



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000229**

**Registrata in data 04 Feb 2016 alle ore 08:33**

**da PASQUALE PALAMARO**

## **Pezzogna e foie gras al martini dry**

Un piatto che nasce con l'obiettivo di nobilitare l'idea povera dello spiedino attraverso i filetti di Pezzogna (nome comune in Campania per indicare il Pagello) e le scaloppe di foie gras.

Un perfetto equilibrio al palato in cui la grassezza del fegato è bilanciata dall'acidità della Pezzogna, marinata in succo di limone e zenzero, dalla dolcezza della crema di carote e martini dry e dalla sapidità dell'uva fatta marinare in acqua di mare pastorizzata e alga Ogonori.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Per lo Spiedino:

- 400 g filetti di pezzogna
- 200 g scaloppe di foie gras

Per la crema:

- 200 g carote
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 cipollotto
- 10 ml. di Martini Dry
- 150 g di ghiaccio
- sale q. b.

Per l'uva:

- 8 acini d'uva bianca
- 200 g di acqua di mare
- 20 g di alga Ogonori

### **Preparazione**

Per la crema:

Soffriggere le carote insieme alla cipolla e al sale. Bagnare con il Martini Dry e aggiungere il ghiaccio. A cottura delle carote frullare il tutto.

Per l'uva:

Bollire l'uva in acqua calda per 10 secondi. Eliminare la pelle e i semi dagli acini. Mettere a marinare l'uva in acqua di mare e alga Ogonori per circa 12 ore.

Per lo spiedino:

In una padella antiaderente scottare insieme i filetti di pezzogna e le scaloppe di foie gras.

Disposizione nel piatto:

In un piatto ampio disporre la crema di carote sul fondo. Alternare i filetti di pezzogna e foie gras a mo di spiedino. Decorare il tutto con alga Ogonori e uva. Per rifinire, aggiungere erbe e fiori eduli.

### **Vino consigliato**

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Brancato - Fiano di Avellino docg - Tenuta Cavalier Pepe