



Coda di rospo al prosciutto con peperoni fritti, pistacchi e aria all'olio

Categoria: secondi di pesce

Ingredienti per 1 porzione

100 g coda di rospo
 10 g prosciutto crudo dolce di Parma
 30 g peperoni
 10 g timo
 1g santoreggia
 6 grani di pepe al pompelmo
 5 g prezzemolo
 2 g basilico
 20 g pistacchi pelati
 30 g olio extravergine d'oliva
 0,3 g lecitina di soia
 3 g aceto di vino rosso
 2 g fior di sale
 sale

Procedimento

Sfilettare la coda di rospo. Formare dei filetti da 100 g ciascuno.

Tritare finemente le erbe e tre grani di pepe. Rotolare il filetto nelle erbe e avvolgere nel prosciutto crudo tagliato molto fine, aiutandosi con una pellicola che andrà poi tolta.

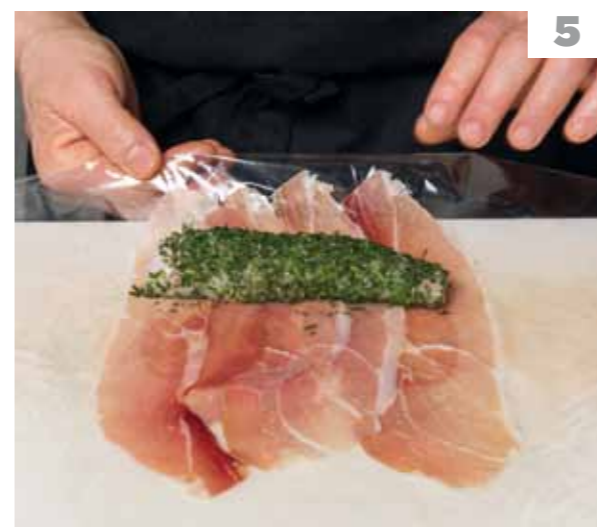
Cuocere la coda di rospo a vapore in modalità delta T 20°C fino a 58°C al cuore.

Ungere abbondantemente i peperoni interi di olio, salare e cuocere in forno al 10% di umidità a 245°C per 8-9 minuti. Lasciar raffreddare in un contenitore coperto.

Pelare e tagliare finemente a julienne i peperoni. Condire con olio e una goccia di aceto.

Tritare grossolanamente i pistacchi pelati, salare con fior di sale.

Portare a 60°C l'olio, aggiungere la lecitina e mixare bene. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e cominciare a soffiare per ottenere le bolle d'olio. →



Coda di rospo al prosciutto con peperoni fritti, pistacchi e aria all'olio

Finitura e presentazione

Aiutandosi con un pennellino unto d'olio bagnare il bordo del piatto e incollare i pistacchi.

Adagiare sul fondo del piatto i peperoni sopra il filetto a trancetti e completare infine con le bolle d'olio extravergine.



13



11



14



12



15



Preriscaldare a secco a 260°C



PEPERONI	CALORE	TEMPERATURA	DURATA	UMIDITÀ	VENTOLA
	SECCO	245°C	9'	10%	5

Cottura delta T 20°C

CODA DI ROSPO	CALORE	TEMPERATURA	DURATA/°CUORE	UMIDITÀ	VENTOLA
	VAPORE	DELTA T + 20°C	58°C		4