

## RICETTE FORUM CUCINA 2020

### RICETTA DEMO FILETTO DI BRANZINO D'AMO, PANZEROTTO DI PATATE E INSALATINA ALLA PIZZAIOLA

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

Branzino d'amo kg 2 circa  
Sale grosso 200 gr  
Pomodorini datterino kg 1,5  
Patate kg 1  
Olio extra vergine d'oliva 2 dl circa  
Pecorino giovane gr 40  
Parmigiano reggiano gr 40  
Uovo 1  
Pane alla curcuma gr 500  
Olive nere gocciolate gr 100  
Alici salate 6 filetti  
Capperi sott'aceto 20 gr  
Fior di fiori di finocchietto 20 gr  
Timo selvatico della macchia mediterranea 1 mazzettino  
Aglio 2 spicchi  
Peperoncino fresco

#### PROCEDIMENTO

Squamare, sfilettare e spinare accuratamente il branzino; riporre i 2 filetti ottenuti su un letto di sale di grosso e farlo sostare in frigo per almeno 3 ore. Faciliteremo così la disidratazione della pelle e in cottura risulterà croccante al punto giusto. Tagliare quindi i filetti di pesce in tranci regolari, massaggiare bene la pelle con olio extra vergine e scottare dolcemente in pentola solo dalla parte della pelle. Se necessita, completare la cottura in forno a 140 °C per qualche minuto.

Peliamo le patate e le cuociamo a vapore per almeno 40 min. e per 10 min. a forno statico a 160 °C. Passare da caldo al setaccio e far raffreddare. Impastare la polpa con 60 gr di olio extra vergine, il pecorino, il parmigiano, il tuorlo dell'uovo, sale e pepe da mulinello. Con l'aiuto di una spatola da pasticceria, modellare l'impasto dando la forma tonda e alta circa 1 cm, passare nel bianco dell'uovo appena battuto panare nel pane alla curcuma ridotto in polvere. Friggere al momento dell'impiatto possibilmente in olio extra vergine.

Metà dei pomodorini, inciderli appena sulla punta, sbollentarli 10 secondi in abbondante acqua e subito immergerli in acqua e ghiaccio. Spellarli, tagliarli in quattro e privarli dei semi. L'altra metà dei pomodorini invece, li taglieremo a metà e gli faremo cuocere a fiamma viva con un fondo di olio, aglio e peperoncino. Frullare bene la salsa ed emulsionare con un filo di

extravergine. Passare bene allo chinoix.

Pulire le alici dal sale aiutandosi, se necessita, con un filo di acqua. Tagliare a unghia le olive insieme alle alici, i capperi, i petali di pomodoro, i fior di finocchietto, il timo, sale, pepe e un cucchiaino di salsa pomodoro; otterremo un'insalatina molto elegante di pomodorini.

Potremmo quindi procedere alla realizzazione del piatto.

**CHEF DONATO EPISCOPO** – 1 Stella Michelin - Prossima Apertura ristorante GIMMY all'interno del Chiostro dei Domenicani a Lecce.

<https://www.facebook.com/DonatoEpiscopoChef/>