

L'ANTIPASTO DEL SICILIANO



INGREDIENTI: (per 4 persone)

400 gr di Sgombro intero
180 gr di Pistacchio di Bronte
500 ml succo di Arance Sicilia (Ribera)
80 gr di Zucchero
20 gr di Fibra
90 gr di Finocchio
120 ml di Olio Extravergine D'Oliva
80 gr di Melograno
400 gr di Patate
20 gr di Sale marino fino di Trapani
10 gr di Rosmarino
10 gr di Pepe intero
5 gr di Pepe in polvere

PROCEDIMENTO

Spremere le Arance.

Setacciare il succo ottenuto. Ridurre il succo a metà, circa, a fuoco lento.

Una volta ottenuta la riduzione, aspettare che si raffreddi per poi aggiungere la fibra.

Portare ad ebollizione due litri di acqua con sale, pepe intero e rosmarino.

Pelare ed affettare le patate a rondelle. Con un coppapasta (liscio) dare la forma desiderata alle patate.

Quando l'acqua arriva ad ebollizione, inserire le patate e cuocere a fiamma moderata. Far cuocere per 4 minuti circa.

In seguito scolare le patate con una schiumarola e farle asciugare per bene.

Preparare la teglia, con carta forno, sale e pepe. Aggiungere le patate e finire la cottura in forno a 190° per 10-14 minuti.

Tritare il pistacchio.

Sfilettare, ed in seguito spinare, lo sgombro; successivamente tagliarlo a tranci.

Salare e pepare il pesce per poi passarlo prima nell'olio e poi nel pistacchio.

Mettere i tranci impanati in un teglia con carta forno sotto.

Cuocere i tranci a 180° in forno per 4-5 minuti.