



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000363**

**Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 20:30**

**da ANGELA SIMONELLI**

## Ricordo di un tramonto

Ormai l'inverno è finito e la primavera ci porterà presto l'estate. Ma chi è nato al mare ed è costretto, per motivi di lavoro, a viverci lontano sente il suo richiamo, mancano i colori e i profumi che solo lui ci regala.

Questo piatto è nato così, ripensando al tramonto sul mare, quando tutto è rosso fuoco e la pelle dei pesci, che saltano in cerca di qualche insetto, brilla e luccica tra le onde e la schiuma.

Volevo esaltare il gusto di una passata di pomodori dolci abbinandola ad una carne leggermente sapida e compatta, accompagnando il tutto da verdure croccanti e erbe aromatiche, un inno al nostro mediterraneo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

600 g di filetti di ombrina con la pelle  
100 ml passata di pomodori datterini  
30 g olio evo  
30 g olio riso  
pizzico di sale e pepe  
2 carote nere  
2 ravanelli  
germogli di porro  
2 cucchiaini di yogurt bianco  
timo fresco

### Preparazione

Iniziamo con il preparare un' emulsione leggermente montata con la passata di pomodori datterini e i due oli.

Ho scelto di usare 50% olio evo e 50% olio riso per non caratterizzare troppo la passata con il sapore dell'oliva, perché altrimenti si sarebbe persa la nota dolce dei datterini. Versate la passata in una caraffa e dopo aver azionato il mixer ad immersione cominciate a versare i due oli a filo, come se steste facendo una maionese.

Continuate a montare la passata fino a che avrete raggiunto una consistenza cremosa, poi regolate di sale.

Pelate le carote e ricavate delle strisce con il pelapatate, preparate inoltre dei dischi molto fini di ravanello.

In una padella versate un goccio di olio evo e scaldatelo bene prima di posizionare dei quadrati di filetto di ombrina, che avrete precedentemente tagliato, dalla parte della pelle.

Lasciate cuocere pochi minuti a fuoco vivace in modo che la pelle diventi bella croccante.

Poi spegnete il fuoco e girate i filetti dalla parte della polpa.

Impiattiamo versando 3 cucchiaini di passata di pomodoro e disponiamo al centro due quadrati di filetto di ombrina.

Aggiungiamo i germogli di porro, i filetti di carote nere arrotolate su se stesse, qualche fogliolina di timo fresco, due semicerchi di ravanello e per finire qualche goccia di yogurt che ricorda il colore della schiuma del mare.

Servite subito.