


[← TUTTE LE RICETTE](#)

IL PESCE COME SE FOSSE CARNE

DIFFICILE

SECONDO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 filetti di palamita da 120 g cad.
- 4 carciofi grigliati
- 40 g amaranto croccante
- 4 quenelle di gelato al carciofo
- Salsa di carne
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale ed erbe aromatiche q.b

PER LA SALSA DI CARNE:

- 500 g di ossa di bovino
- 400 g di pollo a pezzi
- 300 g polpa di manzo
- 50 g concentrato di pomodoro
- 500 ml di vino rosso
- 30 g farina 00
- 150 g carote
- 150 g cipolla
- 50 g burro chiarificato
- Acqua q.b.

PER IL GELATO AL CARCIOFO:

- 400 g di purea di carciofo
- 100 g di acqua
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 10 g di sale
- 2 g di Neutrosio
- 2 g di farina di semi di carrube

PER L'AMARANTO CROCCANTE:

- 400 g di acqua
- 200 g di amaranto
- Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE

Tosta le ossa e il pollo in forno a 200 °C per 30 minuti.

A parte, in una casseruola tosta col burro chiarificato la polpa di manzo a cubetti, aggiungi le verdure e lascia appassire, quindi aggiungi le ossa e il pollo, il concentrato di pomodoro e la farina e sfuma con il vino rosso. Lascia evaporare l'alcool e copri a filo con acqua fredda. Cuoci per 8-10 ore a fiamma bassa. Filtra e riduci, cuocendo per altri 30 minuti.

Prepara il gelato al carciofo: porta tutti gli ingredienti a 70 °C in una casseruola, porziona nei bicchieri Pacojet, abbatti e pacossa. In alternativa, se non hai a disposizione il Pacojet frulla il tutto con un robot da cucina o un mixer e metti nel congelatore.

Cuoci l'amaranto nell'acqua bollente e salata per 30 minuti, scolalo e asciugalo, quindi friggilo nell'olio.

Monda i carciofi eliminando le punte, cuocili in acqua salata e acidulata con succo di limone. Raffredda velocemente in acqua e ghiaccio e tagliali a metà, quindi grigliali.

Griglia il filetto di palamita condito con erbe aromatiche (timo, rosmarino), sigillando bene i bordi e facendo attenzione a lasciarlo rosa e morbido al cuore.

Adagia il filetto sul piatto insieme a un carciofo, a un po' di amaranto croccante e a una quenelle di gelato ai carciofi. Completa il piatto con fiocchi di sale e la salsa di carne.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Il nostro IGP Sicilia è perfetto anche su questo piatto... bivalente!



CHEF

Giuseppe Causarano

Classe 1984, è lo chef patron del [ristorante Votavota a Marina di Ragusa \(RG\)](#) insieme al pastry chef Antonio Colombo. La sua cucina mischia la generosità delle materie prime del territorio ragusano, l'amore per l'Oriente e la voglia di sperimentazione.

CONDIVIDI

