

Brandade di nasello in camicia di patate alla maggiorana



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
45 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Filetto di nasello: g. 300
Latte: g. 200
Cipolla: g. 25
Sedano: g. 25
Panna: g. 75
Olio EVO: g. 100
Alloro: n° 1 foglia (da togliere prima di frullare)
Patate: g. 200
Maggiorana: g. 2
Carote: g. 150
Uvetta sultanina: g. 20
Pinoli tostati: g. 10
Aceto di mele: q.b.
Sale e pepe: q.b.

Istruzioni per la preparazione

- Posizionare il food processor con la sua lama nella presa superiore ed inserirvi la cipolla ed il sedano; tritare grossolanamente alla massima velocità.
- Sistemare la ciotola inox, montare il nuovo speciale gancio con spatola a spirale, aggiungervi il nasello, il latte, la cipolla, il sedano e la foglia d'alloro. Cuocere a 98°C, impostando la fase di mescolamento sul 3 ed il timer a 30 minuti circa.



- Quando sara' ben cotto, versare il composto nel food processor, incorporare panna e olio, quindi frullare alla massima velocita'. Regolare di gusto.
- Posizionare nuovamente il food processor con il disco per affettare fino (rondella) sulla presa superiore ed affettare le patate; sbollentarle successivamente per 1 minuto in acqua bollente e salata nella ciotola inox.
- Condire le fette di patate con maggiorana tritata, sale, pepe e olio extra vergine; rivestire 4 stampi monoporzione e riempirli con la "brandade" ottenuta, coprendo bene la superficie con altre fette di patate. Infornare per circa 15 minuti a 180°C.
- Nel frattempo collocare la centrifuga sulla presa superiore per ottenere il succo di carote; una volta pronto, metterlo subito nel frullatore con caraffa in acciaio inox ed emulsionarlo con l'olio extra vergine d'oliva e poche gocce di aceto di mele; regolare di gusto con sale e pepe.

Montatura del piatto:

- Disporre la centrifuga di carote a specchio, nel centro del piatto e piazzarvi sopra lo sformatino di "brandade".
- Decorare tutto attorno con l'uvetta sultanina ammollata ed i pinoli tostati. Decorare poi con un rametto di maggiorana e servire.