



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002669 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Dic 2018 alle ore 10:40

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pescatrice con scampi, lenticchie, lime e broccolo pigna

Pescatrice con scampi, lenticchie, lime e broccolo pigna.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 12 persone

Per la pescatrice

2 kg coda di rospo

1 kg scampi

g 35 olio evo

Sale e pepe q.b.

Maggiorana fresca q.b.

Retina di maiale q.b.

Per le lenticchie

g 350 lenticchie

g 100 Brunoise di verdure

n.2 pz lime

Brodo di pesce q.b. (crostacei)

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

250 g broccolo pigna a roselline

Preparazione

Per la pescatrice: staccare la testa, togliere le lisce e la pelle, eliminare l'osso centrale e farcire con gli scampi sgucciati e conditi con olio, maggiorana, sale e pepe. Avvolgere la pescatrice nella retina di maiale e rosolare in padella a fuoco vivace. Finire la cottura in forno per 5 minuti a 200° C.

Per le lenticchie, rosolare il fondo con l'olio evo, aggiungere le lenticchie ed i broccoletti pigna in roselline.

Proseguire la cottura con il brodo di crostacei infine mantecare con olio e lime.

Servire il piatto con la base di lenticchie, adagiare il medaglione di pescatrice e sopra finire con uno scampo al forno.

Guarnire con erbe.