

Mantecato di ricotta con triglie fritte



di Anna Rosa Augurio - 16/07/2015 23:05 | aggiornato 20/06/2017 13:01

Una frittura di pesce prelibata e fragrante, diversa e veloce da realizzare creata dallo chef Antonino Cannavacciuolo: mantecato di ricotta con triglie fritte.

Questa **ricetta** permette di realizzare in poco tempo un **piatto di pesce** molto saporoso e **aromatico**. Le triglie vengono passate nel semolino per renderle più **croccanti** e vengono **fritte** facendole entrare ed uscire dall'olio bollente in modo da renderle **dorate e fragranti** in maniera uniforme senza appesantirle troppo. Quindi vengono adagiate, insieme a pomodorini marinati con aglio e basilico, sopra un letto di ricotta aromatizzata con scorza di limone e pepe. La croccantezza ed il **sapore deciso** delle triglie si sposano alla perfezione con la **consistenza morbida** della ricotta e dei pomodorini e con i loro aromi creando dei contrasti molto piacevoli.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

Fritto

Categoria

Secondi di pesce

Preparazione

15 minuti

Cottura

15 minuti

Tempo totale

30 minuti

Dosi

2 persone

Ingredienti

Triglie

6

Ricotta

4 cucchiai

Pomodorini

6

Basilico fresco

1 mazzetto

Pinoli

1 cucchiaio

Semolino

q.b.

Scorza di limone

1 cucchiaino

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Olio di semi

q.b.

Pepe

1 pizzico

Preparazione

1. In una pentola con acqua calda **sbollentare** per un istante le **foglie di basilico** quindi immergerle subito in acqua fredda così non si anneriscono. In un tritatutto mettere il basilico sbollentato e sgocciolato, un poco di olio extravergine di oliva all'aglio e **pinoli** e frullare fino ad ottenere una **salsa omogenea**.
2. Sbollentare i **pomodorini** procedendo come per il basilico, **spellarli** e poi metterli a **marinare** con olio extravergine di oliva, **aglio** e foglie fresche di **basilico**.
3. In una terrina di vetro inserire la **ricotta**, un poco di **scorza di limone** grattugiata, un pizzico di **pepe** e mescolare. Infine aggiungere un cucchiaino di olio extravergine di oliva.
4. Passare le **triglie** pulite, eviscerate e senza testa nel **semolino**, quindi immergerle in una pentola con olio bollente e friggerle velocemente sopra una schiumarola forata facendole entrare ed uscire dall'olio bollente **su e giù** in modo da raggiungere un ottimo grado di **croccantezza**. Una volta che le triglie sono **cotte** e ben **dorate**, le adagiamo sopra un piatto foderato con carta assorbente da cucina affinché scolino dall'olio di frittura.
5. In un piatto singolo da portata stendere la ricotta sul fondo, disporre qualche pomodorino marinato e adagiarvi accanto le triglie fritte. Guarnire il tutto con qualche goccia di **salsa al basilico** e qualche fogliolina di basilico fresco.
6. Portare in tavola ed assaporare il **mantecato di ricotta con triglie fritte**. Buon appetito!!!

Vota la ricetta

