

SECONDI PIATTI

Filetto di spigola al curry su riso venere

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Un piatto decisamente esotico e molto profumato.

Un piatto unico buono, ma anche molto bello da vedere, perfetto per la cena di San Valentino!

INGREDIENTI

RISO NERO VENERE 150 gr
SPIGOLA filetti - 2
FOGLIE DI CURRY 10
PASTA DI CURRY ROSSO 1 cucchiaino da tè
LATTE DI COCCO 200 ml
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete, innanzitutto, il riso venere a cuocere in abbondante acqua bollente debitamente

salata.

Nel frattempo fate scaldare 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva insieme alle foglie di curry e ad uno spicchio d'aglio schiacciato in una padella sufficientemente capiente da poter accogliere sufficientemente i due filetti di spigola.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare e lo spicchio d'aglio inizierà ad imbiondirsi, adagiate in padella i filetti di pesce dalla parte della pelle, non dovrete mai girare i filetti altrimenti si romperanno.

Quando la polpa traslucida del pesce inizia a diventare di un bianco opaco dovrete unire alla padella un cucchiaino di curry in pasta; lasciate che la pasta di curry si scaldi al fuoco sprigionando i suoi aromi, basta un minutino.

Unite, quindi il latte di cocco e lasciate cuocere il tutto per altri 5 minuti.

Scolate il riso venere e conditelo con l'olio extravergine rimasto.

Servite i filetti di pesce su di un letto di riso venere nappando il tutto con la salsa di cottura al cocco e curry.

NOTE