

FILETTO DI TRIGLIA CON PATATE SCHIACCIATE, MIDOLLO GRATINATO E FICHI CANDITI IN SALSA DI RIBES NERO

Ingredienti: 4 pax

- 4	filetti	Triglie da 100 g
- 600	g	patate "La Ratte"
- 3		scalogno
- 1/2	testa	aglio
- 1	fogli	alloro
- 1	ramettotimo	
-	q.b.	sale
- 50	g	midollo di bue
-	q.b.	erba cipollina, crostini di pane cafone
- 100	ml	vino rosso "Aglianico"
- 100	ml	creme di cassis
- 2		fichi neri
- 3	rametti	timo al limone
- 3	spicchi	aglio
- 2	fogli	alloro
-	q.b.	sale, olio d'oliva extra vergine



- per la decorazione crescita di limone

Preparazione:

- Tagliare i fichi a quarti e metterli in una placca
- Condire i fichi con olio extra vergine, sale, rametti di timo, aglio e alloro
- Candire i fichi al forno a 80°C per 40 min
- Mettere Creme de Cassis con vino rosso in una pentola e lasciarlo ridurre a 50 ml
- Bollire le patate con scalogne, alloro, timo, sale e aglio
- Sbucciare le patate e schiacciarli con una forchetta
- Aggiungere **per 500 g di patate 80 g di burro nocciolato**, sale di Maldon ed erba cipollina tagliata finissima
- Condire il filetto di Triglie con sale ed olio d'oliva extra vergine
- Coprire il filetto con le patate e cucinare a 180°C per 4 minuti
- Tagliare il midollo a fette e gratinare il midollo sulle patate sotto la salamandra
- Impiattare come nella foto e aggiungere erba cipollina, pepe dal mulino e crostini di pane sul midollo