

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



**TERRINA CALDA DI BRANZINO
E ASPARAGI VERDI
CON ZABAIONE SALATO**

Cat. antipasti



PER TRE PORZIONI:

250 gr. Di polpa di branzino

18 punte di asparagi verdi

5 rossi d'uovo

100 gr. Di burro

1 dl di fior di crema

estragone ,caienna, noce moscata, sale e pepe bianco di mulinello

per la salsa :

4 rossi d'uovo

1 dl. Di acqua

200 gr. Di burro

il succo di mezzo limone

sale e pepe bianco macinato.

PROCEDIMENTO

Pestare in un mortaio 150 gr. Di polpa di branzino, salare il fior di crema e aggiungere delicatamente, unire i rossi d'uovo e il burro ammorbidito a temperatura ambiente, speziare con l'estragone, la caienna, e la noce moscata. Si otterrà una pasta molto liscia. Con la rimanente polpa di branzino, preparare dei filettini, rivestire tre piccole forme singole per soufflè con la farcia, mettere al centro di ognuna i filetti di branzino, le punte di asparagi verdi cotte e ricoprire con la farcia , versare sul tutto un poco di burro fuso e coprire.

Fare cuocere nel forno caldo a bagno maria 20 minuti circa e servire con la salsa, per la salsa: mescolare in un tegame d'acciaio 4 rossi d'uovo e un dl. Di acqua, mettere a scaldare a bagno Maria mescolando continuamente. Nel frattempo chiarificare 200 gr. Di burro (su una piastra tiepida fino a quanto l'acqua cade sul fondo e il burro galleggia).

Quando il composto di uova e ben denso aggiungere il burro. Amalgamare bene, aggiungere il succo di limone, il pepe bianco macinato e poco sale.

Disporre su un piatto delle punte di asparagi verdi saltate, sformate al centro la terrina e svirgolate con la salsina calda, spolverate il resto del piatto con coriandoli di verdure all'agro.