

SECONDI DI PESCE

Eglefino marinato

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 6 persone

Olio d'oliva	4 cucchiaini
Pomodori	6
Cipolla	1
Brodo di magro	30 cl
Sale	
Pepe	
Aglio	1 spicchio
Alloro secco	1 foglia
Eglefino	6 tranci
Prezzemolo	2 cucchiaini
Prezzemolo	3 ciuffi
Panna	15 cl
Succo di limone	1 cucchiaino
Tuorlo d'uovo	1
Farina	1 cucchiaino
Burro	55 g
Pepe di caienna	
Pane raffermo	12 rondelle
Pancetta affumicata	6 fette
Vino bianco secco	4 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 4 ore per la marinata. Preparate la marinata: pelate e tritate l'aglio. Mescolatelo con l'alloro, il vino, il prezzemolo e l'olio.
- 2 Salate, pepate. Sciacquate i tranci di eglefino, asciugatelo e allineateli in un piatto fondo. Annaffiateli con la marinata, rivoltandoli. Pelate la cipolla e sminuzzatela.

- 3 Stendetela in una padella. Sgocciolate l'eglefino e ponetelo sulle cipolle. Versateci sopra il brodo di magro, la marinata e abbastanza acqua fredda da ricoprire il tutto.
- 4 Salate pepate e fate sobbollire quindici minuti col coperchio. Fate scaldare una pentola di acqua salata.
- 5 Pelate le patate, lavatele e fatele piccole con lo speciale scavino per ricavare dalle patate grosse le patate novelle. Fatele cuocere da cinque a dieci minuti nell'acqua bollente.
- 6 Sgocciolatele e tenetele in caldo. Preparate la salsa: fate fondere il burro in un pentolino. Aggiungete la farina e fate cuocere per due minuti mescolando.
- 7 Versate a poco a poco il brodo, sempre mescolando. Aggiungete una presa di pepe di Caienna, salate, portate a ebollizione. Spegnete. Sgocciolate il pesce e tenetelo al caldo.
- 8 Versate il liquido di cottura in una casseruola e fatelo ridurre della metà a fuoco vivo.
- 9 Mescolate la panna, il succo di limone e il tuorlo, aggiungete tutto alla salsa con quattro cucchiari di liquido di cottura ispessito. Fate cuocere a fiamma dolce sino a che la salsa diventa cremosa, senza bollire.
- 10 Fateci riscaldare le patate per tre minuti. Tagliate il pane a forma di cuore. Fate fondere il burro in due padelle. Fateci indorare il pane e la pancetta.
- 11 Levate la pelle al pesce, disponetelo su un piatto, guarnitelo con i crostini a forma di cuore, il prezzemolo e la pancetta. Servite con le patate in salsa a parte. Vino consigliato: Albana.