RICETTA 1 COTTURA SOTTOVUOTO

Pesce

TRANCIO Di RANA PESCATRICE CONFIT CON PUREA Di AGLIO ROSA ARROSTITO

Ingredienti per 4 persone:

1200gr rana pescatrice 45gr zucchero 300 gr burro di cacao 1 testa aglio rosa

100gr brunoise di gambi di carciofi 70 gr sale grosso sale fino pepe nero e bianco olio evo

Spella la rana pescatrice e togli le pellicine con un coltello affilato, taglia a tranci da 4 spessi 3-4 cm e acidificali con acqua gassata a +3°c. Creare una soluzione con 50gr di sale fino e zucchero condirci la rana pescatrice e condizionali sottovuoto e lasciarli per circa 35 minuti. Sciacquare e asciugare bene i tranci di rana pescatrice e condizionarli sottovuoto con il burro di cacao e cucinarli a 54°c per 25 minuti poi abbattere a +3. Cucinare aglio itero al forno a 180°c per 15 min. Poi sbucciarlo e pestarlo e crearci un pesto da condire con olio sale e pepe nero a mulinello. Saltare in padella la brunoise di gambi di carciofo e condirla bene e lasciarla in caldo, rigenerare la coda di rospo a 50°c per 10 min, filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte, rosolare la coda in padella e creare il piatto.

RICETTA 2 COTTURA SOTTOVUOTO

Pesce

FILETTO Di SGOMBRO MARINATO IN ACQUA Di POMODORO, CREMA Di RICOTTA AL BASILICO, ORZO E BOTTARGA Di TONNO

Ingredienti per 4 persone:

n 4 sgombri da circa 500 gr, 1kg di pomodori ramati olio evo sale e pepe

250 gr di ricotta, 50gr di basilico, olio evo, sale e pepe

120 gr di orzo perlato, 500 gr di fumetto di pesce sale olio

30 gr di bottarga, 200 gr di pomodorini ciliegino colorati e basilico fresco

Sfilettare gli sgombri e ridurli a tranci da circa 200 gr e rifilarli bene, poi acidificarli in acqua gassata per 3 minuti poi scolarli e asciugarli. Prendere i pomodorini di color rosso e tagliarli in 4 parti e frullarli bene, e immergere per 3 ore i filetti di pesce. Toglierli dalla marinatura e asciugarli poi condirli con olio sale e pepe e condizionali sottovuoto poi cucinarli a 50 °c per 18 minuti e abbattere a +3 gradi. Cucinare orzo come un risotto con il fumetto di pesce e aggiustare di olio e sale, frulla la ricotta con il basilico e aggiustare di sale e pepe fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea (si consiglia il bimbi). Rigenerare il filetto di sgombro a 50 °c per 8 minuti e toglierlo poi dalla busta. Presentare il piatto nappando il filetto con la crema di ricotta e basilico, adagiare lateralmente orzo e disporre al centro le fette di bottarga alternandole con i pomodorini.

RICETTA 3 COTTURA SOTTOVUOTO

Selvaggina

PETTO Di GERMANO REALE LACCATO AL MIELE Di CORBEZZOLO E ANICE STELLATO

Ingredienti per 4 persone:

2 petto di circa 400 gr mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia, alloro) olio evo sale di maldon

4 Anice stellato, 500 gr di Verdicchio, 2 cucchiai di miele

Rifila e pulisci bene i petti, poi tagliali a metà per il senso della lunghezza e pratica delle incisioni romboidali sulla pelle. Lasciarlo da parte su di una teglia con carta assorbente e coperto di pellicola. Preparare la marinatura con il vino bianco, il miele e anice stellato, lascia marinare per circa 6 ore. Successivamente toglierlo dalla marinatura asciugarlo e rosolarlo dalla parte della pelle. Tagliarlo e presentarlo nel piatto con un letto di insalate novelle.

RICETTA 4 COTTURA SOTTOVUOTO

Carne

CONIGLIO CON FUNGHI PORCINI OLIO Di NOCI (OPPURE DI CANAPA)PROFUMATO AL TIMO E CIPOLLOTTO

Ingredienti per 4 persone:

1 coniglio da 800 gr, 400 gr di funghi porcini olio evo sale e pepe

4 cipollotti, 200 gr olio di noci, timo sale e pepe

Disossare il coniglio e ricavarne il lombo, affettarci sopra il cipollotto condire sale e pepe e poi aggiungere olio e confezionare sottovuoto per la marinatura per circa 2 ore in frigo. Successivamente sgocciolarlo e confezionarlo sottovuoto per la cottura con un goccio di liquido di marinatura e cucinarlo a 60 °c per 20 minuti. A cottura ultimata asciugarlo e rosolarlo 1 minuti per lato, a cottura ultimata aggiungere i funghi mondati, il fegato e i rognoni del coniglio e farli rosolare per 2 minuti. Presentare il filetto al centro del piatto dopo avergli fatto dei tagli nella parte superiore, napparlo con il liquido ottenuto e accompagnare con i funghi porcini e le interiora.