



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002672 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Dic 2018 alle ore 10:55

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Fettuccina di calamaro, salsa di cetriolo, uova di pesce volante e carbone di olive nere del Cilento

La nostra proposta di antipasto per il menù di Natale è la Fettuccina di calamaro, salsa di cetriolo, uova di pesce volante e carbone di olive nere del Cilento.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 cucchiaini di caviale di pesce volante

n. 4 ribes

Per la salsa di limone

50 g di limone

100 g di olio extravergine di oliva

sale q.b.

Per le fettuccine di calamaro

n. 2 calamari grandi da 400/500 g

olio extravergine di oliva q.b.

Per la salsa di cetriolo

n. 3 cetrioli

succo di ½ limone

sale q.b.

xantana

Per il carbone di olive

250 g di olive nere di Gaeta

Strumenti di cottura

Forno, frullatore ad immersione, n. 1 biberon da cucina, n. 1 busta per sottovuoto, roner per cottura con temperatura controllata e bassa, affettatrice, abbattitore, teglia, carta forno, centrifuga, placca.

Preparazione

Per la salsa di limone: frullare ad alta velocità con il mixer ad immersione l'olio, il limone, aggiustare di sale e riempire il biberon da cucina.

Per le fettuccine di calamaro: pulire i calamari eliminando la testa le alette e la pelle. Aprire a ventaglio i due calamari sovrapponendoli tra loro. Adagiarli su una placca e abbattere la temperatura a -36° in abbattitore. Tagliare i calamari congelati con l'affettatrice a modo di fettuccine. Inserire le fettuccine in una busta da sottovuoto e procurare un sottovuoto del 90%. Cuocerli a bassa temperatura 65° per 3 minuti.

Raffreddare la busta in acqua e ghiaccio e poi condirli con la salsa di limone.

Per la salsa di cetriolo: centrifugare i tre cetrioli, aggiungere il succo di limone e aggiustare di sale; addensare la salsa con la xantana.

Per il carbone di olive: denocciolare le olive, tritarle finemente e seccarle in forno a 70°.

Composizione del piatto

In un piatto fondo lucido inserire la salsa di cetriolo, un nodino di fettuccine di calamaro alla cui sommità aggiungiamo un cucchiaino di caviale di pesce volante e un ribes; di lato il carbone di olive.