ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E DELLA RISTORAZIONE
ANTONELLO – VIALE GIOSTRA 2 MESSINA 98122

SCHEDA TECNICA RICETTA

SECONDO PIATTO

PAX 10

CATEGORIA
Pesce azzurro

NOME DEL PIATTO :

Pesce al Sale profumato

INGREDIENTI

Valori	Quantità	Generi alimentari
Kg	2	Pauro o pesce azzurro (Ricciola)
gr	160	Albume di uovo
kg	2	Sale fino
N°	2	Carote
N°	1	Sedano
N°	1	Cipolla
N°	2	Limoni

Procedimento

Pulire e squamare il pesce.
Preparare un mazzetto guarnito (sedano, carota, cipolla, aromi) ed adagiarlo nella pancia del pesce.
Preparare nella planetaria gli albumi sbattuti a neve (80gr di albume per ogni kg di sale fino) ed aggiungere il sale fino pian piano.
Amalgamare bene il tutto e ricoprire bene sotto e sopra il pesce con l'aiuto di un poyame o paletta.
Decorare con sacco a poche ed infornare a circa 180/200 °C per 50 minuti.
Controllare man mano la cottura attraverso un termometro, a 65/70°C il pesce può essere sfornato.
Rompere la crosta e servire con salsette a piacere o salmoriglio.

Tempo di preparazione 1 ora

Difficoltà :