

RISTORANTE

Il Fuoco Sacro

ANGOLO DELLO CHEF

Crudo di spigola di mare
zenzero e caprino



CRUDO DI SPIGOLA DI MARE ZENZERO E CAPRINO

per 2 persone

INGREDIENTI

180 g polpa di branzino
olio extravergine di oliva
sale - pepe - zenzero fresco - limone

PER GUARNIRE:

foglie di valeriana - germogli
fiori eduli - cialde di pane

OLIO DI ZENZERO:

50 g zenzero fresco
100 g olio di mais
Frullare e passare al passino fine

CREMA DI CAPRINO:

100 g caprino fresco
50 g brodo vegetale
50 g olio di zenzero (vedi sopra)
Frullare tutto e passare al passino fine

METODO

Mondare bene la polpa del branzino da spine e nervetti, tagliarla a cubetti di 1/2 cm e condirla con olio di oliva extravergine, sale, pepe, zenzero fresco grattugiato e qualche goccia di limone. Far riposare al fresco.

Preparare la crema di caprino (che dovrà essere ben consistente) frullando il caprino fresco con il brodo e l'olio di zenzero (ottenuto frullando zenzero fresco a fettine sottili e olio di mais). Regolare di sale e pepe.

Disporre la tartare di branzino sui piatti dandogli una forma allungata e guarnire con spuntoni di crema di caprino ottenuti con un sac - à - poche. Decorare il tutto con foglioline di valeriana, germogli, fiori e cialdine sottili di pane tostate in forno.