



CARPACCIO TIEPIDO DI BRANZINO CON PURE' DI CECI E SALSA DI BROCCOLI

Impegno: Medio

Persone: 4

Tempo: 2h 20m

Ingredienti:

Carpaccio: 200 g carpaccio di branzino, sale

Purè di ceci: 200 g ceci secchi, 50 g olio extravergine di oliva, 10 g sale, 1 lime

Salmoriglio: 300 g olio extravergine di oliva, 10 g succo di arancia rossa, 10 g rosmarino, 6 g sale, aglio

Salsa di broccoli: 100 g broccoli puliti, 20 g olio extravergine di oliva, 6 g sale, 1 spicchio di aglio, rosmarino

Preparazione:

Purè di ceci: Mettete a bagno per 12 ore i ceci, poi lessarli con 3 litri di acqua e il sale per almeno due ore: dovranno essere ben teneri. Passateli e frullateli con l'olio, un cucchiaino di succo di lime e 5 g della sua scorza grattugiata.

Salmoriglio: Mescolate l'olio con 10 g di acqua, il succo di arancia, il sale e mezzo spicchio di aglio sbucciato. Aggiungete poi un poco alla volta, il rosmarino tritato finemente.

Salsa di broccoli: Lessate i broccoli in un litro di acqua bollente salata. Scolateli e saltateli in padella con l'aglio con la buccia, l'olio e alcuni aghi di rosmarino. Eliminate l'aglio e il rosmarino e frullate aggiungendo un poco di acqua di cottura per raggiungere una consistenza cremosa.

Carpaccio. Distribuite su 4 fogli di carta da forno le fettine di branzino, salatele leggermente, irrorate con un poco di salmoriglio e infornate a 180 °C per 2-3 minuti. Ribaltate sui piatti il pesce, eliminate delicatamente la carta da forno e completate con altro salmoriglio. Servite con il purè di ceci e la salsa di broccoli.