

Ricette Burratina in show di merluzzo, ricotta, limone e focaccia – Chef Gabriele Proietti

Per il merluzzo

4 filetti di merluzzo da 100 gr cadauno

Olio evo

Peperoncino

Sale e pepe

Procedimento

Abbatte in temperatura secondo normativa di legge. In un saltiere ben caldo versare olio, aglio in camicia e peperoncino. Scottare i filetti di merluzzo interi fino a quando non si sfaldano. Aggiungere la ricotta e regolare di sale e pepe.

Per la cagliata “ x 110 gr.”

1 litro di latte intero

20 gr. di caglio ovicaprino

4 gr. di sale fino

Procedimento

Porre il latte in una pentola e scaldarlo a fuoco basso (meglio a bagno Maria). Quando raggiunge i 45 gradi aggiungere il sale e il caglio. Il latte comincerà ad addensarsi e a formare la cagliata. Mescolare con un cucchiaino per romperla e cuocerla a 50 gradi per un quarto d’ora. Spegnerne il fuoco e far riposare il composto. Con una schiumarola raccogliere la cagliata e porla delicatamente in un colino lasciandola scolare un paio d’ore. Conservare il siero rimasto che poi servirà per fare la ricotta.

Per la ricotta “ x 100 gr.”

900 gr di siero

4 gr. Di sale fino

100 ml di latte intero

Procedimento

Porre il siero avanzato dalla preparazione della cagliata (sarà circa 900 gr.) e scaldarlo nuovamente. Quando avrà raggiunto i 60 gradi aggiungere il sale e per una resa maggiore aggiungere 100 ml di latte intero. Portare la temperatura a 90 gradi per un paio di minuti, quindi si formeranno rapidamente i fiocchi di ricotta. Raccoglierli con l’aiuto di una schiumarola dentro una fascella di formaggi e farla scolare per un paio d’ore.

Per la focaccia

1 kg Farina per pizza

5 gr. Lievito di birra

30 gr. Sale fino

30 gr. Olio evo

800 ml. Acqua

Pomodoro pendolo q.b.

Procedimento

Mettere tutta la farina in una planetaria e iniziare a impastare con il 68% d'acqua con il lievito sciolto in esso. Dopo aggiungere il sale e poco alla volta la restante parte dell'acqua. In fine aggiungere l'olio evo. Una volta che l'impasto risulta liscio e omogeneo farlo riposare (a massa) per 24 ore in frigo a + 6 gradi in un contenitore. Riprendere la massa in temperatura ambiente per un'ora. Pirlare a seconda del diametro voluto e farla riposare nuova meno in frigo per altre 24 ore. Prima di stendere la focaccia far riprendere in temperatura ambiente l'impasto x 3/4 ore. Oliare la teglia e formare la focaccia in essa. Condire con i pomodori, sale, origano e olio evo. Cuocere a 260 gradi con tiraggio aperto x 6/10 minuti a secondo del diametro.

Per le zeste di limone candito

5 limoni

1 litro di acqua

1,300 kg. Zucchero semolato

Procedimento

Preparare lo sciroppo portando acqua e zucchero ad una temperatura di 101 gradi per un paio di minuti. Poi con l'aiuto di un pelapatate ricavare la buccia dei limoni priva della parte bianca e tagliarla a filangé . Sbollentare per tre volte in acqua e poi una volta raffreddate immergerle nello sciroppo di zucchero.