



Ricetta “Rombo, Patate, Levistico e Maionese”

ROMBO

80 g di rombo a porzione
2 pezzi di buccia di limone
Sale Maldon
Olio extra vergine d'oliva

Sfilettare il rombo ed eliminare la pelle. Porre in una busta sottovuoto la porzione di rombo, le bucce di limone, il sale, l'olio e chiudere al 100%.

Porre in forno a vapore a 56°C per 14/16 minuti in base allo spessore del trancio di pesce.

Al momento di servire aprire la busta, parare leggermente il filetto e condirlo con olio e sale Maldon.

PATATE SCHIACCIATE

500 g di patate agria o gialle
Olio extravergine d'oliva
Sale
Levistico
Pepe nero

Bollire le patate, sbuciarle, schiacciarle allo schiacciapatate e condirle con olio, il levistico tagliato finemente, sale e pepe.

MAIONESE DI PESCE AFFUMICATA:

200 gr di olio di semi
100 gr di brodo di rombo ridotto (Carcassa del rombo, tostata con olio, sfumare con vino bianco, poi aggiungiamo sedano, cipolla, porro e acqua fredda e fare ridurre tanto) n.b. importante che il brodo sia privo di grasso.
3,5 g di tè affumicato
sale
succo di lime

Montare il brodo di pesce aggiungendo l'olio a filo, fino ad ottenere la consistenza desiderata e aggiungere il tè affumicato. Correggere il sapore con sale e succo di limone a gusto.

TAPIOCA VERDE SOFFIATA

100 gr di perle di tapioca
800 gr di acqua
80 gr di purea di prezzemolo

Portare ad ebollizione l'acqua e aggiungere la tapioca, cuocere fino a far diventare trasparente la tapioca fino a ottenere 320 gr di composto.

Mescolare con la purea di prezzemolo e stenderlo su carta forno.

Seccare in forno a 65° per 8-9 ore.

Lasciarla reidratare per 12 ore e friggerla in olio di semi.

PRESENTAZIONE

Stendere la maionese di pesce e su di essa adagiare il rombo condito con del sale maldon.

Accanto adagiare la patata schiacciata e decorare con la sfoglia soffiata di tapioca verde.