FILETTO DI SGOMBRO CON CRUMBLE DI MANDORLE, CAPPERI E SALSA BARBABIETOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 sgombri
- 4 fette pane in cassetta
- 30 Capperi di Roccia al Sale
- 80g Pesto di Mandorle d'Avola
- 100g Barbabietole Rosse a Fette
- 20g Condimento Olio all'Aglio Orsino
- 10g Pepe all'Arancio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Aneto - Liofilizzato
- q.b. prezzemolo fresco

PROCEDIMENTO

- Dissalare i capperi di roccia lasciandoli in acqua per ventiquattr'ore.
- In una padella cuocere il pane a cubetti con olio all'aglio orsino, sino a renderlo ben croccante. Raffreddare e frullare con i capperi, foglie di prezzemolo e il pesto di mandorle d'avola.
- Frullare la barbabietola con olio extravergine e sale sino a raggiungere la consistenza desiderata. Versare in un biberon.
- Inserire i filetti di sgombro in un sacchetto sottovuoto con olio extravergine, aneto e pepe all'arancio. Cuocere a 52 gradi per 12 minuti e abbattere in positivo.
- Rosolare il filetto in padella solo dalla parte della pelle sino a raggiungere la temperatura desiderata.
- Creare un disegno nel piatto con la salsa barbabietola, adagiare lo sgombro, coprire con il crumble e completare con il pesto di mandorle d'avola.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Capperi di Roccia al Sale



Pesto di Mandorle d'Avola



Barbabietole Rosse a Fette



Condimento Olio all'Aglio Orsino



Pepe all'Arancio



Olio Extra Vergine di Oliva



Aneto - Liofilizzato