

TRIGLIA E RICOTTA AFFUMICATA CON FEGATO GRASSO D'OCA E FAVE

Ingredienti: per 4 persone

- 4 triglie da 80 grammi
- 100 g ricotta affumicata
- 1000 g fave fresche
- 12 dadi fegato grasso d'oca da 20 grammi
- 100 g patate olandese

Per il latte affumicato:

- 250 g latte fresco
- 300 g ciliegine di scamorza affumicata

Preparazione:

Per il latte affumicato:

- mettere le ciliegine di scamorza con il latte sottovuoto
- riscaldarla in microonde e lasciarla in infusione per 60 minuti in frigorifero
- togliere il latte dalla busta e riscaldarla

- affettare le patate sotto l'affettatrice sottile e tagliarli a quadretti da 4 cm
- sciacquarli sotto acqua corrente e asciugarli bene
- friggere le patate a 140°C e stenderli su una placchetta
- friggere le patate al momento di nuovo a 180°C in modo di avere pommes soufflé

- sfilettare le triglie in modo che rimangono i due filetti con la coda insieme
- montare la ricotta affumicata nel PacoJet
- salare le triglie e inserire la ricotta in mezzo dei due filetti con aiuto di una sac à poche

- togliere la buccia delle fave e sbollentarli
- sbucciarli e saltarli in padella con burro salato e timo al limone

- cucinarle la triglia sotto la salamandra con aglio in camicia, timo al limone, sale e olio extra

- infarinare il fegato grasso e cucinarlo a tutte le parte in padella di ferro

- impiattare come nella foto

