



Polso pralinato ai pistacchi di Bronte, cicorielle selvatiche ripassate, guancialed ed emulsione di fave

Ingredienti:

per il tonno
20 g di pistacchi
80 g di tonno rosso
30 grammi di cicorielle di campo
15 g di guancialed
Sale e Pepe
Per l'emulsione di fave secche
250 di fave
80 g di patate lesse
600 ml di brodo di pesce
20 g di cipolla bianca
Sale pepe olio extravergine q.b.
Per le cicorie
30 g di cicorielle selvatiche
10 g di guancialed
Sale
Olio
Per completare
Bucce di pomodoro cristallizzato
Rosmarino fritto

Procedimento

Tagliare dei bocconcini di tonno di circa 4 centimetri di larghezza e 2 cm di altezza e passare nell'olio sale e pepe, quindi passarlo nei pistacchi tritati e successivamente scottare da tutti i lati in una padella antiaderente. Mettete in una casseruola un filo di olio fate appassire leggermente la cipolla aggiungete le fave precedentemente ammolate e coprite con il brodo di pesce portare a bollore e fare sobbollire per 40 minuti circa a parte lesstate le patate ed unirle alle fave. Emulsionate il tutto con olio a filo. Portare a ebollizione in una casseruola l'acqua leggermente salata e immergere le cicorielle precedentemente mondate per 1 minuto circa, raffreddarle in acqua e ghiaccio e condirle con olio e sale avvolgete in un coppa pasta il guancialed adagiate le cicorielle e passarle in forno a 180° per 1 minuto circa.

Per la buccia di pomodoro incidete leggermente un pomodoro formando dei petali immergetelo in acqua bollente per qualche secondo raffreddarlo in acqua e ghiaccio ricavate i petali immergeteli in olio extravergine mettetelo in forno preriscaldato a 110° per un ora circa fate riposare in olio finche non si formano i cristalli dopo adagiatelo su carta assorbente e fate asciugare. Montare il piatto.

