

**Sgombro,
un po' Napoli,
un po' Tokio...**

PAOLO BARRALE



Paolo Barrale



Sgombro, un po' Napoli, un po' Tokio...

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 sgombri di media pezzatura • **500 g friarielli di campo Spirito Contadino** • 2 spicchi d'aglio • 1 radice di rafano • 1 peperoncino de la vera • olio evo

Per la salsa ponzu:

1 cucchiaio di aceto di riso • 100 g di dashi • 1 tazza di salsa di soia • 80 g di succo di agrumi misti

Procedimento:

pulite gli sgombri, sfilettate e spinare. Marinare i filetti con sale e zucchero. Scottate i friarielli in padella con aglio, olio e un filetto d'acciuga sott'olio. Togliete gli odori e passate al mixer per realizzare una salsa, mettendo da parte le cime più carnose. Tuffate velocemente in olio caldissimo le foglie più grandi e mettetele da parte.

in una tazza mescolate la salsa di soia con il succo di agrumi e l'aceto di riso, aggiungete il dashi e mescolate bene. Fatene un gel con agar agar. Scottate lo sgombro in padella caldissima antiaderente.

Componete il piatto con la salsa di friarielli, le cimette più tenere intere, la gelatina di ponzu e le foglie croccanti. Grattugiate il rafano e infine spolverate con la polvere di peperoncino dolce affumicato de la vera.

PAOLO BARRALE