

Sea salad (Fischio's way)



Questa estate ho avuto il piacere di utilizzare, lavorare e cucinare diversi ingredienti che mai prima avevo utilizzato. Molti **pesci** "strani", **crostacei** importanti, **germogli** ed **erbette** particolari di cui ignoravo l'esistenza ed il sapore... così ho deciso di utilizzare alcuni di questi e dedicare la ricetta della settimana a **tutti** quelli che mi hanno permesso di **crescere** dal punto di vista **culinario** :)

Ne è venuto fuori un piatto dall'apparenza semplice, ma che in realtà ha un mix ed un tripudio di sapori che in bocca non vi deluderà assolutamente! La mia "**Sea Salad**" non è un'insalata di mare classica, ma è una versione alla "Fischio" che potete scegliere di utilizzare come **antipasto** oppure come un **secondo** particolarmente sfizioso. Certo non pretendo che rispettiate la porzione della mia foto, ma l'eleganza ha sempre il suo fascino :)

Semplicemente grazie a **Nadir, Bruno, Andrea, Thomas, Sara, Angelica** di [DuCoq](#) e **Davide Berleghini** Chef freelance :)

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Sea salad (Fischio's way)



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la tartare di gambero:

6 gamberi rossi (dipende dalla grandezza);

olio E.V.O.;

sale q.b.

Per le cozze:

4 cozze;

1 aspicchio di aglio;

1 gambo di prezzemolo;

1 bicchierino di vino bianco secco;

olio E.V.O. q.b.

Per la purea di pera:

1/4 pera;

1 cucchiaino di miele millefiori.

Per la composizione:

4 foglie di shiso;

6 foglie di ostrica;

1/4 di pesca bianca;

aceto balsamico di Modena IGP;

senape media q.b.;

sale Maldon affumicato q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La tartare:

Pulite i gamberi eliminando le teste ed i carapaci che potrete utilizzare comunque per preparare un fumetto di pesce. Eliminate anche il filetto interno, tagliate la polpa a cubetti abbastanza piccoli e conditeli con olio ed un pizzico di sale. Mescolate per bene e tenete da parte fino all'impiattamento.

Le cozze:

Una volta pulite aprite le cozze nel modo classico facendo scaldare in una padella un po' di olio, aglio ed il gambo del prezzemolo. Aggiungete le cozze e sfumate con il vino. Aspettate qualche minuto che si aprano e poi toglietele dal fuoco. Privatele, con una pinzetta, della conchiglia e tenetele da parte.

La purea:

Sbucciate la pera ed eliminate il torsolo quindi tagliate la polpa a cubetti e frullatela con un mixer ad immersione insieme ad un cucchiaino di miele fino a creare una purea omogenea.

L'impattamento:

Sistamate sul piatto le foglie di shiso e di ostrica. Conditele con un po' di sale affumicato e senape. Sistamate a piacere tre cucchiari di tartare di gambero, quindi "sporcate" il piatto con qualche goccia di aceto balsamico e della purea di pera. Concludete sistemando qualche cossa sguosciata e dei cubetti di pesca precedentemente preparati.

*Nota bene

Il pesce, per essere mangiato crudo in sicurezza deve essere abbattuto precedentemente. A casa potete avvolgerlo con della pellicola o carta stagnola (oppure sottovuoto se potete) e poi congelarlo per novantasei ore. Tiratelo fuori dal freezer e fatelo scongelare in frigorifero senza interrompere così la "catena del freddo" e mangiatelo nelle ore immediatamente successive.