

Filetto di orata con tapenade di olive verdi e nere su sfoglie di patate grigliate e olio al tartufo nero, al peperoncino e al limone

ricetta dello Chef
Massimo Riccioli
del ristorante
La Rosetta Roma
dedicata a
Olio
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per l'orata

Farsi preparare in pescheria i filetti di orata senza pelle (chiedere un pesce selvaggio per avere un sapore più caratteristico e per la minore presenza di grasso rispetto a quello di allevamento). Dorare per qualche minuto i filetti in una padella di ferro con olio extravergine d'oliva bollente, irrorando con l'olio stesso anche la parte superiore. Togliere i filetti dal fuoco prima che siano totalmente cotti.

Ingredienti per 4 persone Orata selvaggia; olio extravergine d'oliva

Procedimento per le patate

Tagliare le patate a sfoglie molto sottili. Disporle su una placca foderata con carta forno e condirle con olio e sale. Infornare per qualche minuto e ritirarle ben asciutte.

Ingredienti 2 patate

Procedimento per le olive

Tritare grossolanamente le olive verdi e nere. Preparare un battuto a crudo con la polpa delle olive verdi e nere, il cipollotto fresco, qualche goccia di colatura di alici e i capperi. Se il trito risultasse troppo secco, aggiungere qualche goccia di olio extravergine d'oliva (senza esagerare).

Ingredienti 50 gr olive nere di Gaeta; 50 gr olive verdi; 1 cipollotto fresco; 1 manciata di capperi; colatura di alici; olio extravergine d'oliva

Procedimento per l'olio aromatizzato...

... **al peperoncino** Unire all'olio d'oliva il peperoncino essiccato e ridotto in polvere al mortaio. Lasciar macerare per 4 settimane in un recipiente chiuso ermeticamente in luogo fresco e al riparo dalla luce. **Ingredienti** 1/2 lt olio extravergine d'oliva; 3 peperoncini piccanti essiccati

... **al tartufo nero** Unire all'olio d'oliva i tartufi ben puliti e tritati finemente. Lasciar macerare per 3 settimane in un recipiente chiuso ermeticamente in luogo fresco e al riparo dalla luce. **Ingredienti** 1/2 lt olio extravergine d'oliva; una manciata tartufi neri pregiati

... **al limone** Unire all'olio d'oliva le scorze di limone (impiegando solo la parte gialla ed eliminando la pellicina bianca) essiccate al forno a temperatura molto bassa (circa 70 gradi) e poi polverizzate. Lasciar macerare per 2 settimane in un recipiente chiuso ermeticamente in luogo fresco e al riparo dalla luce. eliminare le bucce di limone e filtrare. **Ingredienti** 1/2 lt olio extravergine d'oliva; 2 limoni di Amalfi da agricoltura biologica

Presentazione del piatto

Disporre la tapenade di olive sul filetto di orata e terminare la cottura in forno a 180 gradi per 3 minuti. Disporre al centro di ogni piatto le fette di patate disposte a ventaglio e posarvi sopra un filetto di orata con la tapenade di olive. Completare con qualche goccia dei tre olii aromatizzati.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette degli chef per *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net