



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001075**

**Registrata in data 11 Apr 2017 alle ore 12:57**

**da ALESSANDRO FEO**

## Variazione di sgombro

Tre variazioni di sgombro in tre tipologie di cottura: leggermente scottato, fritto, crudità.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

n. 2 sgombri  
250 g di mascarpone  
400 g di patate a pasta gialla  
1 g di zafferano  
60 g di acqua di pomodoro "cuore di bue"  
40 g di colatura di alici di Menaica  
20 g di aceto di riso  
n.1 limone  
20 g di succo di limone  
zeste di limone  
20 g di olio Evo  
n.1 carota  
n.1 zuccina  
n.1 asparago coltivato  
100 g di alici di Menaica dissalate  
250 g di zucca fresca  
60 g di pane grattugiato al nero di seppia  
n.1 cipolla bianca 40 gr  
n.1 peperone crusco di Senise  
n. 2 uova  
50 g bocconcino di bufala  
1 lt di olio Evo  
500 ml di latte  
Sale, pepe q.b.  
Germogli vari

### Preparazione

Scottare in forno a vapore le verdure (carota, zuccina e asparago) per 4 minuti precedentemente lavate e tagliate a lamelle sottili con il pelapatate. Nel frattempo togliere la buccia della zucca e privarla dei semi e tagliarla a pezzettoni e cuocere con della cipolla tagliata a julienne precedentemente imbevibile in olio evo.

Una volta cotta, frullare con un mixer a immersione.

Pelare le patate e cuocere in brodo vegetale e poi frullare aggiustando con del sale e pepe e aggiungendo del latte per ottenere la cremosità desiderata, a parte emulsionare il mascarpone con l'aggiunta di circa 50 g di latte e della polvere di limone.

Sfilettare lo sgombro dopo averlo eviscerato e privarlo delle spine, porzionarlo e con gli scarti della coda e parte iniziale del filetto, fare una tartare, aggiustarla di sale e pepe e al centro metterci un dadino di bocconcino tagliato precedentemente a dadini, passarlo nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato al nero di seppia e friggerlo in olio EVO. Intanto la parte centrale del filetto, aggiustata di sale e pepe, scottarla leggermente e delicatamente solo dalla parte della

carne su un foglio di carta forno unta, nel frattempo cuocere e mettere in un contenitore l'olio evo, l'aceto di riso, l'acqua di pomodoro, il succo di limone, il pepe e la colatura di alici e emulsionare, cospargere sui ritagli della pancia dello sgombero e dopo pochi istanti attorcigliarlo nelle verdure scottate.

Disporre sul piatto due strisce di crema di alici (ottenuta per cottura in rooner per 24 ore a 45 g in olio evo), adagiarsi i rotolini di verdure con il ripieno di pesce marinato, al lato sinistro porre della crema di patate e adagiarsi il filetto leggermente scottato, infine sul lato inferiore del piatto creare una virgola con il biberon di crema di zucca, adagiarsi l'arancino di sgombero e ai lati creare degli spuntoni di mascarpone, decorare con i vari germogli, chips e peperone crusco sbriciolato.