

Le ricette della ristorazione italiana By Giovanni Santini – Dal Pescatore
**ROMBO (o altro pesce di cui disponete) CON OLIO EXTRVERGINE D'OLIVA
DEL GARDA PREZZEMOLO, ACCIUGHE E CAPPERI**



Ricetta per 4 persone

INGREDIENTI

4 pezzi di rombo (da g 150 circa) - ½ limone - 1 costa di sedano - ½ finocchio - sale, acqua

tempo di preparazione (rombo): 10 minuti

per la salsa: 2 pugnetti di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - ½ acciuga - 1 cucchiaino di capperi di salina - olio extravergine d'oliva

polenta abbrustolita qb - radicchio qb

tempo di preparazione salsa: 5 minuti

Utensili: tegame, piccola casseruola

In un tegame sistemate il rombo, o un pesce di cui disponete.

Coprite con acqua fredda e unite sedano e finocchio. Salate e mettete sul fuoco fino ad ebollizione e quindi spegnete. Lasciate intiepidire e intanto preparate la salsa.

Mettete in una casseruola il prezzemolo ed i capperi tritati, lo spicchio d'aglio e l'acciuga sminuzzata. Coprite con olio extravergine e mettete sul fuoco. Raggiunta l'ebollizione togliete la salsa dal fuoco e versatela in una salsiera per bloccarne la cottura e per conservare il colore verde brillante del prezzemolo.

Togliete il pesce dall'acqua,

Servite con la salsa preparata e polenta abbrustolita e radicchio verde tagliato finemente.

Ristorante dal Pescatore Santini - Località Runate 15 - Riserva del Parco Oglio Sud - 46013 Canneto sull'Oglio Tel. 0376 723001

<https://www.dalpescatore.com/it>



INGREDIENTI

kg 2 di frutta acerba (mele, pere, anguria bianca, etc)

g 800 di zucchero

15-20 gocce di essenza di senape liquida (fate estremamente attenzione ad usarla perché molto piccante)

Lavate e sbucciate la frutta, tagliatela a fettine con spessore di circa cm 2, ponetela in un capiente contenitore e versate sopra lo zucchero (per ogni kg di frutta pulita occorrono g 400 di zucchero). Passate 8 ore versate il liquido che si sarà formato in una pentola e fatelo bollire per circa 5 minuti, poi riversatelo sulla frutta.

Per altre 2 volte ancora fate bollire il liquido e riponetelo sulla frutta con attesa di 8 ore.

A questo punto il liquido coprirà tutta la frutta, quindi portatelo vicino all'ebollizione per un'ultima volta fino a ridurlo a 1/3 circa, aggiungete di seguito anche la frutta e caramellatela per qualche minuto.

Quando la frutta, con il liquido, sarà fredda, ponete circa 6 gocce di essenza di senape per ogni kg di prodotto finito.

Ponete la mostarda in vasetti di vetro e fatela riposare alcuni giorni prima di usarla.

Ottima per accompagnare secondi di carne (per esempio anatra o bollito di gallina) o formaggi stagionati.

Ristorante dal Pescatore Santini - Località Runate 15 - Riserva del Parco Oglio Sud - 46013 Canneto sull'Oglio Tel. 0376 723001

Mantova -Italia <https://www.dalpescatore.com/it>