

[← TUTTE LE RICETTE](#)

GIARRATANA

 DIFFICILE  SECONDO

INGREDIENTI

PER LA CREMA ALLA CIPOLLA:

- 2 cipolle di Giarratana
- 3 patate piccole
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- 2-3 stecchette di lemongrass (citronella)

PER LA RICCIOLA:

- 1 filetto di ricciola da 400 g
- 200 g zucchero di canna
- 200 g sale grosso

PER LA QUINOA CROCCANTE:

- 200 g di quinoa
- Olio di semi di girasole q.b.
- Sale q.b.

PER L'OLIO ALL'ALGA NORI:

- 200 ml di olio extravergine di oliva
- 2 fogli di alga Nori (per sushi)

PER IL CAVOLO FERMENTATO:

- 1 cavolo rosso
- Sale (3% del peso del cavolo)
- Cardamomo q.b.
- Bacche di goji q.b.

PREPARAZIONE

Taglia il cavolo a piccoli cubetti, aggiungi il 3% di sale, bacche di goji e cardamomo (precedentemente schiacciato e riscaldato), mescola e lascia riposare per circa un'ora. Riponilo in un contenitore di vetro, pressalo bene e lascialo riposare coperto, con un peso che lo tenga ben schiacciato. Lascialo fermentare per 10 giorni circa.

Fai sciogliere il burro in un tegame, aggiungi la cipolla di Giarratana tagliata a julienne, regola di sale e fai stufare, quindi aggiungi le patate mondiate e tagliate a cubetti e lascia cuocere, aggiungendo il brodo vegetale. A cottura quasi ultimata, aggiungi la lemongrass (precedentemente schiacciata), frulla e filtra.

Miscela il sale grosso e lo zucchero di canna e utilizza il composto per salmistrare il filetto di ricciola (precedentemente abbattuto) per circa 20-30 minuti (in base alla grandezza del filetto).

Trascorso questo lasso di tempo, sciacqualo sotto l'acqua corrente e asciugalo bene, quindi riponilo in frigo per circa 2 ore.

Porta una pentola d'acqua a ebollizione, sala, aggiungi la quinoa e lascia cuocere per circa 15 minuti. scola la quinoa e raffreddala velocemente in acqua e ghiaccio, asciugala con carta assorbente e friggila per pochi secondi in abbondante olio di semi di girasole.

Frulla l'alga Nori assieme all'olio e metti da parte.

A questo punto, taglia la ricciola a strisce, per il senso della lunghezza, e forma dei rotolini. Disponi la crema di Giarratana sul piatto, aggiungi 3 rotolini di ricciola, 3 pezzi di cavolo fermentato, i germogli, l'olio all'alga e un po' di quinoa.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Il nostro IGP Sicilia è perfetto su qualsiasi piatto di pesce



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

