PESCE IN CROSTA DI SALE

Ingredienti:
1 Kg. di trota salmonata o altro pesce a piacere
mezzo limone a fette
due scalogni pelati e tagliati in due
maggiorana
lauro
aneto
dragoncello
olio extravergine di oliva

Per la pasta di sale:
1 Kg. di sale grosso
1 Kg. di sale fino
due albumi d'uovo battuti
60 gr. di acqua

Difficoltà	♀♀♀
Tempo di preparazione	20'
Tempo di cottura	1 h

Preparare la pasta di sale, amalgamando i bianchi d'uovo battuti, i sali e l'acqua. Eviscerare e lavare la trota, mettere nella pancia tutti gli aromi senza tritarli, il limone e lo scalogno. Rivestire una teglia adatta con della carta da forno, formare sopra di essa uno zoccolo con parte della pasta di sale, adagiarvi il pesce e con un pennello lucidarlo con l'olio d'oliva. Rivestirlo con il rimanente sale, sagomandolo. Formare le squame aiutandosi con la punta di un cucchiaio tenuto rovesciato, e così le branchie, la testa e la coda. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa un'ora. Portare in tavola nella sua crosta dorata e prepararlo davanti ai commensali.

Rinaldo Baraldi
Lazise

ANTIPASTO IN CONCHIGLIA

Ingredienti:
250 gr. di polpa di pesce assortito (trota, cavedano, tinca)
uno spicchio di aglio
un ciuffetto di prezzemolo
due-tre cucchiai di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe
fumetto di pesce

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	1 h
Tempo di cottura	25'

Con gli scarti del pesce preparare un fumetto (3/4 di acqua, 1/4 di vino bianco) e con questo, al posto del latte, fare la besciamella secondo la procedura usuale. Rosolare per una decina di minuti nell'olio extravergine di oliva la polpa del pesce a pezzetti con aglio tritato fine. Salare e pepare. Bagnare con il vino bianco e far evaporare a fuoco vivace. Aggiungere prezzemolo, aggiustare di sale e pepe e cuocere per altri cinque minui. Disporre nelle conchiglie di porcellana da forno (si possono utilizzare anche i gusci delle capesante) due cucchiai di pesce, coprire con la besciamella e gratinare in forno per una decina di munuti.

Imerio Bonato
Pozzolengo

Il fastidioso odore di pesce dalle mani si può togliere all'istante con poche gocce di acqua ossigenata.