

BRANZINO IN OLIOCOTTURA CON CRUMBLE AL CARBONE VEGETALE

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 branzino da circa 1,5 kg
2 rametti di maggiorana
2 bacche di pepe nero
2 bacche di ginepro
3 mazzetti di erbe
olio EVO, sale q.b.
10 gr di farina di carbone vegetale
140 gr di farina 00
125 gr di burro
45 gr di parmigiano grattugiato
3 gr di sale
1 tuorlo d'uovo
20 gr di latte

salsa bagnetto rosso piemontese

PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate il crumble, in una planetaria con gancio a fiore, oppure lavorandolo a mano: sabbiate le farine e aggiungete il burro a fiocchetti freddo e comunque non troppo pastoso. Iniziate a impastare, aggiungendo il tuorlo, il parmigiano il sale e il latte. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola e riponetela in frigo per un paio d'ore. Stendete un foglio di carta da forno su una placca e grattugiate con una grattugia a fori larghi il vostro crumble, disponendolo uniformemente sulla vostra placca. Infornate a 160° per circa 10, 15 minuti. Potrete conservarlo asciutto per due, tre settimane, in un barattolo ermetico.

Passate alla pulizia del branzino: squamatelo con cura e sfilettatelo seguendo l'anatomia dell'animale, ricavando i due filetti (se non siete pratici, fate effettuare questa operazione dal vostro pescivendolo ma – mi raccomando – non acquistate mai i filetti già pronti: non potreste verificarne la freschezza attraverso la limpidezza dell'occhio e acquistereste un pesce vecchio di almeno tre giorni). Non buttate gli scarti come lisca e pancia ma teneteli da parte per preparare il fumetto di pesce. Ricavate da ciascun filetto due porzioni.

Lo Chef, generalmente cuoce il pesce sottovuoto, dopo averlo accuratamente massaggiato con sale fino, con olio e profumi, a una temperatura costante di 55° per 12 minuti.

Per l'oliocottura invece, prendete una padella in alluminio o di un materiale che potrete trasferire in forno e che possa contenere le 4 porzioni di branzino, evitando eccessivi sprechi di olio.

Aggiungete i profumi e portate il pentolino sul fuoco, facendolo arrivare a una temperatura di 80°. Immergete i filetti di branzino e proseguite la cottura in forno preriscaldato (ovviamente a 80°) per 10/15 minuti.

Nel frattempo, preparate le erbe, sbollentandole per 30 secondi in acqua bollente salata.

Impiattate caldo come da immagine, disponendo sul fondo del piatto il crumble di carbone vegetale, le erbe, e il filetto di branzino. Completate il piatto con qualche fiocco di sale Maldon o di Cervia e qualche goccia di salsa di bagnetto rosso piemontese.