



SGOMBRO, PISELLI E GRANITA DI RICOTTA

Ingredienti

500 gr. di piselli freschi (già puliti)
6 filetti di sgombero
150 gr. di ricotta di latte vaccino
200 gr. di sale fino
100 gr. di zucchero di canna
odori (timo maggiorana aneto)
olio EVO q.b.

Procedimento

Per la crema di piselli

Sbollentare i piselli per qualche minuto, raffreddare in acqua e ghiaccio; 100g tenerli da parte per assemblare il piatto alla fine, 400g serviranno per la crema che verrà realizzata emulsionando semplicemente piselli ed olio extravergine d'oliva con l'aiuto di un frullatore ad immersione (minipimer).

Per la granita di ricotta

Setacciare la ricotta e stenderla in una teglia. Raffreddare in un congelatore ed in seguito frullare con un cutter per ottenere una consistenza di granita.

Per lo sgombro

Privare i filetti di sgombro delle spine con l'aiuto di una pinzetta da cucina.

Preparare una marinatura a secco mischiando 200g di sale fino, 100g di zucchero di canna e gli odori tritati.

Coprire quindi i filetti di sgombro e lasciare marinare tra gli 8-10 minuti.

Lavare i filetti di sgombro sotto acqua fredda corrente quindi con l'aiuto di carta assorbente asciugarli.

Scottare lo sgombro in una padella antiaderente dalla parte della pelle.

Assemblare il piatto partendo da una crema di piselli alla base, poi i filetti di sgombro, i piselli sbollentati precedentemente e la granita di ricotta.