



CAVATELLI, POLPETTINE DI PESCE ALLA BOLOGNESE E CREMA DI PORRI



Ingredienti

Cavatelli 320 gr

Latte intero 500 gr

Sedano 120 gr + 1 pz

Noce moscata q.b

Carote 120 gr + 1 pz

Sale fino q.b.

Cipolle 120 gr + 2 pz

Pepe da macinare con mulinello q.b.

Alloro fresco q.b.

Olio di semi di girasole q.b.

Olio evo q.b.

Pesce bianco (spigola, ombrina, orata ecc.) con lisce 200 gr

Prezzemolo fresco q.b.

Aglione q.b.

Pan grattato q.b.

Grana grattugiato q.b.

Uova 2 pz

Pomodoro ramato o concentrato di pomodoro 500 gr / 50 gr

Vino bianco q.b.

Porri freschi 400 gr

Patate 100 gr

Procedimento

Base bolognese: tagliare a brunoise sedano, carote, cipolle.

Composto polpettine pesce: macinare polpa di pesce deliscata e senza pelle, aggiungere pangrattato, grana grattugiato, aglio tritato, prezzemolo tritato, sale e pepe. Friggere le polpettine in olio di semi di girasole.

Bisque: in una casseruola rosolare con olio evo mirepoix di sedano, carote e cipolla, aggiungi le lische di pesce, bagnare con vino bianco, aggiungere pomodoro ramato / concentrato di pomodoro, gustare di sale e pepe, portare a cottura, filtrare.

Crema di porri: nel boccale Bimby mettere porri tagliati regolari, patate pulite e tagliate regolari, latte intero, sale, pepe e noce moscata, portare a cottura 100°C per 40 minuti circa.

Se necessario aggiungere latte o acqua, omogeneizzare massima velocità per qualche secondo.

Salsa bolognese: in una casseruola o boccale Bimby modalità cottura aperta, rosolare con olio e alloro la brunoise di verdure, aggiungere la bisque portare a bollore, aggiungere le polpettine e portare a cottura.

Ultimare ricetta: cuocere i cavatelli in abbondante acqua salata, scolare ed amalgamare alla salsa bolognese con grana grattugiato.

Composizione del piatto: in un piatto fondo adagiare la crema di porri ed aggiungere i cavatelli alla bolognese di mare, servire con olio evo.