FILETTI DI CAVEDANO MARINATI

Ingredienti:

500 gr. di filetti di cavedano
farina bianca
olio extravergine di oliva
due bicchieri di aceto bianco
due bicchieri di acqua
40 gr. di zucchero
20 gr. di pinoli
30 gr. di uva sultanina
due spicchi di aglio
salvia
rosmarino
sale
dieci grani di pepe nero

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 20'
Si consuma dopo qualche giorno

Infarinare i filetti di cavedano e friggerli in olio extravergine di oliva, dorando bene da ambo le parti. Nel frattempo preparare la marinata, facendo bollire per circa 6-7 minuti l'acqua e l'aceto in parti uguali, con lo zucchero, la salvia, poco rosmarino, l'aglio tagliato a fettine, il pepe in grani, l'uvetta e i pinoli. Mettere i filetti in vaso o in un contenitore adatto, coprendo con la marinata calda. Si consumano dopo qualche giorno e si conservano a lungo.

Vanda Cesaro
Assenza di Brenzone

RAVIOLI DI CAVEDANO AL BURRO E TIMO

Ingredienti:

200 gr. di pasta all'uovo
500 gr. di cavedano fresco
50 cl. di salsa besciamella
una carota
una cipolla
un gambo di sedano
mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
un bicchiere di vino bianco secco
sale
burro
timo fresco

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 60'
Tempo di cotttura 10'

Rosolare le verdure grossolanamente tritate con l'olio extravergine di oliva, aggiungendo i cavedani puliti e squamati. Salare e spruzzare con il vino bianco secco. Passare il tutto al forno per circa venti minuti. Far raffreddare e pulire il pesce, raccogliendo la polpa nel frullatore; ridurla in un composto omogeneo, unire la besciamella e aggiustare di sale. Formare i ravioli con la pasta precedentemente stesa, pennellata con uovo battuto e tagliata a quadri di circa 4 cm. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e saltarli in padella con il burro spumeggiante aromatizzato con timo fresco.

Michele Zomer
Hotel ristorante "Rely" - Brenzone