Zuppetta di broccoli e arzilla

Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti
1 kg di arzilla
300 gr di broccolo romanesco
200 gr di pasta “Ave Maria”
200 gr di pomodori da sugo
30 gr di olio evo
1 cipolla di piccole dimensioni
1 costa di sedano
2 spicchi di aglio
1 piccolo peperoncino rosso piccante
Foglie di prezzemolo
1 filetto di acciuga
1 limone
40 cl di vino bianco secco
Sale q.b.
650 ml di acqua filtrata

Istruzioni per la preparazione
Arzilla
Pulire e lavare accuratamente l'arzilla; posizionare i tranci di pesce sul cestello per cottura a vapore. Versare nella ciotola inox 650 ml di acqua fredda preferibilmente filtrata. Inserire il cestello nella ciotola inox e montare il coperchio paraspruzzi. Impostare la temperatura a 110°C ed il conto alla rovescia su 15 minuti, selezionare la fase 3. Ultimata la cottura togliere il paraspruzzi ed estrarre il cestello. Adagiare delicatamente i filetti di pesce su un piatto. Ungere leggermente con un filo di olio evo e coprire con pellicola alimentare.
Filtrare il liquido di cottura attraverso un setaccio a maglie fitte e tenere da parte fino al suo utilizzo. Pulire i filetti di pesce togliendo la parte cartilaginosa, la testa e le frange; conservare la polpa condita con una

‘citronette' per un eventuale utilizzo.

Zuppetta
Nell'omogeneizzatore tritare a velocita' impulsiva le foglie di prezzemolo, l'aglio privato della parte centrale, il filetto di acciuga e la punta del peperoncino. Tenere il bicchiere di vetro in frigorifero prima del suo utilizzo per rallentare l'ossidazione.
Posizionare il trito ottenuto e l'olio evo nella ciotola inox; inserire il gancio a mezza luna per la cottura, impostare la temperatura al massimo (140°C) e far soffriggere i primi ingredienti con fase di mescolamento 2 ed impostando il timer per 2 minuti. Aggiungere gli scarti del pesce, impostare la temperatura a 110°C con fase di mescolamento 3 e regolare il timer su 5 minuti. Trascorso questo tempo sfumare con il vino bianco e aggiungere i pomodori privati della pelle tagliati grossolanamente; proseguire la cottura per altri 4 minuti.
Versare il bordo precedentemente filtrato e posizionare il coperchio paraspruzzi. Selezionare la fase di mescolamento 3, temperatura 130°C e il timer su 5 minuti. Togliere il coperchio paraspruzzi e aggiungere le cime di broccolo nettate; proseguire la cottura con gli stessi parametri per altri 3 minuti, regolando il timer, a velocita' di mescolamento 2. Cambiare il gancio, inserire lo speciale gancio con spatola a spirale ed aggiungere la pasta “Ave Maria“ e altri 500 ml di acqua calda; impostare la cottura a 110°C, fase di mescolamento 3 e regolare il timer a 10 minuti. Per precauzione riposizionare il paraspruzzi fino al termine della cottura. Al termine del minutaggio impostato verificare il grado di cottura della pasta ed eventualmente, secondo i propri gusti, proseguirlo altri 2 minuti con le stesse regolazioni.
Impiattare in una fondina e servire calda con un filo di olio evo.