



DARNA DI MERLUZZO IN OLIOCOTTURA CON SALSA AL PORRO BRUCIATO E BASILICO



Ingredienti

Merluzzo 600 gr.
Acqua gassata 1 litro
Acido ascorbico E300 10 gr.
Olio neutro (Girasole, vinacciolo) q.b.
Panna vegetale 600 ml
Olio al porro bruciato 50 gr.
Olio al basilico 50 gr.
Porro 150 gr.

Sale q.b.
Farina 00 50 gr.
Semola rimacinata 50 gr.

Procedimento

Per il Filetto di Merluzzo:

Acidificare il merluzzo per 10 minuti nella soluzione di acqua gassata e acido ascorbico E300.

Inserire nelle buste da cottura con una dose di olio neutro sufficiente a tenerlo in sospensione e sottovuotare.

Cucinare a temperatura di 54° x 20 minuti.

Abbattere in negativo per almeno 24 ore per la bonifica dell'Anisaki s.

Per la Salsa al porro bruciato e basilico:

Sottovuotare in una busta da cottura la panna con pelle e lisce del merluzzo.

Cucinare a 65° x 2 ore.

Filtrare con una etamina, portare su gas e ridurre di circa la metà.

Condire la riduzione con Olio al porro bruciato e olio al Basilico.

Porro Croccante:

Tagliare a Julienne fine il porro e mettere in acqua fredda per almeno 2 ore.

Sgocciolarlo, passare tra farina e semola e friggere in olio vegetale a non oltre 170°.

Salare.

Composizione del Piatto:

Scongellare il merluzzo in frigo dal giorno precedente, rigenerarlo in Roner alla temperatura di 50° per 10 minuti.

Estrarlo dalla busta, tamponarlo leggermente e dorare la sua pelle con apposito cannello bruciatore.

Adagiarlo in un piatto fondo (cappello del prete) e versarci sul fondo la riduzione calda della salsa.

Terminare il piatto con un ciuffetto di porro fritto.