

Filetto di ricciola caramellato al pinot nero con bottarga di muggine, panelle croccanti e broccoletti all'aglio

Secondi

Tempo di esecuzione:
2 ore

Abbinamento vino:
Rosso di Marco 2007
Cantina: Agricola Conati



In una casseruola far ridurre il pinot nero con il fumetto, lo zucchero, il sakè e il glucosio; aggiungere quindi la salsa di soia e far cuocere fino a che la salsa sarà ridotta del 70% (25 minuti).

Friggere l'amaranto in olio di semi di arachide bollente. Scolarlo e asciugarlo su carta assorbente (10 minuti).

Tagliare i broccoli a spicchi e cuocerli in acqua bollente salata, scolarli e conservarli (10 minuti).

Sfilettare la ricciola e tagliare i filetti in tranci da circa 130 g l'uno (15 minuti).

Preparare le panelle: in una casseruola stemperare la farina di ceci, salare e aggiungere anche un poco di olio e.v.o.; lasciar riposare per un'ora circa, quindi iniziare a cuocere a bassa temperatura rigirando sovente. Dopo circa 30 minuti di cottura versare il composto, che dovrà essere liscio, in una bacinella quadrata e riporre in frigorifero a rassodare. Una volta divenuto duro tagliare il composto a listarelle grandi e quindi farle friggere in olio caldo (35 minuti).

Scaldare una padella antiaderente e far dorare con poco olio e.v.o. e aglio in camicia i filetti di ricciola che avremo intriso di un una miscela fatta con farina bianca, zucchero a velo e pepe. Eliminare il grasso e l'aglio, quindi aggiungere il vino ridotto in modo che il pesce assorba la salsa e che quest'ultima si caramellizzi (15 minuti).

Disporre le panelle croccanti e i broccoli nei piatti, adagiare le scaloppine di ricciola con la salsa di cottura e decorare con bottarga grattugiata e popcorn di amaranto, un giro di acqua di prezzemolo e servire (10 minuti).

Ingredienti per 10 persone

2 kg di filetto di ricciola
2 kg di broccoli
1 kg di pinot nero
500 g di fumetto di pesce
100 g di zucchero
100 g di farina
50 g di glucosio
50 g di sakè
20 g di salsa di soia
20 g di zucchero a velo
2 spicchi d'aglio
1 scalogno
prezzemolo q.b.
basilico q.b.
olio e.v.o. q.b.
sale e pepe q.b.

Per i popcorn di amaranto:

50 g di amaranto
olio di semi di arachide q.b.

Per la panella:

1,5 kg di acqua
1 kg di olio per friggere
500 g di farina di ceci
olio e.v.o. q.b.
sale e pepe q.b.

Per la finitura:

50 g di bottarga di muggine
50 g di acqua di prezzemolo

