

INSERTO DELLA RICETTA

Black cod al vapore con salsa aioli e tartara e finocchi baby glassati



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il back cod:

- 300 gr black cod diliscato
- 3 gr erba cipollina
- 3 gr maggiorana
- Olio evo
- Sale
- Scorza di limone



PROCEDIMENTO PER IL BLACK COD

Tagliare il black cod a tranci da 70 gr e condire la superficie con olio evo, qualche granello di sale, scorza di limone, erba cipollina e qualche foglia di maggiorana. Lasciare a marinare per 10 minuti circa.

In una vaporiera, inserire il merluzzo marinato con anche le erbe e la scorza di limone e far cuocere per circa 3 o 4 minuti. Lasciare riposare per qualche minuto nella vaporiera.





PREPARAZIONE PER AIOLI

In un bicchiere da frullatore a immersione inserire l'aglio, un po' di sale grosso e frullare bene. Aggiungere l'olio evo e frullare il tutto bene. Dopodiché inserire 2 tuorli d'uovo e ancora un filo di olio per dare una consistenza cremosa.

Per l'aioli:

- 50 gr olio evo
- 2 spicchio di aglio
- Sale grosso
- 2 tuorli d'uovo



Per i finocchi baby glassati:

- 8 finocchi baby
- 100 gr burro
- ½ spicchio di aglio
- 2 rametti di timo
- q.b. sale e pepe

PER I FINOCCHI BABY GLASSATI

Fare cuocere in una vaporiera i finocchi lavati, mondati e tagliati a metà per 5 minuti circa. Una volta che i finocchi saranno morbidi farli raffreddare in acqua e ghiaccio e far asciugare bene.

Prendere una padella e far rosolare i finocchi nel burro con un po' di pepe bianco. Far glassare e aggiustare di sale e pepe.

Finitura e impiattamento:

- Salsa tartara aromatizzata al pomodoro
- Basilico
- Olio evo

**FINITURA E IMPIATTAMENTO**

In una padella aggiungere il burro, l'aglio nero e qualche seme di sesamo tostato.

Prendere un piatto piano e spennellare il piatto con la salsa aioli. Posizionare i finocchi e il black cod al centro. Aggiungere la salsa tartara facendo una piccola quenelle con un cucchiaino. Guarnire con qualche foglia di basilico, un po' di olio e il burro aromatico sopra.

