

Trilogia di pescatrice

Medaglione cotto a bassa temperatura su letto di cipolla rossa di tropea caramellata

Involto in spiedo con lardo di colonnata e paprika forte

Scaloppa marinata alla liquirizia e finocchi gratinati al pane aromatico e salsa al concassea di pomodoro grappolo

	x il ripieno	
60 g polpa di pescatrice		porre la polpa di pescatrice nel sacchetto da sottovuoto, insaporire con olio sale pepe e chiudere il sacchetto al 99% di vuoto.
50 g olio extra vergine		cuocere a vapore x 15 minuti a 85 °c.
15 g sale		nel frattempo caramellare la cipolla mettendo i liquidi e lo zucchero in una pentola portare a bollore aggiungere la cipolla
10 g pepe	proc:	e far cuocere per alcuni minuti.
200 g cipolla rossa di tropea		
50 g zucchero di canna		
200 g vino rosso		
200g aceto rosso		
	x l'involto	
60 g di pescatrice		ricavare una sottile fettina dalla pescatrice farcirla con il lardo la paprika, salare e pepare avvolgerla a mo d'involto.
1 fettina di lardo		passarla nella pastella ottenuta mishando birra e farina, e subito dopo nella farina di polenta, procedere allo stesso modo
10 g paprika		con le verdure tagliate a bastoncino e leggermente sbianchite, friggere il tutto.
10 g sale	proc:	
5 g pepe		
1 carota		
1 zuccina		
200 g farina di polenta		
200 g farina "00"		
500 g birra doppio malto		
	x la millefoglie	
60 g di polpa di pescatrice		ricavare dalla polpa della pescatrice 3 fettine sottili, spadellare con la liquirizia e dell'olio ultimare la cottura in forno per alcuni minuti
3 fettine di finocchio		nel frattempo gratinare le fettine di finocchio precedentemente sbianchite.
2 g liquirizia in polvere	proc:	comporre la millefoglie alternando pescatrice e finocchi gratinati, ultimare il tutto con una salsina di concassea e vellutata di pesce.
sale		
pepe		
150 g concassea di pomodoro		
200 g vellutata di pesce		ultimare il piatto come da foto.