
CUORE DI SPADA SU CHENELLE DI FAVE CON GAMBERONI E ORTAGGI

Altre immagini:



Dosi per sei persone:

kg 1 pesce spada
gr 400 gamberoni rossi
kg 1,5 fave fresche
kg 1 piselli freschi
gr 400 patate
gr 400 cipolletta
gr 300 zucchine
gr 300 carote
gr 300 carciofi
l 2 olio extravergine d'oliva
1 bulbo d'aglio
2 limoni
12 fette pane raffermo
2 foglie alloro
gr 100 sesamo
vino bianco

Domenico Acquaviva, della classe 4D dell'IPSSAR Sen. Angelo Di Rocco di Caltanissetta, ha realizzato questa ricetta presentandola al concorso Desco Sicano 2011 all'IPSSAR Sen. Molinari di Sciacca il 6 Maggio 2011, qualificandosi al primo posto.

Tags:

- [Cappello Pastry Academy](#)
- [Palermo](#)
- [Pasticceria Cappello](#)
- [Pasticcerie](#)

Tags:

- [Cappello Pastry Academy](#)
- [Palermo](#)
- [Pasticceria Cappello](#)
- [Pasticcerie](#)

Preparazione

Tagliare a rettangoli il pesce spada e metterlo in una teglia coperta con olio extravergine d'oliva, aggiungere uno spicchio d'aglio, scorza di limone, alloro, sale, pepe e infornare per circa 1°ora a 90°C. In un'altra teglia sbucciare i gamberoni e coprirli con olio extravergine d'oliva, aggiungere uno spicchio d'aglio, scorza di limone, alloro, sale, pepe e infornare per circa 30 minuti a 90°C. In un pentolino mettere l'olio extravergine, le cipollette a julienne, le patate a cubetti cuocerle e frullarle, nel frattempo sbollentare le fave e i piselli per circa 5 minuti, appena pronti scolarle e togliere la buccia, aggiungere quest'ultima nella preparazione. In una casseruola mettere olio extravergine e un pò di cipolletta fare rosolare e aggiungere le teste dei gamberoni, bagnare con il vino bianco fare evaporare mettere un pò d'acqua fredda e fare cuocere, appena pronta passarlo nello chinois, ottenendo così una salsa di colore rosso intenso. Fare cucinare gli ortaggi in acqua salata, spezzare la cottura con acqua e ghiaccio, scolarle e passarle in padella con olio extravergine e insaporire con sale e pepe. Infine tagliare il pane raffermo, foderare degli stampini rotondi e passarli in forno per pochi minuti affinché diventi croccante.

Assemblaggio

Mettere in un lato del piatto tre chenelle, adagiare il pesce spada e sopra i gamberoni. In un altro lato del piatto porre gli ortaggi e infine mettere i crostini di pane.

Tags:

-
- [Cappello Pastry Academy](#)
 - [Palermo](#)
 - [Pasticceria Cappello](#)
 - [Pasticcerie](#)
-

Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	1 h	Difficoltà	Normale
Porzioni	6 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

