

Ricetta Sgombro Demi – sel affumicato, cime di rape al wasabi, mandarino e ricotta forte – Chef Simone De Siato

Per le cime di rape

- 1 kg di cime di rape
- Acciughe 50 gr
- Olio evo 50 gr
- Acciughe 30 gr
- wasabi

Procedimento

Mondare le cime di rape eliminando le parti coriacee e separando le foglie dalle cime. sbollentare le cime di rape per 1 min e raffreddare in acqua e ghiaccio. Stracuocere le foglie in acqua bollente e frullarle con la patata nel bimby fino ad ottenere una crema soffice e vellutata, correggere di sale e olio evo e insaporire con il wasabi. In una padella rosolare lo spicchio d'aglio in 50 g d'olio e l'acciuga, aggiungere le cime e saltare per un minuto a fuoco vivo.

SGOMBRO AFFUMICATO

X 8 pax

1. SGOMBRO 1 KG
Pulire lo sgombro, sfilettarlo e passarlo in acqua frizzante, eliminare la prima pelle trasparente presente sul dorso del filetto e spinarlo accuratamente. In questa fase è consigliabile porre lo sgombro 10 minuti sul sale dalla parte della pelle per facilitare il distacco uniforme della pellicina.
2. Massaggiare il pesce con un mix di sale bilanciato
X 1kg di sgombro 50% di scarto, quindi 500 gr di sgombro netto
 - 50 gr di sale bilanciato: 30 gr sale fino: 20 gr di zucchero muscobado .
3. Lasciare marinare 40 minuti in frigo, rimuovere il sale e spennellare con oyster sauce, affumicare e lasciare il pesce esposto al fumo x 40 minuti coperto con pellicola
4. Abbattere gli sgombri per debellare l'anisakis per 24 ore a -20 gradi.
Al momento del servizio scaloppare lo sgombro a 45 ° e scannellare dalla parte della pelle.

per il confit di mandarino

- 120 gr di zeste di mandarino
300 gr di succo di mandarino
180 gr di zucchero semolato
- Pectina nh 2 gr o carrube

Sbianchire le zeste di mandarino 3 volte, cambiando ogni volta l'acqua e partendo sempre da acqua fredda. In un pentolino unire zeste, succo di mandarino, e zucchero e pectina, e far ridurre il tutto sul fuoco a fiamma moderata. Il composto si dovrà ridurre di un terzo del volume iniziale. Una volta ridotto, frullare il tutto con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

Per la salsa alla ricotta forte

- Latte 125
- Panna 125
- Ricotta 80 gr
- Ricotta forte 15 gr

Bollire panna, latte e ricotta forte, fuori dal fuoco unire la ricotta frullare il tutto e stabilizzare con xantana.

Presentazione

Disporre sulla base delle patate schiacciate condite olio, sale wasabi. Disporre lo sgombro sulle patate e glassarlo con la crema di rape, la crema di ricotta forte e guarnire con le cimette e il confit di mandarino.

Rifinire con olio al mandarino