

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



**ROTOLINO DI FILETTO DI RANA
PESCATRICE IN FARCIA DI FOGLIE
DI SPINACI CARAMELLATI E
GAMBERI ROSA DEL SALENTO CON
BOUQUET DI ORTAGGI PROFUMATI
ALL'AGLIO**

Cat. Secondi piatti



Ingredienti per 4 persone:

gr. 700 di filetto di rana pescatrice “4 filetti”

gr. 500 di foglie di spinaci ben lavate

n. 4 gamberi rosa del Salento decorticati

gr. 50 di olio e.v. di oliva

gr. 10 di un battuto di spezie “erba cipollina, aneto, prezzemolo e zest di limone”

sale e pepe q.b.

per il contorno:

gr. 150 di carote pulite tagliate a losanghe e sbianchite

gr. 150 di zucchine parte verde stesso procedimento di sopra

gr. 150 di peperoni rossi e gialli stesso procedimento di sopra

gr. 50 di olio e.v. di oliva

n. 2 spicchi daglio

sale e pepe q.b.

versare l'olio in una padella aggiungere gli spicchi d'aglio, lasciare imbiondire e aggiungere gli ortaggi, saltare bene, lasciare profumare e perdere l'acqua di vegetazione, rimediare di sale e pepe.

Procedimento Per il rotolino:

appiattare leggermente i filetti di rana pescatrice fra due fogli di pellicola alimentare, cospargerli del battuto di spezie, sale e pepe q.b., coprire la superficie dei filetti con le foglie di spinaci precedentemente caramellati in olio e.v. di oliva e uno spicco d'aglio, inserire al centro il gambero decorticato cospargere con un filo di olio e arrotolare.

Avvolgere a caramella il rotolino in carta film e poi in carta stagnola, stringere bene e metterli in cottura in forno a convezione a 200°C per 20 minuti.

Per la salsina: emulsionare con un cutter a immersione, 100 gr, di fumetto di pesce ricavato dalle carcasse della rana pescatrice, un mazzetto di aneto misto a prezzemolo e 50 gr. di olio e.v. di oliva.

DRESSAGGIO

Disporre nel piatto un bouquet di ortaggi profumati all'aglio, tagliare a medaglioni il rotolino di rana pescatrice e stendete a scala semicircolare, decorate con paglietta di bucce di melanzana fritte e svirgolate con la salsina verde aromatica

Michele D'Agostino