

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Filetto di ombrina con salsa di peperoncini dolci, patate goffredo e lime

Ingredienti per 10 persone:

- 300g di ombrina a persona
- 1 Kg di patate
- 1 Kg di pomodorini pachino
- 10/12 peperoncini dolci
- aglio, lime, menta fresca, olio, burro, sale, pepe qb.

Preparazione dell'ombrina:

La prima cosa da fare è eviscerare il pesce, squamarlo e sfilettarlo ottenendo così 4 filettini privi di lisce. A questo punto dividere ogni filetto in 2.

Poi lavate i pomodorini e tagliateli a rondelle. Le fettine ottenute disponetele su una teglia e infornate con sale e olio per circa 20 min a 90 gradi.

Pelate la patata, tagliatela a fettine e di queste fette, prendetene un paio da tagliare a bastoncini. Friggete i bastoncini.

Le altre fette rosolatele in padella con olio e aglio. Aggiungete dell'acqua e, una volta ammorbidite, incorporate il peperoncino precedentemente tagliato e pulito.

Una volta ammorbiditi tutti gli ingredienti, aggiungete la menta, del lime spremuto e frullate tutto, mantecando con un filo d'olio. Dovrete ottenere una salsa abbastanza corposa.

Marinate il pesce per 10 min in lime e olio. Dopo di che, rosolatelo dalla parte della pelle in un tegame antiaderente fino ad ottenere una crosticina.

Estraete dal forno i pomodorini ormai semi disidratati.

Presentazione dell'ombrina:

Utilizzate un piatto piano, bianco. Con un cucchiaino, adagiate 3 porzioni di salsa (come i vertici di un triangolo). Sopra ogni porzione, appoggiate dalla parte senza pelle, il filetto di ombrina, e sopra ogni filetto un bastoncino di patata e una fettina di pomodoro.

Cospargete il tutto con un filo di olio evo.

Vino abbinato: Nieddera Rosato Contini -Sardegna-