



Ricetta N. RE001069

Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 10:34

da ALBERTO MICALETTO

Turbante di merluzzo con cuore di gamberi viola di Gallipoli

Turbante di merluzzo con cuore di gamberi viola di Gallipoli su letto di verdure croccanti, vellutata di piselli e salsa al pane di segale.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 4 persone

filetti di merluzzo 350 g
gamberi viola 250 g
n. 2 carote
n. 2 zucchine
n. 3 pomodori rossi
pane di segale 250 g
n. 5 foglie di basilico
n. 5 ramoscelli di timo
n. 3 scalogni
n. 1 patata
piselli verdi g 300
sale q.b.
pepe q.b.
timo q.b.
olio d'oliva q.b.
aceto di mele q.b.
vino bianco q.b.
brodo vegetale q.b.

Preparazione

Sfilettare il merluzzo e tagliare i gamberi a cubetti marinando il tutto con olio e sale, sistemare il merluzzo in uno stampo di alluminio lungo i lati riempiendolo con i gamberi. Cuocere in forno per circa 15 minuti a 180°.
Tagliare le zucchine e le carote a cubetti molto piccoli e marinare con olio, sale e aceto di mele.
Sbollentare per 30 secondi i pomodori, privarli di buccia e semi, successivamente tagliarli a cubetti.
In un pentolino rosolare con poco olio lo scalogno ed aggiungere i piselli con una patata tagliata a pezzettini, ricoprire con acqua e cuocere; a fine cottura frullare il tutto e passare nel passino fine. Regolare di sale.
Tagliare il pane a cubetti e tostarlo in forno, rosolare lo scalogno tagliato a julienne con olio e timo.
Aggiungere il pane, sfumare con vino bianco e bagnare con del brodo vegetale.
A cottura completa frullare il tutto e passare al passino fine.