

Sgombro marinato con caponata di verdure

Chef Valentino Palmisano, Relais & Chateaux Palazzo Seneca – Ristorante Vespasia

Antipasto

Ingredienti (per dieci persone)

Per la marinatura dello sgombro:

- 600 gr sgombro
- 80 gr colatura di alici
- 40 gr olio extravergine di oliva Gradassi

Per la caponata di verdure:

- 125 gr zucchine (sbollentate)
- 100 gr sedano nero di Trevi (sbollentato)
- 30 gr concasse di pomodoro
- 10 gr passata di pomodoro San Marzano IGP
- 25 gr olive verdi di Gaeta
- 15 gr cipolla rossa brunoise (da cuocere insieme ad aceto e zucchero fino a che non caramella)
- 30 gr aceto di vino bianco
- 10 gr zucchero semolato
- 10 gr capperi di Pantelleria
- 10 gr pinoli tostati
- 20 gr olio extra vergine di oliva Gradassi
- Sale q.b.

Per la salsa al prezzemolo:

- 75 gr prezzemolo (solo le foglie)
- 30 gr olio extravergine di oliva Gradassi
- 1 aglio sbollentato
- 10 gr colatura di alici

Per la gelatina di peperoni:

- 300 gr peperoni rossi

Preparazione

Per lo sgombro marinato: pulire lo sgombro dalle lisce e la pelle tipo pellicola, marinare lo sgombro con colatura e olio e metterlo per 12 ore sottovuoto.

Per la caponata di verdure: tagliare tutte le verdure, cuocerle come indicato e mescolarle delicatamente.

Per la salsa di prezzemolo: cuocere le foglie di prezzemolo in acqua e frullare con l'aglio sbollentato e setacciare tutto.

Per la salsa di peperoni: avvolgere i peperoni in un foglio di carta alluminio e cuocere in forno a 180° per 40 minuti, far raffreddare e togliere la pelle e i semi, frullare i peperoni e setacciare la salsa.

Comporre il piatto con lo sgombro, la caponata e le salse di accompagnamento.

