

LA SPIGOLA E IL GRANCHIO



Filetto di spigola brasato alla Vernaccia, copertura di vellutata di zucchine, crema di stracciatella, crema nera di baccalà, servito con canolo di pasta fillo ripieno al granchio nuotatore su salsa di mango agrodolce.

INGREDIENTI: per 4 persone

CREMA DI STRACCIATELLA

125g di stracciatella

sale

PER IL PIATTO

4 filetti di spigola da

Olio EVO

Sale Maldon

½ bicchiere di vino

Fiori edibili

Foglie di nasturzio

CANOLO DI PASTA FILLO

1 confezione di pasta fillo

burro

CREMA NERA DI MERLUZZO

Olio di oliva

200g di merluzzo

1 cipolla bianca

1 carote

1 costa di sedano

nero di seppia.

Fumetto di pesce.

1 bicchiere di vino bianco.

1 seppia

SALSA MANGO AGRODOLCE

1 mango fresco

150ml di sweet chilli sauce

VELLUTATA DI ZUCCHINE

4 zucchine verdi

1 spicchio d'aglio

olio d'oliva

sale

RIPIENO CANOLO

150g di polpa bianca di granchio nuotatore

2 patate medie

1 cipollotto

1 spicchio d'aglio

½ bicchiere di vino bianco

Olio EVO

Sale

METODO:

PREPARIAMO LA CREMA DI MERLUZZO. In una pentola fate scaldare un po' di olio d'oliva. Mettete quindi la seppia tagliata a pezzetti e fate rosolare per 5 minuti mescolando per non far attaccare nel fondo. Aggiungete quindi il merluzzo tagliato a pezzetti e stufate per altri cinque minuti. Togliete quindi il pesce e mettetelo da parte. Nella stessa pentola fate quindi imbiondire la cipolla. Quando sarà ben caramellata aggiungete le carote a pezzetti e il sedano tagliato. Fate rosolate per qualche minuto e quindi aggiungete il brodo di pesce. Una volta raggiunto il bollore aggiustate di sale e aggiungete il nero di seppia. Fate cuocere fino a quando le verdure risulteranno morbide. Aggiungete il pesce messo da parte, fate andare per altri due minuti. A questo punto mettetelo nella vostra salsa nel bicchiere del Bimby e fate frullare alla massima velocità per 3 minuti a 90°. Passate quindi il tutto attraverso un colino per eliminare le parti dure ottenendo una crema liscia e fluida. Conservate in una squeeze bottle.

PER LA CREMA DI STRACCIATELLA. Prendete la stracciatella e mettetela a scolare in un colino. Versatela quindi nel bicchiere di un magic-bullet con un pizzico di sale e frullate per qualche minuto. A questo punto conservate in una squeeze bottle.

PER LA VELLUTATA DI ZUCCHINE. Prendete le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle sottili. Più sottili saranno più veloce risulterà la cottura. In un pentolino fate imbiondire lo spicchio d'aglio pelato in olio d'oliva. Aggiungete quindi le zucchine e fate rosolare per 2 minuti a fuoco basso. Bagnate con acqua tiepida e fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Togliete dal fuoco e scolate le zucchine dall'acqua. Mettetele quindi nel bicchiere del Bimby. Fate andare per 5 minuti a 90° C a massima velocità. Tenete al caldo.

PER IL RIPIENO DEL GRANCHIO. Prendete le patate, lavatele e pelatele. Mettetele a bollire in abbondante acqua salata. Una volta cotte schiacciatele per bene e mettetele da parte in una ciottola a raffreddare. In una padella fate imbiondire l'aglio tritato e il cipollotto tagliato finemente in olio EVO. Aggiungete la polpa del granchio e fate rosolare per qualche minuto. Bagnate col vino, aggiungete un filo d'acqua e salate. Fate cuocere a fuoco basso per 3 minuti. Fate quindi raffreddare per bene. Scolate la polpa del granchio cotta di tutti i liquidi e aggiungetela nella ciottola delle patate schiacciate e amalgamate per bene. Mettete quindi tutto in una sacca da pasticciare.

PER LA CREMA DI MANGO. Prendete il mango, pelatelo e privatelo del nocciolo. Tagliate la polpa a cubetti e inseritela nel bicchiere del Bimby. Unite anche la sweet chilli sauce e frullate a velocità 8 per creare una salsa vellutata.

PER IL CANOLO DI PASTA FILLO. Pre-riscaldate il forno a 175°. Fate fondere il burro al microonde. Prendete 3 fogli di pasta fillo e metteteli 'uno sull'altro. Tagliateli quindi in rettangoli 8cmx6cm. Prendete dei tubi in metallo da pasticceria dal diametro di 4cm e lunghi 10. Spennellateli con il burro fuso e arrotolate in ognuno di essi un rettangolo a tre strati di pasta fillo. Poggiate su una teglia da forno. Infornate per 7 minuti. Togliete da forno e lasciate freddare. Una volta freddi separate i cono di pasta dai tubi di metallo e mettete da parte.

PER I FILETTI DI SPIGOLA. Sporcate il fondo di una padella con del sale Maldon. Versate due o tre cucchiai d'olio e fate riscaldare. Quando sarà ben caldo poggiate i filetti di spigola con la pelle rivolta verso il basso. Fate rosolare per 1 minuto e quindi portate a fuoco basso. Lasciate cuocere per altri due minuti. A questo punto girate i filetti di spigola, aggiungete dell'acqua e il vino. Portate a fuoco medio e fate cuocere per altri due minuti. Poggiate i filetti di pesce in una teglia da forno. Con un cucchiaio ricopriteli completamente con la vellutata di zucchine calda. Prendete la crema di merluzzo e zig-zagate sopra la vellutata di zucchine. Fate la stessa operazione con la crema di stracciatella.

FINITURA DEL PIATTO. Prendete un filetto di pesce con una spatola e poggiatelo al lato del piatto. Prendete ora la salsa al mango e versatene un pochino sull'altro lato del piatto. Con una forbice, tagliate la punta della sacca da pasticciare del ripieno al granchio e riempiete un canolo di pasta fillo che andrete a posizionare sopra la crema di mango. Finite il piatto decorando con fiori edibili e foglie di nasturzio.
