

Filetto di ricciola caramellato al Pinot nero con tataki di melanzane e broccoletti all'olio profumato di aglio

<p>Ingredienti per 10 persone</p> <p>Filetto di ricciola kg.2</p> <p>Fumetto di pesce g.300</p> <p>Pinot nero l.1</p> <p>Salsa di soia g.20</p> <p>Glucosio g.50</p> <p>Sakè g.50</p> <p>Farina g.100</p> <p>Zucchero a velo g.20</p> <p>Broccoli n. 1</p> <p>Melanzane n. 2</p> <p>Aaglio 2 spicchi</p> <p>Scalogno 1</p> <p>Olio d'oliva extra vergine</p> <p>Bottarga di muggine chiara g. 50</p> <p>Olio di semi di girasole per friggere</p>	<p>Preparazione</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sfilettare la ricciola e tagliare i filetti in tranci. 2) In una casseruola far ridurre il pinot nero con il fumetto, il glucosio e il sakè, aggiungere la salsa di soia e quando la salsa sarà ridotta del 80% , conservare la salsa in un tegame largo coprendo con una pellicola. 3) Pelare le melanzane con il pelapatate e ricavare dalla polpa dei parallelepipedi di 2x4 cm, tagliare la buccia a julienne fine e friggerla in olio di semi di girasole dopo averla leggermente infarinata; conservarla al caldo su un foglio di carta assorbente. 4) Modellare i broccoletti formando dei piccoli mazzetti con l'appendice allungata. 5) Tagliare la bottarga di muggine con il microplane a fori larghi, conservare i riccioli di bottarga in una bacinella coprendo con la pellicola, per evitare che si secchi. 6) Scaldare una padella antiaderente e far dorare da ambo i lati rapidamente i filetti di ricciola, che avremo preventivamente cosparsi con una miscela di farina bianca, zucchero a velo, sale e pepe. 7) Passare la ricciola nella casseruola contenente la riduzione di Pinot nero e un poco di fumetto di pesce continuare la cottura affinché la salsa, riducendo, si caramellizzi avvolgendosi intorno al filetto di ricciola. 8) Nel frattempo, cuocere i broccoletti in acqua salata, scolarli e condirli con un poco di olio profumato all'aglio. 9) Cuocere sulla piastra le melanzane dorandole da ambo i lati.
	<p>Finitura: Disporre le melanzane nei piatti, appoggiarvi sopra i filetti di ricciola caramellati, affiancare i due mazzetti di broccoletti e infine aggiungere la bottarga grattugiata e decorare con la julienne di bucce di melanzana fritta. Servire.</p>