La ricetta di Gregori Nalon: battuta di sgombro marinato

gregori-nalon-f5903ae0

Tempo d'estate, fioriscono le preparazioni da gustare fredde. Ecco la proposta dello chef Gregori Nalon: battuta di sgombro marinato

??

INGREDIENTI

Pesce

- 1,4 kg sgombro s?lettato
- 1 l acqua gasata a +4°
- 40 g sale grosso marino
- 40 g zucchero grezzo di canna.
- Salsa yogurt: 200 g yogurt magro
- 5 g sale ?no
- 5 g ?nocchietto fresco tritato
- 1 g curcuma
- 1 g curry.

Olio ai lamponi

- 40 g olio extravergine d'oliva
- 30 g lampone fresco
- 5 g senape.
- 200 g cubetti di pane tostato

PROCEDIMENTO

Per lo sgombro: mettere i ?letti di sgombro dentro l'acqua gasata freddissima per circa 5 minuti, scolare asciugare, condire con il sale e lo zucchero e confezionare in sottovuoto. Abbattere a -18° al cuore con camera a -40° e lasciarlo per 24 ore. Decongelare in frigorifero, lavare ed asciugare. Tagliare a fettine sottilissime.

Per la salsa yogurt: mescolare tutti gli ingredienti con almeno 2 ore di anticipo.

Per l'olio ai lamponi: emulsionare tutti gli ingredienti.

Per il pane tostato: mettere in forno i cubetti di pane, quando tostati togliere e mettere subito in un sacchetto di plastica adatto, con la buccia di lime grattugiata. Rimettere nella teglia e lasciare all'aperto (questa operazione deve farsi in tempi brevissimi).

Composizione del piatto: sistemare sul piatto una striscia di insalatine, condire con la salsa yogurt e porvi sopra le fettine di sgombro. Cospargere con l'olio ai lamponi ed i cubetti di pane tostato al lime.

Non chiamiamolo carpaccio di pesce