

VELLUTATA DI LEVISTICO CON SGOMBRO AFFUMICATO

di Cristiano MINELLI. Chef, imprenditore, docente in corsi di formazione



Ingredienti

125 gr sgombro

25 gr patate

25 gr porro

150 gr levistico

40 gr guanciale

1 pomodoro pachino

1 buccia di pomodoro grappolo essiccata

Sale q.b.

Aceto q.b.

Zucchero q.b.

Olio extravergine

Preparazione

Per la vellutata usate un soffritto di porro, patate e levistico in aggiunta ad un brodo di verdure ed una leggerissima salatura.

Sfilettate lo sgombro e scottatelo leggermente in padella con sale e pepe.

Per i pomodorini confit conditeli con olio, zucchero, sale ed aceto e metteteli in forno a 80° per 1 ora e mezza.

Fate rosolare il guanciale in padella.

Adagiate la vellutata nel piatto, ponete sopra un pezzo di sgombro, un pomodoro confit, il guanciale croccante e una pelle di pomodoro essiccata in forno.

Infine una leggera affumicatura a freddo.