



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000303**

**Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 13:20**

**da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE**

## **Trilogia di mare - I.P.S.S.A.R. F. De Cecco - Pescara**

Trilogia di mare.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

n. 6 Alici

Marinatura Alici: aglio n.1 spicchio , olio Extra Vergine, aceto di vino bianco, peperone rosso essiccato, basilico, sale e pepe nero Q.B.

n. 1 Sgombro

Marinatura Sgombro: finocchietto Q.B., aceto di vino bianco, olio Extra Vergine, sale e pepe rosa Q.B.

n. 3 Triglie

Marinatura Triglia : olio Extra Vergine di oliva, aceto di vino bianco, succo di arancia, zeste di arancia, sale e pepe nero Q.B.

KG Pane lievitazione naturale

n. 6 Pomodorini datterini

Zucchero a velo

n. 4 Cipolle

n. 6 Foglie di basilico

### **Preparazione**

Brodo cipolla

Mondare le cipolle, tagliarle a metà e dorare in padella. Metterle in una casseruola con un litro di acqua fredda e portare ad ebollizione. Dopo mezzora filtrare il brodo e farlo ridurre per altri venti minuti.

Pomodori confit

Mondare i pomodori, tagliarli in quattro parti e condirli con olio, sale, pepe e zucchero a velo. Infornarli ad una temperatura iniziale di 200° e abbassare subito dopo a 100°, quindi cuocere per 40 minuti.

Marinatura pesci

Mettere in tre ciotole diverse i vari ingredienti per comporre le diverse marinate, quindi immergere i pesci puliti lavati e sfilettati e lasciarli marinare per quaranta minuti.

Tagliare il pane a rettangoli e dorarlo in padella con olio e aglio.

Impiattamento

Comporre il piatto disponendo sopra il pane tostato le varietà di pesce, disporre sul fondo qualche pomodoro confit, decorare con foglie di basilico e servire versando il brodo di cipolle davanti al cliente.

### **Vino consigliato**

Brancato - Fiano di Avellino DOCG di Tenuta Cavalier Pepe