

Branzino farcito con gamberi, polpo arrosto e vino cotto di fichi, cipolla e carciofi selvatici



Branzino farcito con gamberi, polpo arrosto e vino cotto di fichi, cipolla e carciofi selvatici

Dose ricetta per 4 porzioni

Per il branzino

400	g.	Filetto Branzino fresco pescato all'amo
65	g.	Gambero Bianco Sgusciato
25	g.	Finocchietto selvatico tritato
q.b.		Buccia Di Limone grattugiata
25	g.	Panure di frutti secchi
20	g.	Olio extra vergine di oliva
q.b.		Sale E Pepe

Per il polpo

400	g.	Polpo fresco di scoglio cotto al cour-bouillon
-----	----	--

40 g. Olio extra vergine di oliva

q.b. Aglio di Nubia

q.b. Timo fresco

q.b. Sale E Pepe

30 g. Vino Cotto di fichi

Per la guarnizione

4 pz. Carciofi selvatici

100 g. Cipolla Rossa Di Partanna

30 g. Aglio di Nubia cotto al vapore

100 g. Ciliegino Pachino confit

25 g. Olio extra vergine di oliva

65 g. Pane Casereccio grattugiato e tostato

Procedimento

Per il branzino. Tritare i gamberi al coltello e condirli con gli aromi. Battere leggermente il filetto di branzino senza rovinarlo, salare, pepare e cospargere con la panure di frutti secchi. Sistemare la farcia di gamberi e avvolgere bene con l'aiuto della pellicola. Conservare in frigo per 60 minuti e poi cuocere in forno al vapore a 85°C per 7 minuti circa.

Sfornare il rotolo, lasciarlo intiepidire e arrotolarlo nella mollica di pane tostata.

Per il polpo. In una padella con l'aglio e l'olio rosolare i tentacoli di polpo, aggiungere il timo e aggiustare di sale e

pepe.

Finitura e presentazione del piatto. Gratinare il rotolo di branzino e sistemarlo nel piatto, il polpo tagliato in due parti e gli ortaggi ripassati in padella con l'olio.