

SECONDI PIATTI

Variazione di San Pietro

di: *Cookaround*

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
cucchiaini 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.