

Ingredienti

4 filetti di sgombro (300 g)
300 g di sale di Mozia (Sosalt possibilmente)
100 g di zucchero di canna grezzo
1 melanzana di media dimensione
100 g di ceci secchi
100 g di cipolline
1 peperone rosso carnoso
50 g di pomodori datterini
2 patate
0,01 g zafferano in pistilli
1 dl olio evo
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
(timo, maggiorana, origano, menta)



Preparazione

Filettare il pesce, togliere le lisce con l'ausilio di una pinzetta, e marinare il pesce con il sale, lo zucchero e il battuto di erbe aromatiche miste per 20 minuti.

Per la crema di ceci mettere in acqua i ceci la sera prima per poi cucinarli in acqua con sedano, carote, cipolla e un pomodoro. Una volta cotti aggiustate di sale e frullate ottenendo una crema molto fluida e cremosa.

Per la salsa allo zafferano, pulire e tagliare una patata a dadini, cuocere con acqua fredda, aggiungere lo zafferano e aggiustare di sale e pepe, frullate bene e passate al setaccio.

Per la salsa al peperone, lavare, tagliare il peperone a dadini, passarlo in padella con olio e lasciare cuocere per 10 min. frullate e passare al setaccio, ottenendo una salsa cremosa e ben fluida.

Per le cipolline in agrodolce lavarle e cuocerle con zucchero, acqua e burro. Quando l'acqua è evaporata, aggiungere l'aceto, lasciandolo evaporare.

Tagliare i filetti di pesce precedentemente marinati in 4 tranci, pepare e passare in padella per 2 minuti con olio EVO, servite con la crema di ceci e le melanzane precedentemente arrostiti. Finite il piatto con i pomodorini asciugati in forno, la crema di peperoni, la crema di ceci, la crema allo zafferano, le cipolline in agrodolce.

Lo Chef:

Pietro D'Agostino – Ristorante La Capinera

Pietro D'Agostino, classe '72, è il patron del ristorante La Capinera, a Taormina. Stella Michelin da 15 anni, guarda dalla sua terrazza il mare di Spisone, ancora oggi fonte di ispirazione ai fornelli; lo stesso mare, che, pure da bambino, gli ha fatto sognare di andare lontano.