

Filetto alla riduzione di Nero D'Avola con fondo bianco Avola e petali di mandorla

Ingredienti per 5 persone

1 kg di filetto di scottona
n° 2 scalogno

Procedimento

Mettiamo in una padella abbondante olio extravergine con scalogno e facciamo imbiondire quest'ultimo. Appena lo scalogno risulta ben caramellato lo togliamo dall'olio e lo adagiamo su della carta assorbente. Nell'olio aromatizzato facciamo friggere il filetto che abbiamo in precedenza infarinato. Appena terminata la frittura mettiamo da parte il filetto.

Per lo sciroppo di Nero D'Avola

Ingredienti

1/2 litro di Nero D'Avola
50 g di aceto balsamico
50 g di miele
50 g di burro
20 g di amido di riso

Procedimento

in un tegame mettiamo a sciogliere 50 grammi di burro , uniamo la farina andando a formare così una pastella. Andiamo a diluire questa pastella con un pò di nero d'avola aiutandoci con una frusta. A questo punto aggiungiamo il rimanente vino, l'aceto balsamico e il miele e con l'aiuto sempre della frusta mescoliamo lo sciroppo fino ad ottenerne una riduzione

per il fondo bianco

200 g di farina di mandorla
100 g di miele
150 g di burro
40 g amido del riso
un pizzico di Pepe Bianco
Un litro di latte scremato

Procedimento

Mettiamo a sciogliere del burro in un tegame , non appena si è sciolto uniamo la farina 00 , il latte di mandorla, il miele , un pizzico di pepe bianco e con l'aiuto di una frusta amalgamiamo il tutto.Procediamo con la cottura del composto fino al formarsi di una crema la cui consistenza ricorda la crema inglese.

Assemblaggio del piatto

Nel fondo del piatto andiamo a mettere un mestolo del fondo bianco preparato, completiamo adagiando una fetta di pane tostata al centro con sopra il filetto fritto. Abbelliamo la composizione con degli anelli di scalogno caramellato e con degli schizzi della riduzione di Nero D'avola. Infine completiamo l'impattamento con una cascata di petali di mandorla tostata.

Ricetta dello chef Paolo Fugali