



DUETTO DI PESCE SPADA | YUZU | MELA VERDE | RAVANELLI

Ricetta per 10 persone

Pesce spada

- Pesce spada 1,2 kg

Marinata

- Limone 8 g
- Aglio, fermentato 10 g
- Prezzemolo, fresco 40 g
- Zucchero 70 g
- Sale 50 g

Tartare

- Thai Cipolle 50 g
- Premium Olio di oliva
Extra Vergine Liguria DOP 40 ml
- Sesamo, nero 10 g
- Succo di Yuzu 8 ml
- Mela verde 50 g

Mela verde

- Mela verde 700 g
- Zucchero a velo 30 g
- Sale 15 g
- Limone 30 ml

Yuzu-Maionese

- Uova 2 pz
- Olio di colza 200 ml
- Succo di Yuzu 5 ml
- Senape 10 g
- Olio di sesamo 10 ml
- Premium Pepe Kampot, nero
- Sale

Ravanelli

- Ravanelli 80 g

Pistacchi marinati

- Pistacchi, tostati 300 g
- Premium Olio di oliva
Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Prezzemolo, fresco 50 g
- Wasabi in polvere 10 g
- Rafano, fresco 15 g
- Sale

Preparazione

Pesce spada marinato

Tagliare il pesce spada in due pezzi (ca. 700 g e 500 g). Preparare con aglio, prezzemolo, buccia di limone, zucchero e sale una gremolata e ricoprire il pezzo di pesce spada più piccolo, appoggiare sopra una piastra in ardesia, coprire con della pellicola trasparente e lasciare marinare nel frigorifero per 24 ore. Infine, tagliare a fette sottili.

Tartare

Tagliare il pezzo più grande del pesce spada in piccoli cubetti e preparare con i restanti ingredienti una tartare.

Mela verde

Preparare una marinata con zucchero a velo, sale e succo di limone. Sbucciare metà delle mele e tagliarle a spicchi. Lavare bene le altre metà non sbucciate. Cospargere entrambe le metà delle mele con la marinata e mettere sottovuoto separatamente. Conservare al fresco le mele sbucciate per due ore e quelle non sbucciate durante tutta la notte.

Yuzu-Maionese

Frullare tutti gli ingredienti in una maionese omogenea. Aggiustare bene di gusto.

Ravanelli

Tagliare finemente i ravanelli e mettere in acqua ghiacciata salata per 15 minuti.

Pistacchi marinati

Passare la metà dei pistacchi con i restanti ingredienti nel Thermomix fino a ottenere un delicato olio. Lasciare gocciolare attraverso un colino con un panno e marinare i restanti pistacchi con l'olio.

