

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola

di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



**Millefoglie di coda di rospo
e pomodoro con verdura di
campo croccante in salsa
potacchio
Cat. Secondi piatti**



Ingredienti x 6 persone:

500 g di pomodori ramati, 200 g di pomodori ciliegia, 1,5 Kg di coda di rospo (pesci da 1/2 Kg cad.), 448 g di olio extravergine, 4 g di scorza di limone, 4 g di timo, 96 g di vino bianco secco, 4 g di gambi di prezzemolo, 32 g di sedano verde, 48 g di carota, 48 g di cipolla bianca, 8 g di spicchi d'aglio, 1 litro di acqua, 4 g di rosmarino, 200 g di brodo, kg 1 di erbe spontanee caramellate, sale q.b.

PROCEDIMENTO

Per i pomodori canditi: scottare, freddare e sbucciare i pomodori ramati, tagliarli a spicchi. Togliere l'acqua di vegetazione, poi copparli a forma circolare. Metterli in una pirofila con 300 g di olio extravergine d'oliva, la scorza di limone, 4 g di timo e sale. Cuocere in forno a 100° C per un'ora.

Per la coda di rospo: pulire e sfilettare la di coda di rospo e tagliare delle fette da circa 30 g l'una, batterle leggermente e condirle con sale, pepe e rosmarino tritato. Poi cuocerle in padella antiaderente con un filo d'olio un minuto per parte.

Per il brodo di coda di rospo: con la testa e la spina del pesce fare un soffritto con 48 g di olio extravergine d'oliva, sfumare con 48 g di vino bianco secco, aggiungere i gambi di prezzemolo, il sedano verde, la carota, la cipolla bianca, 4 g di spicchi d'aglio, un litro d'acqua e 8 g di sale. Portare a bollore, schiumare di tanto in tanto, cuocere a fuoco dolce per 30 minuti. Poi passare al colino cinese.

Per le erbe spontanee caramellate: pulirle bene, sbianchirle, tenerle per due ore in acqua fredda, sgocciolarle e saltarle con olio e.v. di oliva e spicchi d'aglio incamiciato e schiacciato.

Per la salsa potacchio: soffriggere le guance del pesce e le parti polpose della testa con 100 g di olio extravergine d'oliva, 4 g di aglio, 4 g di rosmarino e sfumare con 48 g di vino bianco secco; aggiungere il brodo e i pomodori ciliegia, cuocere per circa 15 minuti, frullare e passare al setaccio.

DRESSAGGIO

Mettere al centro del piatto due cucchiari di salsa, e intervallare uno strato di pomodoro e erbe caramellate con uno di pesce per tre volte, infine irrorare con dell'olio extravergine.

Michele D'Agostino