

ORATA MARINATA AL LIME, ALBICOCHE GRIGLIATE, YOGURT COLATO E MAIONESE ALL'AGLIO NERO

INGREDIENTI (per 4 persone)

3 Orate
2 lime
sale bilanciato (200 g sale fino; 200 g zucchero di canna)
(per lo yogurt colato)
250 g di yogurt intero
1 cucchiaino di sale
4 fili di erba cipollina
4 foglioline di menta
(per la maionese all'aglio nero)
6 spicchi di aglio nero fermentato
2 cucchiai di aceto bianco
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape dolce
1 uovo intero biologico
150 ml di olio di semi di girasole
(per completare)
30 g di pistacchi
12 albicocche
rucola per decorare
foglioline di menta



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate lo yogurt colato, mischiando lo yogurt intero al sale e alla menta e all'erba cipollina tritate. Riponetelo sopra la garza alimentare, posta a sua volta in un colino all'interno di una ciotola. Appoggiatevi sopra un peso e lasciate riposare in frigo dalle 12 alle 24 ore. Quando sarà pronto, trasferitelo in una sac-à-poche o in una siringa da pasticciere.

Preparate la marinata per i filetti di pesce, che avrete precedentemente abbattuto, squamato e inciso con piccoli taglietti sulla superficie: mischiate sale e zucchero, aggiungete la scorza e il succo del lime e ricoprite il carpaccio di pesce. Riponete in frigo per 5 ore, sciacquate sotto acqua corrente fredda, asciugate con un panno o carta assorbente, eliminate la pelle e tagliate al coltello, ottenendo dei cubotti.

Preparate la maionese all'aglio nero: frullate gli spicchi d'aglio nero fermentato con aceto e sale. In un contenitore alto e stretto, riponete la senape, l'uovo intero e l'olio di semi. Azionate un frullatore a immersione e montate. Una volta raggiunta la consistenza, aggiungere il composto a base di aglio nero, precedentemente emulsionato. Trasferite in un biberon da cucina e riponete in frigo sino al momento dell'imp piatto.

Lavate la rucola e asciugatela accuratamente e conditela con un filo d'olio e sale.

Lavate e asciugate le albicocche, tagliatele, spennellatele con un filo d'olio EVO e arroventatele in una padella antiaderente.

Impiattate come da immagine.