



*Ristorante Stazione di-Posta,
chef Marco Martini*

Merluzzo, patanegra e arancia amara

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 TRANCI MERLUZZO / 4 FETTE PATANEGRA PROSCIUTTO

PER ARANCIATA AMARA

500 ML SUCCO ARANCIA AMARA / 15 GR COLLA PESCE

PER SALSA BERNESE

150 ML ACETO DI VINO BIANCO / 2 TUORLI UOVO / 1 SCALOGNO /

BURRO CHIARIFICATO Q.B. / 10 FOGLIE DRAGONCELLO /

OLIO SEMI GIRASOLE Q.B. / SALE E PEPE Q.B.

PER GUARNIZIONE

ASPARAGI DI MARE (SALICORNIA) / ARIA DI CAVOLO VIOLA /

SEMI DI LUPINI / CHIPS PELLE MERLUZZO

Scaldare in una casseruola il succo d arancia amara a 85° e stemperarvi la colla di pesce, precedentemente fatta ammorbidire in acqua fredda e strizzare. Spegner il fuoco e lasciare freddare il composto gelatinoso prima di frullarlo. Colarlo in uno Squiser e tenere per la guarnizione. Per la salsa bernese sobbollire in un pentolino l'aceto insieme allo scalogno tritato e al dragoncello fino a ridurre il liquido. Togliere il pentolino dal fuoco, lasciare freddare, unire i tuorli e montarli a bagnomaria con l'aiuto di una frusta, versando poco alla volta sia il burro sia l'olio di semi. Sminuzzare il Patanegra, unirlo a 200 ml di olio evo e cuocere sottovuoto a 80°. Colare l'olio in padella e cuocere il merluzzo dalla parte della pelle. Adagiare al centro di ogni piatto, la salsa bernese un trancio di merluzzo, guarnire con i semi di lupini e asparagi di mare. Distribuire intorno alcune gocce di succo di arancia amara e completare il piatto con l'aria di cavolo viola e la chips di pelle di merluzzo.