

IL LATO OSCURO DELLA NOTTE

Un gustoso inno alla notte più misteriosa dell'anno.
Halloween.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di orata
- 200g Crema di Zucca
- 200g ricotta
- 80g Gallinacci Trifolati Piccoli
- 50g Salsa di Pistacchio
- 3g Curcuma Macinata
- q.b. Pesce Scandis - Sale Aromatico con Erbe
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. carbone vegetale

PROCEDIMENTO

- Privare della pelle i filetti di orata, tagliarli a tranci e insaporirli con la miscela di pesce.
- Cospargere i filetti con la polvere di carbone e arrostarli in padella con i gallinacci.
- Stemperare la crema di zucca con del brodo vegetale sino a raggiungere la densità desiderata e insaporire con la curcuma.
- Lavorare la ricotta con la salsa di pistacchio sino ad ottenere una crema omogenea.
- Posizionare sulla base del piatto la crema di zucca ben calda e alternare i tranci di pesce con delle quenelle di ricotta al pistacchio.
- Completare con i gallinacci e guarnire con i pistacchi rapè.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Zucca



Gallinacci Trifolati Piccoli



Salsa di Pistacchio



Curcuma Macinata



Pesce Scandis - Sale Aromatico con Erbe



Brodo Vital di Verdura



Pistacchi - Sgusciati