



I ravioloni farciti con la polpa di branzino e scampi in salsa bisque

Categoria primo piatto a base di pesce, cucina moderna personalizzata

Pax 10

Reparti garde-manger, saucier, entremetier

Metodi di cottura ebollizione, casseruola

Mise en place spelucchino, forbice, coltello per sfilettare, bacinella, casseruole, spatola, mestolo cinese, cutter, sac a poche, pennello, tagliapasta, paletta ragno, sauteuse, cucchiaione

Ingredienti

Pasta fresca g 600

Uovo battuto n 1

- *Per la farcia*

Filetto di branzino kg 1

Scampi g 500

Gamberetti g 500

Olio d'oliva dl 0,5

Alloro una foglia

Scalogno g 80

Brandy ml 10

Vino bianco ml 25

Brodo di pesce un mestolino

Sale fino

Rosso d'uovo n 1

Noce moscata un pizzico

Parmigiano g 50 circa

Panna q b

- *Per la salsa bisque*

Brunoise g 100

Olio d'oliva dl 0,5

Alloro una foglia

Carapace e scampi g 500

Brandy una sfumatina

Pomodori rossi g 200

Fondo bianco di pesce dl 5

Roux biondo g 30

- *Procedimento la farcia*

Sfilettare il pesce, lavare i filetti e le lisce per poi fare il fumetto. Per i crostacei: togliere il frutto dal carapace, lavare entrambi e conservare il carapace per la salsa, conservare alcuni interi, sempre per la salsa. Nella casseruola mettere lo scalogno con l'olio d'oliva e l'alloro, fare rosolare a fuoco moderato, aggiungere i crostacei e dopo i filetti, rimestare, a tempo bagnare con il brandy e subito dopo con il vino bianco, cuocere per dieci minuti e passare al cutter. Aggiungere un pizzico di noce moscata, un rosso d'uovo, un cucchiaio di parmigiano e se necessario un pò di panna, rettificare con il sale, amalgamare molto bene, calibrando i sapori.

- *Procedimento la salsa*



In una casseruola mettere l'olio d'oliva e la brunoise, l'alloro e fare rosolare, aggiungere i crostacei interi e il carapace di quelli puliti, fare soffriggere il tutto, bagnare con il brandy e il vino bianco, unire i pomodori tagliati e il fondo bianco di pesce. Fare sobbollire per circa un'ora. A parte preparare il roux biondo. Passare il liquido allo chinoise pestando molto bene i crostacei. Aggiungere man mano il liquido al roux, cuocere ancora per dieci minuti, controllare i sapori.

- *Procedimento per i ravioli*

Stendere la pasta sottile quasi trasparente, con il tagliapasta rotondo e rigato dal diametro di ϕ 8 cm tagliare a dischi la pasta, pennellare di uovo i bordi, porre il ripieno sulla metà del disco e chiudere (tipo panzerottino) con l'altra metà, saldare molto bene il bordo.

- *Procedimento di cottura e mantecazione*

In una casseruola bassa mettere l'acqua, il sale e un goccio di olio, portare a ebollizione, versare i ravioli (quattro per porzione) due minuti di ebollizione, scolare con la paletta ragno molto bene e unire alla salsa; in un sauteuse mettere una noce di burro e la salsa, unire i ravioli, mantecare, servire.