

“Perfetto Accordo di Capesante, carciofi, aragosta e Caviale”



Ingredienti per 4 persone

6 capesante fresche
6 cuori di carciofi romani
200 grammi di aragosta
1 caviale limone
10 grammi di caviale
sale q.b
pepe q.b
olio extra vergine di oliva
succo di pompelmo rosa

Fare marinare per circa un ora le capesante con succo di pompelmo rosa, pepe rosa e del sale nero di Cipro

Cuocere i cuori di carciofo romano al vapore, ma mantenerli al dente, dopo li saltate un minuto con aglio in camicia, olio sale e un pizzico di pepe.

Cuocere l'aragosta sottovuoto per circa 15 minuti a 75°g (nel sottovuoto inserite già' olio sale e un cucchiaino di succo di limone)

Fatto tutto preparate con i tre ingredienti una sorta di carpaccio e alternateli nel piatto

Sopra mettete il caviale e il caviale limone, decorate il piatto con delle gocce di ristretto di balsamico e dei petali di fiori commestibili e germogli

Ricetta dello Chef Fabio Tira