

SECONDI PIATTI

Razza alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

RAZZA 2,5 kg
MANDORLE TOSTATE 100 gr
LIMONE 2
UOVA sbattute - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
AGLIO (teste) - 2
PREZZEMOLO 1 rametto
POMODORI 2
PANE fritto - 50 gr
FUMETTO DI PESCE
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite e tagliate la razza a grossi tranci. Lasciatela marinare per 2 ore con sale e limone.

Scottatela quindi in acqua bollente e adagiatela in una pirofila.

Pestate nel mortaio l'aglio, il pane fritto, parte delle mandorle tostate, i pomodori pelati a pezzetti, il prezzemolo, le uova sbattute e l'olio. Amalgamate questo impasto con un poco di fumetto di pesce. Versatelo quindi sui tranci di razza e fate cuocere a fuoco forte per 12 minuti. Prima di servire spolverizzate con mandorle tritate e prezzemolo.