

61 - Branzino e salmone con cialde

Autore: La cucina italiana 12/2005 pag.80

Ingredienti per 4 persone: 4 branzini da g 400 cad, pasta sfoglia g 300, salmone affumicato g 150, panna fresca g 80, zenzero fresco, sedano, erba cipollina, prezzemolo, maggiorana, burro, olio extravergine d'oliva, sale

Stendete la pasta sfoglia a mm 3 di spessore e ritagliate 8 dischi (ø cm 12).

Trasferiteli su una teglia coperta di carta da forno, sovrapponetevi un'altra teglia, per far sì che non si gonfino, e infornateli a 200°C per 15' circa.

Eviscerate e sfilettate i branzini ricavando 8 filetti. Eliminate le spine e rifilateli ottenendo 8 tranci lunghi cm 10.

Passate al mixer i ritagli di polpa con il salmone, tritandoli molto finemente.

Distribuite il composto su 4 tranci, copriteli con gli altri 4 formando dei "panini".

Trasferiteli su una placca coperta di carta da forno unta. Ungete con un filo di olio tutta la superficie e infornateli a 180°C per 15' circa.

Fate fondere in una padella una noce di burro con erba cipollina, prezzemolo, maggiorana, un pezzetto di sedano e 4 rondelle di zenzero fresco. Unitevi poi le lisce dei pesci, 2 bicchieri di acqua e lasciate ridurre della metà. Alla fine filtrate il fondo, salatelo, unite la panna e fate addensare fino a ottenere una salsa sciropposa, da servire con il pesce e le cialde. Decorate con erba cipollina