

INVOLTINI DI PESCE BANDIERA CON MOZZARELLA E COULIS DI LIMONE PRIMOFIORE



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Preparare per prima cosa la coulis di pomodoro. Scolare i Mini Red e frullarli con un frullatore ad immersione, incorporando la gomma di Xantano (0,3 g per 100 g di prodotto), quindi inserire il composto ottenuto in un biberon. Salare poi il pesce bandiera, condire con Olio extravergine di oliva e adagiarvi al centro la mozzarella. Chiudere l'involtino arrotolando e fermando con uno stuzzicadenti. Inforiare su carta da forno a 180°C per dieci minuti e lasciare intiepidire. Tagliare in due l'involtino e adagiarlo al centro del piatto aggiungendo un po' di Coulis di Limone Primofiore. Decorare il piatto con gocce di Maionese, gocce di coulis di pomodoro, petali di Flower Mix Blu e olio al prezzemolo*.

*Olio al prezzemolo: In un pentolino bollire dell'acqua salata e immergervi il prezzemolo; lasciarlo bollire un minuto ed immergerlo immediatamente in acqua e ghiaccio. Strizzare leggermente il prezzemolo e metterlo in un frullatore con un cubetto di ghiaccio e due cucchiai di acqua ghiacciata; frullare il tutto ottenendo una poltiglia molto fine. Poi utilizzando un frullatore ad immersione incorporare Olio extravergine di oliva a filo come per realizzare una maionese, facendo attenzione ad incorporare aria nel composto. Setacciare con un colino, aiutandosi con una stamina oppure un tovagliolo così da trattenere tutta la fibra.