

SECONDI PIATTI

# Rotolino di spigola con gelatina di verdure

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 5 ORE DI RIPOSO DELLA GELATINA IN FRIGO



**Rotolino di spigola con gelatina di verdure** per stupire i vostri familiari con un piatto davvero da ristorante stellato.

Si tratta di rotolini realizzati con filetti di spigola ripieni di gamberoni aromatizzati con del limone, passato nell'albume e nel panko e cotti al forno e accompagnati con una salsa a base di bisque di gamberoni e melone d'inverno frullato....ma non finisce mica qui! Come diceva il compianto Corrado, infatti abbiamo abbinato anche una gelatina di verdure molto carina a vedersi ma anche molto

molto buona e che rinfresca il piatto.

Non abbiate paura, non è complicato da realizzare!

E farete anche un figurone è proprio il piatto perfetto da portare a tavola quando si vuol fare bella figura!

Altri suggerimenti per un menù perfetto? Provate le seguenti ricette:

[Antipasto di pesce affumicato](#)

[Risotto con il polpo](#)

[Sorbetto al mandarino e biscotto al cioccolato.](#)

## INGREDIENTI PER IL ROTOLINO

FILETTI DI SPIGOLA 8

GAMBERONI 12

PATATE LESSE 4 cucchiaini da tavola

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE ½

ALBUME 2

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER LA SALSA

CARAPACI DI CROSTACEI 12

POMODORO PELATO 600 gr

MELONE invernale - 200 gr

CIPOLLA 100 gr

VINO BIANCO 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

MAIZENA 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER LA GELATINA DI VERDURE

SEDANO 200 gr

MELONE 200 gr

GELATINA IN FOGLI 36 gr

ACQUA 500 mg

PREZZEMOLO qualche fogliolina -

BRODO DI PESCE 50 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare il rotolino di spigola con gelatina di verdure iniziate preparando la gelatina. Riducete il melone ed il sedano a cubetti piccoli. Saltate il sedano in padella con un filo di olio, inumidite con il brodo di pesce e saltate il tutto per pochi minuti a fuoco vivo quindi togliete dal fuoco.
- 2** Mettete la colla di pesce in ammollo per 5 minuti, portate ad ebollizione 1/2 litro di acqua salata, togliete dal fuoco ed aggiungete la gelatina ben strizzata all'acqua bollente, amalgamate con una frusta.
- 3** Versate parte della gelatina in un recipiente alto circa 2 cm in modo da formare uno strato di pochi millimetri. Lasciate raffreddare e ponete in frigorifero ad addensare per 30 minuti. Trascorso il tempo indicato, aggiungete alla gelatina semi solida metà dei cubetti di melone a disposizione, il sedano saltato e delle foglioline di prezzemolo. Quindi ricoprite completamente con la rimanente gelatina ancora liquida, fino a ottenere uno spessore di 1,5 cm. Riponete in frigorifero e lasciate solidificare per minimo 4 ore (meglio ancora una notte).
- 4** Una volta che la gelatina sarà solidificata, proseguite con la preparazione e lavorazione degli altri ingredienti. Preparate la bisquè: rimuovete il carapace dai gamberoni e tenete la polpa da parte. In un tegame lasciate soffriggere la cipolla, tagliata grossolanamente, con un giro d'olio extravergine d'oliva.

Unite i carapaci dei gamberi al soffritto e lasciate abbrustolire bene a fuoco medio.

Sfumate con il vino e a fuoco vivace, lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

Unite i pomodori pelati spezzettati, mescolate e lasciate amalgamare e insaporire bene il tutto, quindi aromatizzate con qualche foglia di prezzemolo e aggiungete acqua calda fino a coprire i carapaci.

Proseguite la cottura per 40 minuti a fuoco basso e a pentola scoperta.

- 5 Nel frattempo che la bisque è sul fuoco, tagliate a dadini la polpa dei gamberoni tenuta da parte in precedenza, unite la scorza di limone grattugiata, 4 cucchiaini di patata lessa schiacciata e regolate di sale e pepe.
- 6 Stendete un foglio di pellicola trasparente su di un tagliere, disponete i filetti di spigola nella metà del foglio più vicina a voi, salate e pepate, posizionate al centro il composto con la polpa dei gamberoni appena preparato e con l'aiuto della pellicola chiudete il rotolino in un unico giro. Avvolgete bene il rotolo in altri fogli di pellicola in modo che il tutto sia ben stretto. Riponete il rotolo nel frigorifero e lasciatelo compattare per circa 1 ora.
- 7 Trascorso il tempo di cottura della bisque, filtratela con un setaccio, trasferite il liquido ottenuto in padella, aggiungete la maizena e lasciate addensare il tutto. Quindi rimuovete dal fuoco e lasciate intiepidire.
- 8 Frullate il melone rimasto con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto bello liscio, altrimenti filtratelo. Aggiungete il composto alla bisque di gamberi ormai tiepida.
- 9 Prendete i rotolini di spigola dal frigorifero, eliminate la pellicola trasparente.

Mettete all'interno di due contenitori separati l'albume sbattuto e il pankò e passatevi i rotolini, prima nell'albume sbattuto, poi nel pankò.

Trasferite i rotolini su di una teglia ricoperta con della carta e ungeteli con un giro generoso di olio. Trasferite in forno preriscaldato statico 200°C per 15 minuti, girate il rotolino dopo 7-8 minuti di cottura.

Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i rotolini, lasciateli intiepidire prima di tagliarli a fette.

- 10 Disponete nel piatto di portata un po' di salsa, due fette di rotolini di spigola e accompagnate con la gelatina di verdure tagliata a dadini.