riduttivo, noi preferiamo dire eccezionalmente contemporaneo.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per quattro persone:

4 triglie da 150 g cadauna
2 papaccelle medie in agrodolce
1 cavolo romano
50 g di olive di Gaeta disidratate
Olio extra vergine q.b.
Sale e pepe q.b.

Per la salsa di carpione con soia

300 cl di soia
350 cl di vino dolce
100 cl di sake
50 cl di vino bianco
200 gr di zucchero di canna
25 cl di aceto bianco

Preparazione

Preparazione 1

Sviscerare, sfilettare e spinare attentamente le triglie, lasciando la pinna posteriore ad uno dei filetti.

Per ogni triglia ricavarne 5 pezzi di cui uno con la coda, e passarli nella salsa di carpione e soia, poi adagiarla su una teglia da forno.

Lavare il cavolo e ricavare 12 fiori e lessarli in abbondante acqua per circa 4 /5 minuti, poi subito in acqua fredda con ghiaccio, il resto del cavolo grattugiarlo ricavandone un cous cous.

Preparazione 2

Adagiare al centro del piatto il cavolo grattugiato, condito con olio evo e sale, completare con una brunoise di papaccelle in agrodolce, olive nere ed i fiori di cavolo.

Completare il piatto adagiando al centro i filetti di triglia passati al forno per tre minuti e nappare con la riduzione.

Salsa di carpione e soia

In un tegame lasciare andare a fuoco vivo le teste e le lische delle triglie, aggiungere sedano, carote e cipolle e lasciare cuocere per circa 10 minuti.

Sfumare con il vino bianco e aceto, subito dopo aggiungere tutti gli ingredienti fino a far ridurre e passare il tutto in un colino stretto per ottenere una salsa molto densa.

Vino consigliato

Fiano La Congregazione 2012 Villa Diamante