

SECONDI PIATTI

## Variazione di San Pietro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Variazione di San Pietro:** un modo davvero sfizioso per gustare questo pesce. Si va dal freddo al caldo, dal sapore più fresco a quello più complesso. Un piatto scenografico che vi farà fare un figurone e che, di sicuro, è più facile a farsi che a raccontarsi.

Provate questa ricetta, vi sorprenderà!

### INGREDIENTI

PESCE SAN PIETRO filetti - 4  
PATATE 4  
POMODORI CILIEGINI 8  
RUCOLA  
LIMONE succo - 1  
ANETO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
SALE ROSSO

### PREPARAZIONE

1 Tritate due filetti di San Pietro al coltello e dividete la polpa tritata in due parti.



2 Unite ad una parte di San Pietro il succo di limone ed un filo d'olio extravergine d'oliva, mentre all'altra metà l'aneto e un filo d'olio extravergine d'oliva.





3 Sbucciate, a questo punto, le patate e grattugiatele usando una mandolina.



4 Scaldate un giro d'olio in una padella, possibilmente di ferro, quindi trasferite una parte di patate grattugiate nella padella e schiacciatele per realizzare una frittella piatta.





5 Prelevate il rosti dalla padella e trasferitelo in un vassoio.



6 Salate il rosti, adagiatevi sopra un rametto di aneto ed il pesce aromatizzato all'aneto aiutandovi con un coppa pasta per una forma più regolare.



7 A questo punto, nella stessa padella utilizzata per i rosti bagnata con dell'altro olio, cuocete i due filetti rimasti.



**8** Iniziate a cuocere i filetti adagiandoli dalla parte della polpa.

Dopo pochi secondi di cottura, sfumate con un goccio di vino bianco.



**9** Una volta cotti, togliete i filetti dalla padella, trasferiteli nel vassoio con la versione all'aneto e salateli leggermente.



**10** Per l'ultima versione, ovvero quella fredda, realizzate un piccolo letto con la rucola e i pomodorini nel vassoio e posizionatevi sopra il San Pietro tritato e marinato nel succo di

limone. Anche in questo caso aiutatevi con un coppa pasta.



**11** Salate con del sale rosso quest'ultima versione e irrorate con un filo d'olio.



**12** La variazione di San Pietro è pronta per essere servita in tavola.