

ROMBO DORATO, SCAROLA LIQUIDA, RUCOLA CROCCANTE E GOCCE DI BERGAMOTTO

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 rombi chiodati
4 cucchiaini di farina di mais per polenta
½ cespo di insalata scarola
1 spruzzata di aceto bianco
1 cucchiaino di capperi di Pantelleria sotto sale
40 gr di insalata rucola
olio di arachidi per friggere
2 patate gialle
burro q.b.
1 bergamotto
1 cucchiaino di miele di arancio
1 cucchiaio di aceto di miele a bassa acidità
burro chiarificato
olio EVO q.b.
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Per prima cosa, pulite e sfilettate il rombo. Iniziate eliminando le branchie, le pinne esterne e - se necessario - evisceratelo. Facilitatevi nell'operazione con l'utilizzo di forbici e trinciapollo. Con un coltello rigido per disossare, incidete lungo la colonna vertebrale, sino a raggiungere la stessa. Incidere anche lungo la testa e, partendo dal fondo del pesce, iniziate a sfilettare, rimanendo aderenti alle lisce e sollevando mano a mano il filetto – così da evitare scarti di pesce. Ricavate quattro filetti. Generalmente la carne del rombo è priva di lisce, ma accertatevi e, nel caso, rimuovetele con una pinzetta. Con un coltello flessibile, eliminate la pelle dai quattro filetti. Impanate i filetti di pesce nella farina gialla e tenete da parte. Lavate la scarola, tagliandola con un coltello a listoni. Asciugatela con cura e sbianchitela per meno di un minuto in acqua bollente e aceto, scolatela e trasferitela in una bacinella con acqua e ghiaccio, per fermare la cottura e mantenere il verde brillante. Frullatela con i capperi, parte dell'acqua di raffreddamento e olio EVO q.b. regolate di sale. Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, immergetele in una casseruola con acqua fredda salata. Bollite per 10 minuti, scolate e schiacciate con uno schiacciapatate. Ammorbiditele con una noce di burro e tenete in caldo. Lavate la rucola e asciugatela con cura. Friggetela per 20 secondi in una padella di ferro con olio d'arachidi a 175°. Scolatela ancora verde e trasferitela su un foglio di carta assorbente. Preparate la salsa di bergamotto, spremendo il frutto e filtrandolo perfettamente. Versatelo in un pentolino di teflon, aggiungendo miele e aceto. Lasciate stringere e caramellare a fuoco vivo. Nel frattempo, cuocete i filetti di rombo: in una padella antiaderente, lasciate sciogliere il burro chiarificato e cuocete il pesce a fuoco medio, un minuto per parte. Servite caldo, mettendo sul fondo del piatto uno specchio di scarola liquida, due quenelle di purea di patate e il rombo. Alternare con un paio di ciuffi di rucola croccante e rifinire il piatto con qualche goccia di salsa al bergamotto. Completare con poco sale dolce.