



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001983 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Mar 2018 alle ore 09:45

da KEVIN FERAGOTTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Un pesce fuor d'acqua

Frittura leggera di latterini, zucca, mandorle in scaglie, puntarelle agrodolci, olio al rosmarino e limoni tigre di Murcia.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

300 g di latterini freschi
1/2 zucca Delica
50 g di mandorle dolci in scaglie
20 ml di olio al rosmarino
n. 1 limone tigrato di Murcia
n. 1 cespo di puntarelle
1 cipollotto
1 peperoncino calabro
500 ml di olio di semi misti
200 ml di olio extra vergine d'oliva
20 g di zucchero
10 g di sale
150 ml di aceto di vino bianco
200 g di farina 00'
n. 5 acciughe

Prodotti utilizzati

Zucca Delica
Latterini dell'Adriatico
Limoni tigre di Murcia

Preparazione

Prendete una pentola, riempietela d'acqua e portatela a bollore. Inseriteci la zucca tagliata a pezzettoni e cuocete per circa 15-20 minuti. Quindi, fate raffreddare. Successivamente, frullate tutto con un minipimer, aggiungendovi un cucchiaio d'olio d'oliva, un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua fredda. Dovete ottenere una crema soffice e facile da spalmare. Portate a temperatura l'olio di semi misti. Quindi lavate i latterini, passateli nella farina e frigeteli. Adagiateli su dei fogli di carta assorbente.

Scottate le puntarelle, aggiungeteci acciughe, olio, aceto, un cucchiaio di sale, due cucchiaini di zucchero, un pizzico di peperoncino fresco e del cipollotto a rondelle. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 20 - 25 min. Mescolate di tanto in tanto.

Servite caldo, condendo con poco olio aromatizzato al rosmarino, scaglie di mandorle dolci e una spruzzata di limone.

Vino consigliato

Lessini Durello DOC (extra dry)