



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

LIBRO DI CUCINA

DECLINAZIONI DI GUSTO

CON LO CHEF LORENZO ALESSIO



IL NOSTRO TERZO RICETTARIO: DECLINAZIONI DI GUSTO

Da oltre 200 anni noi di Royal Greenland portiamo il miglior pesce pescato nei limpidi mari del Nord della Groenlandia e dell'Oceano Atlantico nelle cucine di tutti i nostri clienti; giorno dopo giorno, portando a terra tramite alternanza di pesca d'altura e costiera, gamberetti boreali, halibut della Groenlandia, merluzzi nordici, lompi, granceole artiche ed astici americani, siamo cresciuti diventando leader mondiali del settore ittico, nel segno della sostenibilità e del rispetto degli standard MSC.

In queste pagine, prende vita il nostro terzo ricettario, nato con l'obiettivo di far conoscere al meglio i nostri prodotti speciali, attraverso le "Declinazioni di Gusto" che lo chef Lorenzo Alessio ha voluto creare appositamente per noi. Si tratta, infatti, di una raccolta di ricette su astice americano, granceola, gamberetti boreali, salmone e halibut per declinarli in tre varianti: classica, finger e fusion.

In questo modo chiunque voglia avvicinarsi ai nostri prodotti avrà la possibilità di scoprirne non solo i pregi e le caratteristiche organolettiche, ma anche la loro versatilità nei diversi modi di interpretazione della cucina italiana, da sempre patrimonio culturale unico al mondo, attraverso la scoperta dei piatti più classici dal sapore inimitabile, altri dal twist asiatico e, perché no, altri ancora pensati appositamente per i grandi banchetti.

Per rientrare a pieno nella nostra etica aziendale, anche le nostre ricette sono state formulate per essere a più basso impatto ambientale, perché una cucina sostenibile ci garantisce anche di poter essere vicini alla salute del mare, dei pesci e di tutti i nostri clienti.

ROYAL GREENLAND CHEF
Lorenzo Alessio



ASTICE AMERICANO, ZENZERO E NASTURZIO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: ASTICE AMERICANO INTERO CRUDO 450-500G, 5KG SURGELATO

ASTICE

- 4 n° Astice americano intero crudo
- 500 ml acqua bollente
- q.b. sale maldon
- q.b. burro allo zenzero
- q.b. erba cipollina

Decorticare l'astice da crudo con l'aiuto delle forbici, mantenendo la coda e trasferire il tutto comprese le chele in un contenitore. Versare sull'astice decorticato, l'acqua bollente e lasciar cuocere per 6 minuti circa. Eliminare l'acqua di cottura, tagliare l'astice a metà per il lungo e condirlo con sale maldon, burro allo zenzero ed erba cipollina.

BURRO ALLO ZENZERO

- 400 g burro
- 200 g zenzero fresco
- 100 g estratto di zenzero

Unire burro e zenzero grattugiato all'interno di un sacchetto sottovuoto, condizionare e cuocere in un bagno termostatico a 85°C per un paio d'ore.

Filtrare il tutto con una etamina e versare il burro a filo sul succo di zenzero, adagiato all'interno di una bastardella ghiacciata. Emulsionare i due ingredienti con una frusta fino ad ottenere una sorta di burro "acido" allo zenzero.

OLIO AL NASTURZIO

- 200 ml olio di semi
- 150 g foglie di prezzemolo
- 50 g di foglie di nasturzio

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per condire e aromatizzare l'astice.

PER GUARNIRE E AROMATIZZARE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. Uova di lompo nere

SERVIZIO

Adagiare l'astice condito con il burro allo zenzero al centro del piatto, guarnirlo con le erbe aromatiche, le uova di lompo nere e ultimare con l'olio al nasturzio.





ASTICE AMERICANO, PLIN E SALSA ALLO ZAFFERANO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: ASTICE AMERICANO INTERO CRUDO 450-500G, 5KG SURGELATO

COTTURA ASTICE

- 4 n° Astice americano intero crudo
- 500 ml acqua bollente
- q.b. sale a scaglie
- q.b. bisque di crostacei

Decorticare l'astice da crudo con l'aiuto delle forbici, mantenendo la coda e trasferire il tutto comprese le chele in un contenitore. Versare sull'astice decorticato, l'acqua bollente e lasciar cuocere per 6 minuti circa. Eliminare l'acqua di cottura e insaporire la polpa con la bisque di crostacei e il sale a scaglie.

PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI DEL PLIN

- 100g Polpa ottenuta dalle chele e dai ritagli dei 4 astici americani cotti
- 100 g Mascarpone
- 1 n° limone
- q.b. origano fresco
- q.b. sale fino
- q.b. pepe bianco

Tritare finemente la polpa d'astice cotta e unirla al mascarpone, il sale, il pepe, la scorza del limone e le foglie di origano fresco. Inserire il ripieno in un sac a poche e utilizzare per confezionare i ravioli.

PER LA PASTA ALL'UOVO

- 4 n° uova intere
- 3 n° tuorli
- 500 g farina per pasta
- q.b. olio evo

Aggiungere la farina alle uova poco per volta e impastare per qualche minuto, successivamente aggiungere un goccio di olio evo per ripulire la planetaria. Condizionare l'impasto in un sacchetto sottovuoto e lasciar riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER I RAVIOLI DEL PLIN ALL'ASTICE

- 200 g pasta all'uovo
- 200 g ripieno all'astice

Stendere l'impasto con una sfogliatrice fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Dressare il ripieno per il lungo con l'aiuto del sac a poche. Piegare e chiudere la sfoglia su se stessa formando una sorta di cilindro, con le dita dare dei pizzicotti alla pasta per dare la forma dei classici plin, successivamente dividere i ravioli con una rotella rigata.

SALSA ALLO ZAFFERANO

- 30ml aceto di riso
- 100 ml vino bianco secco
- 100 ml panna
- 300 g burro
- q.b. zafferano
- q.b. sale
- q.b. pepe

In una casseruola ridurre il l'aceto e il vino, aggiungere lo zafferano e la panna e ridurre fino a 1\3. Trasferire il liquido in un bicchiere da mixer, aggiungere il burro ed emulsionare con un mixer a immersione. Bilanciare di sale e pepe ed eventualmente qualche goccio di aceto di riso per equilibrare l'acidità.

PER GUARNIRE

- q.b. dischi di rapa
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. antenne di astice bollite

SERVIZIO

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, saltarli con la salsa allo zafferano e adagiarli nel piatto insieme all'astice ben caldo e le varie guarnizioni.



RED PASSION – ASPIC DI ASTICE AMERICANO, CAMPARI BITTER E RIBES

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: ASTICE AMERICANO INTERO CRUDO 450-500G, 5KG SURGELATO

COTTURA ASTICE

- 2 n° Astice americano intero crudo
- 250 ml acqua bollente
- q.b. sale a scaglie

Decorticare l'astice da crudo con l'aiuto delle forbici e trasferire il tutto comprese le chele in un contenitore. Versare sull'astice decorticato, l'acqua bollente e lasciar cuocere per 6 minuti circa. Eliminare l'acqua di cottura e insaporire la polpa con il sale a scaglie.

PER L'ASPIC AL CUCCHIAIO GELÈ:

- 400 ml Campari bitter
- 200 ml acqua
- 50 ml succo d'arancia
- 3 g agar agar

CONDIMENTI, ERBETTE E AROMI

- q.b. cimette di menta selvatica
- q.b. cimette di foglie di sedano
- q.b. capperi dissalati
- q.b. olive taggiasche a brunoise
- q.b. scorza d'arancia
- q.b. ribes

ASTICE COTTO

- 2 n° Astice americano cotto e tagliato in piccoli pezzi

All'interno di un bicchiere adagiare l'astice cotto tagliato in piccoli pezzi, i condimenti, le erbe e gli aromi, successivamente portare i liquidi a bollore, aggiungere l'agar agar e versare il liquido all'interno del bicchiere fino a ricoprire il tutto. Far raffreddare.

SERVIZIO

Servire direttamente l'aspic nel bicchiere in modo da degustarlo al cucchiaino.





CHELE DI GRANCEOLA IN SALSA TOSAZU

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: CHELE DI GRANCEOLA ARTICA PRECOTTA 280GR - 5KG SURGELATO

PER LE CHELE DI GRANCEOLA

- 8 n° chele di granceola artica precotta
- q.b. sale a scaglie

Decorticare il prodotto con l'aiuto delle forbici e ricavare la polpa, insaporirle con del sale.

PER IL DASHI

- 500 ml Acqua
- 10 g Alga Kombu
- 50 g Katsuobushi

Unire i tre ingredienti direttamente a freddo all'interno di una casseruola. Successivamente portare il liquido ad una temperatura di 85°C, togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 15 minuti circa. Filtrare.

SALSA TOSAZU

- 300 ml Dashi
- 50 ml Sanbaizu (Condimento a base di aceto di riso, salsa di soia e mirin)

Unire le due preparazioni ottenendo così la salsa Tosazu.

GEL AL LIME

- 50 ml succo di lime
- 20 ml acqua
- 10 g zucchero
- 7 g addensante

Unire tutti gli ingredienti all'interno di un bicchiere e frullare con un mixer a immersione fino a raffinare la preparazione, setacciare e conservare all'interno di uno squizer.

CONDIMENTI ERBETTE E AROMI

- q.b. uova di lompo rosse
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. sale a scaglie
- q.b. gel al lime
- q.b. zest di lime
- q.b. sale a scaglie

SERVIZIO

Adagiare le chele all'interno di una bowl e insaporirle con i condimenti le erbe, gli aromi e il gel al lime. Versare la salsa Tosazu e servire.



PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: CHELE DI GRANCEOLA ARTICA PRECOTTA 280GR - 5KG SURGELATO

RAVIOLO DI GRANCEOLA BLACK AND WHITE AL PROFUMO DI BERGAMOTTO

PER LA POLPA DI GRANCEOLA

- 2 n° chele di granceola artica precotta

Decorticare le chele di granceola con l'aiuto di una forbice e ricavarne la polpa.

Sfibrare la polpa con le dita fino a ricavare una sorta di julienne di granceola. Conservare.

PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI

- 200g polpa ottenuta dalla granceola artica precotta
- 100g ricotta vaccina setacciata
- 100 g Mascarpone
- 1 n° Bergamotto
- q.b. dragoncello fresco
- q.b. sale fino
- q.b. pepe bianco

Unire la polpa con la ricotta, il mascarpone il dragoncello tagliato sottilmente, il sale e il pepe. Profumare il ripieno con un po di scorza di bergamotto e il suo succo.

Inserire il ripieno in un sac a poche e utilizzare per confezionare i ravioli.

PER LA PASTA ALL'UOVO CLASSICA

- 2 n° uova intere
- 1 n° tuorlo
- 220 g farina per pasta
- q.b. olio evo

Aggiungere la farina alle uova poco per volta e impastare per qualche minuto, successivamente aggiungere un filo d'olio per ripulire

la planetaria. Condizionare l'impasto in un sacchetto sottovuoto e lasciar riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER LA PASTA ALL'UOVO AL NERO DI SEPIA

- 2 n° uova intere
- 1 n° tuorlo
- 225 g farina per pasta
- q.b. nero di seppia
- q.b. olio evo

Unire le uova con il nero di seppia, aggiungere la farina poco per volta e impastare per qualche minuto, successivamente aggiungere un filo d'olio per ripulire la planetaria. Condizionare l'impasto in un sacchetto sottovuoto e lasciar riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER I RAVIOLI BLACK AND WHITE

- 150 g pasta all'uovo
- 150 g di pasta al nero di seppia
- 300 g ripieno di granceola

Stendere i due impasti con una sfogliatrice fino ad ottenere due sfoglie sottili.

Dressare il ripieno con l'aiuto del sac a poche formando degli spuntini distanziati fra loro sulla sfoglia all'uovo classica. Coprire con la sfoglia al nero di seppia e con l'aiuto delle dita chiudere le due sfoglie facendo fuori uscire l'aria. Tagliare la sfoglia con un coppa-pasta tondo ed ottenere così i ravioli, piegare i lembi delle estremità, conferendo loro una forma asimile a una stella.

PER LA COTTURA DEI RAVIOLI

- 16 n° ravioli
- q.b. burro
- q.b. foglie di achillea
- q.b. scorza di bergamotto

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata, saltarli con il burro, le foglie di achillea e profumare il tutto con un po di scorza di bergamotto.

PER L'OLIO AL CIPOLLOTTO

- 200 ml olio di semi
- 200 g foglie di prezzemolo
- 50 g di cipollotti

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. Uova di lompo nere
- q.b. polpa di granchio a julienne
- q.b. olio al cipollotto

SERVIZIO

Adagiare i ravioli nel piatto ed accompagnarli con la julienne di polpa di granceola artica, le uova di lompo nere e l'olio al cipollotto.



CHELE DI GRANCEOLA ALLA GRIGLIA CON BURRO AL CAFFÈ

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: CHELE DI GRANCEOLA ARTICA PRECOTTA 280GR - 5KG SURGELATO

PER LE CHELE DI GRANCEOLA

- 4 n° chele di granceola artica precotta

Suddividere le chele di granceola e con l'aiuto di una forbice semi-decorticarle incidendole orizzontalmente. Eliminare successivamente una delle due calotte con le dita.

PER IL BURRO AL CAFFÈ

- 500 g di burro
- 500 g di chicchi di caffè tostati
- 1n° tazzina di caffè espresso

Unire il burro e il caffè in un sacchetto da sottovuoto e condizionare sottovuoto.

Immergere in un bagno termostatico e cuocere a 85C° per 6 ore.

Filtrare il tutto allo chinoix e versare il burro a filo sul caffè espresso, adagiato all'interno di una bastardella ghiacciata. Emulsionare i due ingredienti con una frusta fino ad ottenere un burro pomata. Raffreddare.

PER LA COTTURA

- Chele di granceola artica semi-decorticate
- q.b. Burro al caffè
- q.b. Caffè in polvere
- q.b. sale a scaglie

Sciogliere il burro ed ungere le chele di granceola, adagiarle su una griglia rovente e spennellarle con il burro al caffè di tanto in tanto.

Terminare con un po di sale a scaglie e la polvere di caffè.

SERVIZIO

Servire questo tipo di piatto durante un buffet con l'angolo griglia, accompagnate volendo dal burro al caffè in pomata.



TEMPURA DI GAMBERETTI BOREALI E FOGLIE DI SHISO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI, INTERI, CRUDI MSC (PANDALUS) 90-130PZ, 5KG SURGELAT



GAMBERETTI BOREALI

- 20 n° gamberetti boreali
- 200 ml latte parzialmente scremato

Con l'aiuto delle dita eliminare la cortecchia dai gamberetti mantenendo la coda e la testa.

Trasferire i gamberetti in un contenitore e coprirli con il latte parzialmente scremato.

FOGLIE DI SHISO

- 12 n° foglie di shiso
- 100 ml latte parzialmente scremato

Lavare le foglie di shiso, trasferirle in un contenitore e ricoprirle con il latte parzialmente scremato.

TEMPURA

- 100 g farina 00
- 20 g uovo sbattuto
- 200 ml acqua fredda

Miscelare acqua e uovo ed aggiungere la farina mantenendo i grumi della pastella.

Lasciar riposare in frigorifero per 10 minuti circa e mescolare nuovamente in modo da renderla liscia.

FRITTURA

- 20n° Gamberetti boreali puliti e scolati dal latte
- 12n° foglie di shiso scolate dal latte
- q.b. farina di riso
- q.b. Tempura
- q.b. sale fino
- 2l olio di semi alto-oleico

Infarinare i gamberetti e le foglie di shiso con la farina di riso.

Immergere i due ingredienti nella tempura e successivamente friggerli in olio di semi a 185C° fino a doratura.

Salare e servire ben caldi.

GEL DI MANDARINO CINESE

- 250 ml estratto di mandarino cinese compreso di scorza
- 25 g addensamI
- 25 g zucchero
- q.b. peperoncino

Unire addensami allo zucchero ed aggiungerli all'estratto, frullare con un mixer a immersione fino ad ottenere un gel liscio e omogeneo.

Servire il gel con sopra un pizzico di peperoncino.

SERVIZIO

Adagiare su un piatto di portata con alla base un tovagliolo sia le foglie di shiso croccanti che i gamberetti boreali in tempura, servire con il gel al mandarino cinese come salsa da accompagnamento.





LO SPAGHETTO E IL GAMBERETTO BOREALE

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI, INTERI, CRUDI MSC (PANDALUS) 90-130PZ, 5KG SURGELAT

GAMBERETTI BOREALI

- 24 n° gamberetti boreali

Decorticare i gamberetti boreali suddividendo la polpa dal carapace e dalla corazza.

BISQUE DI GAMBERETTI BOREALI

- 24 n° Carapace e corazza dei gamberetti boreali
- 1 kg di pomodorini ciliegini maturi
- 30 g concentrato di pomodoro
- 50 ml olio evo
- 50 g cipolla rossa
- 30 ml cognac
- 30 ml vino bianco
- q.b. burro
- 1 l panna
- 30 g basilico
- q.b. sale
- q.b. pepe in grani

Rosolare in padella con olio carapace e corazza dei gamberetti boreali, aggiungere la cipolla rossa, il pepe in grani, i pomodorini tagliati a metà e cuocere a fuoco medio alto. Successivamente aggiungere il vino bianco ed il cognac e far evaporare. Aggiungere la panna e ridurre la salsa dolcemente, bilanciare di sale e passare il tutto allo chinoix. Emulsionare la salsa con il burro aggiungere le foglie di basilico in infusione e bilanciare di sapidità.

TAR TAR DI GAMBERETTI BOREALI

- 24 n° polpa di gamberetti boreali
- q.b. olio evo
- q.b. sale a scaglie affumicato
- q.b. scorza di limone

Con un coltello ben affilato tagliare finemente i gamberetti creando così una tar tar, condire con olio evo, sale a scaglie affumicato e scorza di limone.

SPAGHETTI

- 240 g spaghetti
- 300 ml di bisque
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio evo q.b.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata fino a $\frac{3}{4}$ della loro cottura.

Terminare la cottura degli spaghetti in padella con la bisque saltandoli con l'olio evo e bilanciandoli di sale e pepe.

CONDIMENTI ERBETTE E AROMI

- q.b. uova di lompo rosse
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. scorza di limone
- q.b. tar tar di gamberetti boreali

SERVIZIO

Disporre gli spaghetti nel piatto di portata, completare con la tar tar di gamberetti boreali, le uova di lompo rosse, il resto dei condimenti e le erbe aromatiche.



CRUDO DI GAMBERETTI BOREALI, SALSAL AL CARPIONE E ANETO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI, INTERI, CRUDI MSC (PANDALUS) 90-130PZ, 5KG SURGELAT



GAMBERETTI BOREALI

- 24 n° gamberetti boreali

Decorticare i gamberetti boreali mantenendo il carapace attaccato alla polpa.

CARPIONE

- 150 ml acqua
- 35 g zucchero
- 150 ml vino bianco
- 150 ml aceto di vino bianco
- 17,5 g sale
- 1 g aglio in polvere
- 0,2 g chiodi di garofano
- 0,5 g bacche di ginepro
- 0,3 g coriandolo
- 1 g prezzemolo
- 0,4 g cannella
- 1 g timo
- 1 g pepe in grani

Unire tutti gli ingredienti, portarli a bollore, lasciar raffreddare il liquido e filtrare.

SALSAL AL CARPIONE

- Corazza e ritagli dei 24 gamberetti boreali
- 175 ml carpione
- 75 ml acqua
- 30 ml latte di soia
- 100 ml olio di semi di girasole
- 3,5 g sale
- q.b. addensanti

Tostare le corazze e i ritagli dei gamberetti in un casseruola, deglassare con l'acqua, aggiungere il carpione e il latte di soia. Ridurre a fuoco medio per qualche minuto.

Fuori dal fuoco aggiungere l'olio a filo con un mixer a immersione e passare il tutto a uno chinoix.

Bilanciare di sale e di densità con addensanti.

OLIO ALL'ANETO

- 200 ml olio di semi
- 100 g foglie di prezzemolo
- 100 g di foglie di aneto

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per condire e aromatizzare la salsa al carpione

CONDIMENTI ERBETTE E AROMI

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. sale a scaglie

SERVIZIO

Adagiare i gamberetti boreali decorticati nel piatto di portata, condirli con sale a scaglie e guarnirli con fiori ed erbe aromatiche. Accompagnare il crudo di gamberi con la salsa al carpione unita all'olio all'aneto.



ZUPPA DI GAMBERETTI BOREALI, LATTE DI COCCO E LEMON GRASS

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI COTTI E SGUSCIATI, MSC (PANDALUS) 125-175PZ, 5 X 1,8 SURGELATI ESCLUSA GLASSATURA

GAMBERETTI BOREALI

- 28 n° gamberetti boreali cotti e sgusciati

Con un coltello, tagliare i gamberetti boreali a rondelle.

BISQUE DI GAMBERETTI BOREALI AL LATTE DI COCCO E LEMON GRASS

- 28 n° Gamberetti boreali interi crudi
- 1 l latte di cocco
- 50 g lemon grass
- 1 kg di pomodorini ciliegini maturi
- 30 g concentrato di pomodoro
- 50 ml olio evo
- 50 g cipolla rossa
- 30 ml cognac
- 30 ml vino bianco
- q.b burro
- 30 g basilico
- q.b. sale
- q.b. pepe in grani

Rosolare in padella con olio i gamberetti boreali interi crudi, aggiungere la cipolla rossa, il pepe in grani, il lemon grass schiacciato i pomodorini tagliati a metà e cuocere a fuoco medio alto. Successivamente aggiungere il vino bianco ed il cognac e far evaporare. Aggiungere il latte di cocco e ridurre la salsa dolcemente, bilanciare di sale e passare il tutto allo chinoix. Emulsionare la salsa con il burro aggiungere le foglie di basilico in infusione e bilanciare di sapidità.

COTTURA RISO

- 120 g Riso jasmine
- q.b. sale
- q.b. burro
- q.b. salvia

Cuocere il riso in acqua salata, mantenendolo al dente, condirlo da caldo con il burro e le foglie di salvia a Julienne.

CONDIMENTI ERBETTE E AROMI

- q.b. pepe rosa setacciato
- q.b. erbe aromatiche
- q.b. sale a scaglie
- q.b. olio evo

SERVIZIO

Disporre con un coppapasta al centro del piatto il riso con sopra i gamberetti tagliati a rondelle conditi con olio evo e sale a scaglie, versare la bisque di gamberetti al latte di cocco e lemon grass e guarnire con pepe rosa ed erbe aromatiche.



COCKTAIL DI GAMBERI CONTEMPORANEO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI COTTI E SGUSCIATI, MSC (PANDALUS) 125-175PZ, 5 X 1,8 SURGELATI ESCLUSA GLASSATURA

GAMBERETTI BOREALI

- 28 n° gamberetti boreali cotti e sgusciati
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. succo di limone

Condire i gamberetti con sale, succo di limone e olio evo

MAIONESE

- 1 n° uovo intero cotto a 62°C
- q.b. sale
- 1 g senape
- 6 g aceto di vino bianco
- 6 g succo di limone
- 200 ml olio di semi

Inserire in un bicchiere tutti gli ingredienti e frullare con un mixer a immersione.

SALSA RAPA ROSSA

- 30 g maionese
- 8 g rapa rossa in polvere
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA AL NERO DI SEPIA

- 30 g maionese
- 5 g nero di seppia
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA COCKTAIL

- 30 g maionese
- 5 g Ketchup
- 2 ml succo di limone
- 1 ml brandy
- q.b. tabasco
- q.b. sale
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA AI GAMBERETTI

- 30 g maionese
- 15 g bisque di gamberetti boreali
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA ALLO ZAFFERANO

- 30 g maionese
- 1 g zafferano in polvere
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA ALLA CURCUMA

- 30 g maionese
- 2 g curcuma in polvere
- q.b. acqua

Miscelare gli ingredienti e bilanciarli di viscosità aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

SALSA VERDE

- 30 g maionese classica fatta con un olio all'aneto
- q.b. acqua

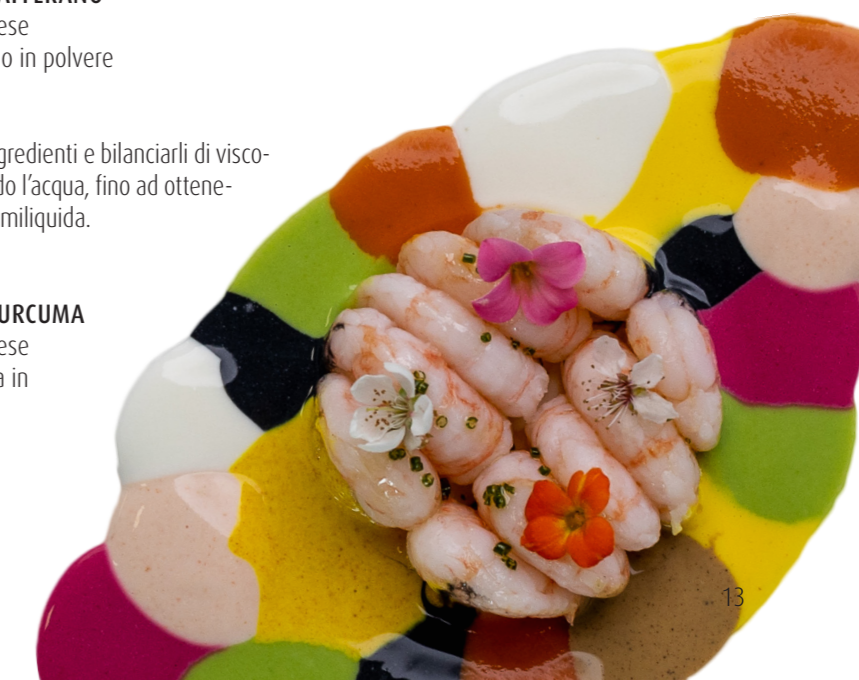
Bilanciare di viscosità la maionese aggiungendo l'acqua, fino ad ottenere una salsa semiliquida.

ERBETTE PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche

SERVIZIO

Disporre con un coppa pasta al centro del piatto i gamberetti, successivamente far cadere in maniera casuale le varie salse, guarnire con le erbe aromatiche.





GAMBERETTO BOREALE, MELA VERDE E GEL AL LIME

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: GAMBERETTI BOREALI COTTI E SGUSCIATI, MSC (PANDALUS) 125-175PZ, 5 X 1,8 SURGELATI ESCLUSA GLASSATURA

GAMBERETTI BOREALI

- 8 n° gamberetti boreali cotti e sgusciati
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. erba cipollina

Condire i gamberetti con sale, olio evo ed erba cipollina tagliata sottilmente

MELA VERDE

- 1\2 mela verde
- q.b. succo di limone

Affettare la mela ad uno spessore di 1 mm, tagliarla con un coppa pasta tondo e condirla con qualche goccia di succo di limone.

NASTURZIO

- 8 n° foglie di Nasturtio

Tagliare le foglie di nasturtio con un coppa pasta tondo.

GEL AL LIMONE

- 50 ml succo di limone
- 20 ml acqua
- 10 g zucchero
- 7 g addensante

Unire tutti gli ingredienti all'interno di un bicchiere e frullare con un mixer a immersione, fino a raffinare la preparazione, setacciare e conservare all'interno di uno squizer.

PER GUARNIRE

- q.b. uova di lompo nere
- q.b. erbe aromatiche
- 4 n° dischi di pane o piadina sottile

SERVIZIO

Unire due gamberetti tra loro ed aggiungere ai loro lati il gel al limone, i dischi di mela, il nasturtio e terminare con le uova di lompo nere e le erbe aromatiche. Adagiare la preparazione sul disco di pane e servire a mo di finger food.



DASHI DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON NOODLES DI RISO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PREAFFETTATO SENZA PELLE 900-1400 10PZ SURGELATO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PRE-AFFETTATO

- 4 n° fette di salmone norvegese affumicato preaffettato

Ricavare dal salmone 1 fetta a porzione.

PER IL DASHI DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

- 500 ml Acqua
- 10 g Alga Kombu
- 25 g Katsuoibushi
- 30 g ritagli di salmone Norvegese affumicato a freddo.

Unire i quattro ingrediente direttamente a freddo all'interno di una casseruola.

Successivamente portare il liquido ad una temperatura di 85°C, togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 15 minuti circa. Filtrare.

COTTURA NOODLES DI RISO

- 80 g spaghetti di riso

Rinvenire gli spaghetti di riso in acqua tiepida salata almeno un ora prima di servirli, oppure immergerli in acqua bollente per 3 minuti.

PER GUARNIRE

- q.b. uova lompo nere
- q.b. olio di riso
- q.b. erbe aromatiche
- 1 n° lime

SERVIZIO

Scolare e condire gli spaghetti con la scorza e il succo del lime, l'olio di riso, le uova di lompo e le erbe aromatiche. Disporre al centro di una cocotte gli spaghetti, il salmone e versare il dashi di salmone Norvegese affumicato.





POMPONETTE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO SALSA AL VINO BIANCO E UOVA DI LOMPO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PREAFFETTATO SENZA PELLE 900-1400 10PZ SURGELATO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PRE-AFFETTATO

- 8 n° fette di salmone norvegese affumicato pre-affettato

Ricavare le 8 fette dal salmone, di cui 4 tritarle al coltello sottilmente.

PER LA POMPONETTE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PRE-AFFETTATO

- 4 n° Fette intere di salmone norvegese affumicato
- 4 n° Fette tritate al coltello di salmone norvegese affumicato
- 200 g ricotta vaccina
- 1 n° limone
- q.b. aneto fresco
- q.b. sale
- q.b. pepe

Unire le fette di salmone norvegese affumicato tritate al coltello e la ricotta vaccina, mescolarle ed aggiungere l'aneto fresco, la scorza di limone il sale e il pepe, ottenendo così il ripieno. Versare il composto all'interno di un sac a poche.

Disporre all'interno di uno stampo in silicone tondeggiante "Pomponette" la fetta di salmone affumicato in modo che faccia come da camicia esterna.

Introdurre il ripieno nello stampo ed abbattere il tutto in negativo. Sformare e lasciar decongelare in frigorifero.

SALSA AL VINO BIANCO E UOVA DI LOMPO

- 100 ml vino bianco secco
- 100 ml panna
- 300 g burro
- q.b. Uova di lompo nere e rosse
- q.b. sale
- q.b. pepe

In una casseruola ridurre il vino bianco, aggiungere la panna e ridurre fino a 1\3. Trasferire il liquido in un bicchiere, aggiungere il burro ed emulsionare con un mixer a immersione. Bilanciare di sale e pepe ed eventualmente qualche goccia di aceto di riso per equilibrare l'acidità. Prima di servire aggiungere le uova di lompo.

OLIO ALL'ANETO

- 200 ml olio di semi
- 100 g foglie di prezzemolo
- 100 g di foglie di aneto

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per condire la salsa della pomponette

SERVIZIO

Disporre al centro del piatto l'olio all'aneto, seguire con la salsa al vino bianco ed uova di lompo, terminare con la pomponette.



DORAYAKI AL SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PREAFFETTATO SENZA PELLE 900-1400 10PZ SURGELATO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO PRE-AFFETTATO

- 8 n° fette di salmone norvegese affumicato pre-affettato

Ricavare dal salmone le 8 fette e tritarle al coltello

PER IL RIPIENO DEI DORAYAKI

- 8 n° fette di salmone norvegese affumicato preaffettato e tritato al coltello
- 200 g formaggio spalmabile
- 1 n° limone
- q.b. aneto fresco
- q.b. sale
- q.b. pepe

Unire le fette di salmone norvegese affumicato tritate al coltello al formaggio spalmabile, mescolarle ed aggiungere l'aneto fresco, la scorza di limone il sale e il pepe, ottenendo così il ripieno. Versare il composto all'interno di un sac a poche.

PASTELLA PER DORAYAKI

- 95 g Farina 0
- 125 ml Latte intero
- 25 ml olio di semi
- 25 g zucchero
- 7,5 g lievito chimico
- 2,5 g sale fino
- 30 g uova

Unire tutti gli ingredienti in una bowl e miscelarli con una frusta. Ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare la pastella ottenuta in frigorifero per 10 minuti circa.

Posizionare una padella antiaderente su una fonte di calore media e ungerla leggermente con dell'olio di semi. Con l'aiuto di un mestolo versare la pastella all'interno della padella formando dei cerchi di circa 8 cm di diametro, quando il composto inizierà a formare delle bolle in superficie voltarlo e continuare la cottura dall'altro lato.

Conservare i Dorayaki ottenuti all'interno di un contenitore con coperchio fino al momento dell'assemblaggio per evitare che si seccino.

FARCITURA DORAYAKI

Posizionare il ripieno al salmone affumicato al centro di un disco di Dorayaki, coprire con un altro disco e chiudere facendo pressione sui bordi.

SERVIZIO

Servire i Dorayaki in modo da poterli degustare comodamente con le mani.



DIM SUM AL SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO (INTERO CON PELLE) 900-1600 10PZ SURGELATO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO

- 500 g di salmone norvegese affumicato a caldo

Sfaldare con le mani il salmone

PER L'IMPASTO DEI RAVIOLI

- 500 g Farina 00
- 230 g Acqua tiepida
- q.b. sale fino

Aggiungere il sale alla farina e mescolare aggiungendo l'acqua tiepida a filo, formare un panetto e lasciar riposare coperto in frigorifero per almeno 30 minuti.

PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI

- 500 g di salmone norvegese affumicato a caldo
- 30 g cipollotto fresco
- 100 g cavolo cappuccio cuore di bue)
- 20 g vino di riso
- q.b. acqua
- q.b. salsa di soia
- q.b. pepe bianco

Sfaldare il salmone affumicato a caldo ed aggiungere il cavolo cappuccio e il cipollotto tritati finemente, impastare aggiungendo il vino di riso, la salsa di soia il pepe bianco e l'acqua necessaria ad ottenere un impasto della giusta consistenza.

DIM SUM

- 500 g impasto ravioli
- 500 g ripieno al salmone norvegese affumicato a caldo

Formare un filoncino di pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato e tagliarlo a tocchetti di 2 cm di lunghezza.

Posizionare singolarmente un pezzetto di pasta nel palmo della mano e schiacciare fino a formare dei dischi di circa 8 cm di diametro, assottigliando il più possibile i bordi rispetto al centro che dovrà risultare più spesso per accogliere il ripieno.

Posizionare il ripieno al centro del disco, successivamente adagiare il pollice su un lato del disco e le altre dita dal lato opposto, poi pizzicare insieme i bordi con le dita della mano destra andando da una estremità all'altra finché il raviolo non risulterà perfettamente sigillato.

COTTURA DIM SUM

- 12 n° Ravioli Dim Sum

Adagiare i ravioli nella vaporiera di bambù, coprirli con il coperchio e posizionarli su una casseruola ripiena di acqua bollente. Cuocere i ravioli per 8 minuti circa.

PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. tocchetti di salmone norvegese affumicato a caldo.

SERVIZIO

Servire i ravioli direttamente all'interno della vaporiera di bambù e accompagnarli con erbe aromatiche e tocchetti di salmone norvegese affumicato a caldo.



FUSILLI, PISELLI E SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO (INTERO CON PELLE) 900-1600 10PZ SURGELATO

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO

- 500 g di salmone norvegese affumicato a caldo

Sfaldare con le mani il salmone.

CREMA DI PISELLI

- 500 g piselli surgelati
- 350 ml acqua
- q.b. sale
- q.b. olio evo

In una casseruola portare l'acqua salata a bollore ed aggiungere i piselli.

Cuocere 10 minuti circa.

Versare il tutto in un thermomix e frullare gradualmente aggiungendo l'olio evo a filo.

Passare la crema di piselli ad un setaccio fine.

OLIO ALLA MENTA

- 200 ml olio di semi
- 100 g foglie di prezzemolo
- 100 g di foglie di menta

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per condire e aromatizzare la pasta.

FUSILLI

- 240 g Fusilli

Cuocere i fusilli al dente in abbondante acqua bollente salata.

PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. salmone norvegese affumicato a caldo sfaldato.
- q.b. briciole di pane essiccate

SERVIZIO

Terminare la cottura dei fusilli in padella con un po di acqua di cottura.

Mantecare con la crema di piselli e lucidare la pasta con l'olio alla menta.

Adagiare i fusilli al centro del piatto di portata e guarnirli con le briciole di pane croccanti, le erbe aromatiche e il salmone norvegese affumicato a caldo sfaldato.





SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO, BURRO AL BRANDY, COMPOSTA DI TROPEA E SALSA AL PROSECCO E DRAGONCELLO

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO (INTERO CON PELLE) 900 - 1600 10 PZ SURGELATO



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A CALDO

- 500 g di salmone norvegese affumicato a caldo

Porzionare il salmone con un coltello ben affilato.

BURRO AL COGNAC

- 200 g burro salato (Temperatura ambiente)
- 100 g zucchero a velo
- 1\2 n° bacca di vaniglia
- 100 ml brandy

Montare burro e zucchero ed aggiungere i semi di 1\2 bacca di vaniglia. Versare a filo il brandy fino ad emulsionare il tutto. Trasferire il composto in uno stampo in silicone e surgelare.

Sformare e conservare in frigorifero.

GEL AL MANDARINO

- 50 ml succo di mandarino
- 20 ml succo di limone
- 10 g zucchero
- 7 g addensante

Unire tutti gli ingredienti all'interno di un bicchiere e frullare con un mixer a immersione fino a raffinare la preparazione, setacciare e conservare all'interno di uno squizer.

COMPOSTA DI CIPOLLA DI TROPEA

- 500 g cipolla rossa di tropea
- 40 g aceto di vino bianco
- 100 g zucchero di canna
- 225 ml acqua
- 1 n° foglia d'alloro
- q.b. timo fresco
- q.b. sale

Pulire e tagliare le cipolle a brunoise, versarle all'interno di una casseruola ed unire il resto degli ingredienti, portare a bollire con coperchio e cuocere il tutto dolcemente per un'ora circa.

Successivamente togliere il coperchio e far evaporare l'acqua di cottura a fiamma bassa. Aggiungere nuovamente le erbe aromatiche e bilanciare in caso di sapidità, dolcezza e acidità. Abbattere in positivo ed eliminare le erbe aromatiche.

SALSA AL PROSECCO E DRAGONCELLO

- 100 ml vino prosecco
- 100 ml panna
- 300 g burro
- q.b. olio al dragoncello
- q.b. sale
- q.b. pepe

In una casseruola ridurre il prosecco, aggiungere la panna e ridurre fino a 1\3. Trasferire il liquido in un bicchiere, aggiungere il burro ed emulsionare con un mixer a immersione. Bilanciare di sale e pepe ed eventualmente qualche goccia di aceto di riso per equilibrare l'acidità. Prima di servire aggiungere l'olio al dragoncello.

OLIO AL DRAGONCELLO

- 200 ml olio di semi
- 100 g foglie di prezzemolo
- 100 g di foglie di dragoncello

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100°C. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per aromatizzare la salsa al prosecco.

PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. briciole di pane croccante
- q.b. semi di sesamo neri
- q.b. gel al mandarino
- q.b. composta di cipolla di tropea

SERVIZIO

Rigenerare il salmone in forno statico a 62°C. Posizionare il salmone nel lato destro del piatto e alla sua sinistra adagiare la quenelle di burro al brandy.

Guarnire e completare il tutto con degli spuntini di gel al mandarino, le briciole di pane, il sesamo nero, la composta di cipolla di tropea e le erbe aromatiche.

Terminare con la salsa al prosecco e dragoncello.



SHIO RAMEN DI HALIBUT CON UOVO MARINATO ALLA SOIA

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: FILETTI DI HALIBUT, SENZA PELLE, MSC 400-700



HALIBUT

- 1 n° Filetti di Halibut senza pelle
- q.b. olio di semi
- q.b. sale

Da un filetto di halibut ricavare 4 porzioni e asciugarle bene dalla sua acqua con un panno.

In una padella antiaderente con olio di semi ben caldo rosolare i tranci di halibut dal lato dove era presente la pelle e condirli con il sale.

UOVA MARINATE

- 2 n° uova intere M
- 28 ml salsa di soia
- 1 g cannella in polvere
- 2 n° pepe in grani tostato e schiacciato
- 33 ml Mirin
- 15 ml Sake
- 0,5 g anice stellato in polvere

Cuocere le uova intere in acqua bollente per 7 minuti.

Miscelare il resto degli ingredienti ed ottenere una marinatura.

Sbucciare le uova e marinarle nella marinatura per 12 ore volentandole di tanto in tanto.

Tagliare le uova a metà per il lungo al momento del servizio.

BRODO PER IL RAMEN

- 800 ml dashi
- 200 ml brodo di maiale
- 50 ml salsa Tosazu
- 20 g niboshi
- 1 n° cipollotto verde
- 30 g zenzero fresco
- 1 n° spicchio d'aglio
- 10 g funghi secchi

Portare a bollire i liquidi ed aggiungere i solidi, spegnere la fiamma e lasciare in infusione per 15 minuti circa. Filtrare.

COTTURA SPAGHETTI DI RISO

- 120 g spaghetti di riso

Rinvenire gli spaghetti di riso in acqua tiepida salata almeno un'ora prima di servirli, oppure immergerli in acqua bollente per 3 minuti.

PER GUARNIRE

- q.b. Cipollotti tagliati a rondelle sottili (parte verde)
- q.b. Uova di lompo nere
- q.b. pepe

SERVIZIO

Adagiare in una fondina l'halibut cotto e rosolato in padella, gli spaghetti di riso con sopra i cipollotti e le uova di lompo nere, 1\2 uovo marinato, un pizzico di pepe macinato e terminare il tutto con il brodo ben caldo.





ROULADE DI HALIBUT, BIETOLA, BRODO DI CHAMPIGNON E PATATA CROCCANTE

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: FILETTI DI HALIBUT, SENZA PELLE, MSC 400-700



HALIBUT

- 2 n° Filetti di Halibut senza pelle

Parare i filetti, tagliando le estremità.

MOUSSELINE DI HALIBUT

- 100 g ritagli di Halibut
- 80 ml Panna fresca
- q.b. sale

Frullare tutti gli ingredienti con un mixer e setacciare fino ad ottenere un composto fine.

ROULADE DI HALIBUT

- 2 n° Filetti di Halibut senza pelle parati
- 150 g di mousseline di Halibut

Disporre la mousseline di halibut sul primo filetto e stenderla con una spatola, adagiarvi sopra il secondo filetto ed arrotolare il tutto con pellicola fino a formare una roulade.

Cuocere a 52 C° per 40 minuti in un bagno termostatico.

Porzionare e terminare la cottura rosolando la roulade in padella antiaderente con del burro chiarificato. Bilanciare di sapidità con del sale a scaglie.

BRODO DI POLLO

- 1 kg di pelli e carcasse di pollo
- 150 g di sedano-carota e cipolla in mirepoix

- 1 n° spicchio d'aglio
- 1 n° Bouquet garni
- 3 litri acqua

In una casseruola rosolare le pelli e le carcasse di pollo, aggiungere la mirepoix, lo spicchio d'aglio ed il bouquet garni.

Ricoprire il tutto con l'acqua e portare a bollore. Schiumare, abbassare la fiamma e ridurre per qualche ora.

Filtrare il tutto e versare il brodo in un sac a poche trasparente, appenderlo e lasciar decantare in modo da chiarificarlo.

Recuperare solo la parte centrale del brodo eliminando le impurità alla sua base e il grasso posto in superficie.

BRODO AI FUNGHI

- 200 ml di brodo di pollo chiarificato
- 80 g di funghi Champignon tagliati a fette sottili

Portare a bollore il brodo, aggiungere i funghi e lasciare in infusione. Filtrare.

BIETOLA

- 4 n° foglie di bietola
- q.b. olio evo
- q.b. sale

Sbianchire le foglie di bietola in acqua bollente e condire con olio e sale.

CHIPS DI PATATA

- 1 n° patata media
- q.b. olio di semi per friggere
- q.b. sale

Affettare sottilmente le patate alla mandolina (1mm). Sbianchirle in acqua fredda.

Asciugarle con un canovaccio molto bene.

Friggerle in abbondante olio di semi finché non saranno dorate e croccanti.

Salare.

PER GUARNIRE

- q.b. tapenade di olive taggiasche
- q.b. foglie di origano fresco
- q.b. polvere di pepe rosa
- q.b. semi di sesamo

SERVIZIO

Disporre la roulade di halibut rosolata e condita al centro del piatto.

Adagiarvi sopra la bietola, la chips di patata guarnita con la tapenade di olive, le foglioline di origano fresco, i semi di sesamo e la polvere di pepe rosa.

Servire con il brodo caldo di funghi.



FILETTO DI HALIBUT ALLA PIASTRA, CON PUREA DI SPINACI, CAPPERI E OLIVE

PAX: 4 PORZIONI | PRODOTTO: FILETTI DI HALIBUT, SENZA PELLE, MSC 400-700

HALIBUT

- 2 n° Filetti di Halibut senza pelle
- q.b. olio di semi
- q.b. sale

Da due filetti di halibut ricavare 4 porzioni e asciugarle bene dalla sua acqua con un panno.

In una padella antiaderente con olio di semi ben caldo rosolare i tranci di halibut dal lato dove era presente la pelle e condirli con il sale.

PUREA DI SPINACI

- 400 g spinaci in foglie
- q.b. olio evo
- 1 n° spicchio d'aglio
- q.b. acqua
- q.b. sale

In una casseruola soffriggere leggermente l'olio e l'aglio ed aggiungere le foglie di spinaci. Saltare velocemente insieme ad una piccola quantità d'acqua e portare a bollore.

Versare il tutto in un Thermomix e frullare gradualmente.

Bilanciare di sapidità e passare al setaccio.

OLIO AL DRAGONCELLO

- 200 ml olio di semi
- 200 g di foglie di spinaci

Frullare all'interno di un Hotmix tutti gli ingredienti ad una potenza media per 10 minuti circa.

Trasferire il composto in una casseruola e portarlo ad una temperatura di 100C°. Filtrare con uno chinoix e trasferire il liquido in una etamina, lasciar decantare e recuperare solo la parte grassa.

Utilizzare l'olio per aromatizzare la preparazione.

SPIANCI CON CAPPERI E OLIVE

- 8 n° spinaci in foglie
- q.b. olio evo
- 1 n° spicchio d'aglio
- q.b. capperi dissalati
- q.b. olive taggiasche

In una casseruola soffriggere leggermente l'olio e l'aglio ed aggiungere le foglie di spinaci.

Saltare velocemente insieme ai capperi e le olive.

PER GUARNIRE

- q.b. erbe aromatiche
- q.b. olive taggiasche tagliate a brunoise
- q.b. Capperi dissalati

SERVIZIO

Disporre il filetto di Halibut rosolato e cotto nel piatto di portata ed accompagnarlo con la purea di spinaci, le foglie di spinaci saltate con capperi e olive, l'olio agli spinaci e le guarnizioni.





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland Italia S.p.A
Via G. Saragat 2
IT-20834 Nova Milanese MB

+39 0362 499614
infoitalia@royalgreenland.com
www.royalgreenland.it

