



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 zucchina
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, zucchina 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 imbriondata 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 sgombrò 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 sgombrò e ai lati creare degli spuntoni di mascarpone, decorare con i vari germogli, chips e peperone crusco sbriciolato.