

SECONDI PIATTI

Palombo allo zafferano

di: *Ernie*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 trancio palombo
- 1 pomodoro maturo
- 1/2 scalogno
- 1 ml panna da cucina
- 1 dl fumetto di pesce
- 1 dl vino bianco fermo
- 1 bustina zafferano
- 1 mazzetto prezzemolo
- sale fino
- pepe verde

PREPARAZIONE

1 Fondete il burro in una padella antiaderente e fatevi rosolare il palombo per circa 7-8 minuti.

Insaporite con un pizzico di sale ed una macinata di pepe.

A metà cottura, giratelo e terminate con il coperchio.

Mettete il pesce da parte.



2 Nel frattempo, versate la panna in un tegamino e fatela ridurre a 2/3; mondate e tritate lo scalogno.

Sbollentate il pomodoro, pelatelo e riducetelo a dadini.

Sminuzzate anche il prezzemolo.

Portate a bollore il fumetto.



- 3** Nella stessa padella del palombo, fate soffriggere brevemente lo scalogno, versate il fumetto di pesce, il vino bianco, la panna, lo zafferano e fate ridurre a 1/3 a fuoco vivace.



4 Ora unite alla salsa il pomodoro a dadini ed il prezzemolo tritato.

Amalgamate ed aggiungete di nuovo il palombo, lasciandolo scaldare ed insaporire per 1-2 minuti.



5 Impiattatelo con il fondo di cottura.



