

## BB & CO

### **Branzino marinato al limone nostrano / basilico, crema di avocado, mandorle, lattuga romana e cetrioli**

Ricetta dello chef:

**Massimo PASQUARELLI**

Per 4 persone

Fumet al limone e basilico

1 kg di spine dorsali di branzino (da chiedere al proprio pescivendolo)

2 limoni gialli

1 mazzetto di basilico verde

2 litri d'acqua

sale + pepe in grani

Procedura:

Far rivenire le spine di branzino precedentemente macinate in una padella con un po' d'olio d'oliva, aggiungere le bucce di limone, la polpa di limone e per finire le foglie di basilico verde.

Condire quindi aggiungere l'acqua e cuocere da 30 a 40 minuti, passare al colabrodo pigiando, quindi ridurre fino a ottenere un liquido sciropposo, da montare incorporando gradualmente olio d'oliva. Nel corso dell'evaporazione aggiungere se necessario qualche foglia di basilico verde e qualche buccia e polpa di limone. Lasciar raffreddare e conservare al fresco. Questo brodo ristretto o fumet verrà servito in piccoli salsiere a parte, per condire il piatto.

Il branzino :

Scegliere dei branzini di 1 kg, pulirli ed estrarre i filetti, togliere la pelle, mettere da parte le pance e la parte più fine dei filetti che verranno tagliati a cubetti.

Tagliare il cuore dei filetti in lamelle di 3 mm di spessore, sistemarle su carta sulfurizzata, mettere in fresco.

Il contorno

Dadi di branzino	circa 0,5 cm
Dadi di cetriolo	circa 0,5 cm
Dadi di pomodoro pulito	circa 0,5 cm
Dadi di polpa di limone	circa 0,5 cm
5 Mandorle fresche tostate tagliate a bastoncini	
Basilico tagliato finemente	
Purée d'avocado + succo di limone + peperoncino d'Espelette	
Limoni gialli	
Coste di lattuga romana	

Procedura:

Tagliere delle lamelle di limone giallo e mettere da parte.

Tagliare il branzino, il cetriolo, i pomodori e il limone ottenendo dadi regolari, quindi mettere al fresco in contenitori separati.

Spelare gli avocado ben maturi, mixarli con il peperoncino d'Espelette e il succo di limone, mettere da parte.

Tagliere le coste di lattuga romana, fino a dargli la forma di una piuma.

Presentazione e finizione :

Miscelare in un cul-de-poule: i dadi di branzino, cetriolo, pomodoro, le mandorle, il limone giallo, il basilico tritato fine al momento, condire con sale e pepe.

In uno stampo rettangolare sistemare la purée di avocado, sovrapporgli la miscela croccante e infine le lamelle di branzino crudo, condire con sale e pepe e aggiungere un filo d'olio d'oliva.

Aggiungere al centro il basilico, le lamelle di limone, e disporre il tutto attorno a tre belle coste di lattuga tagliate come descritto in precedenza. Servire con i piccoli boccalini di fumet di limone al basilico, temperato ed emulsionato.