MILLEFOGLIE DI RICCIOLA MARINATA AGLI AGRUMI E TRE PEPI CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g filetti di ricciola
- 200g Cipolle Rosse Caramellate
- 2 avocado
- 2 lime
- 1 pompelmo rosa
- 2 finocchio
- 2 limone
- 1 arancio
- q.b. Pepe Arlecchino in Grani
- q.b. dragoncello
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino

PROCEDIMENTO

- Scaloppare la ricciola e farla marinare per 12 ore in succo di arancia, limone, olio EVO e con pepe nero, bianco e rosa.
- Nel bicchiere di un mixer unire avocado, olio EVO, sale e succo di lime.
- Frullare fino a ottenere una mousse.
- Tagliare a vivo il pompelmo rosa in fettine sottili, aggiungere ai finocchi tagliati a julienne e preparare un'insalatina, condendo con olio EVO e sale.

finitura e presentazione

- Nel piatto con un ring montare a strati le sfoglie di ricciola, alternando con le cipolle rosse caramellate, spuntoni di mousse di avocado; terminare con la ricciola e le cipolle rosse caramellate.
- Nappare con il fondo di marinatura filtrato ed emulsionato e zeste di lime.
- Servire con l'insalatina di finocchi e pompelmo e guarnire il piatto con piccoli punti di mousse di avocado e qualche fogliolina di dragoncello.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Cipolle Rosse Caramellate



Pepe Arlecchino in Grani



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino