



Ricetta N. RE001006

Registrata in data 07 Feb 2017 alle ore 09:54

da ALBERTO GIOCONDI

Sarago in crosta di grano Chirico e crema di patate allo zafferano

Piatto semplice da preparare. Ideale anche come finger per aperitivi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g di grano cotto Chirico

n. 4 patate

n 2 filetti di sarago

n.1 bustina di zafferano in polvere

n.1 cucchiaio di fecola di patate

burro q.b.

sale q.b.

Preparazione

Iniziare tagliando una dadolata abbastanza piccola di patate e metterle a bollire partendo da acqua fredda che supera poco più il livello delle patate. Quando le patate sono stracotte che si sfaldano toglierle dal fuoco e tenerne la metà da parte.

Frullare la prima parte di patate con un mixer ad immersione aggiungendo lo zafferano e il sale e la fecola di patate.

Poi prendere l'altra parte delle patate, schiacciarle e mescolarle con il grano cotto, sale e pepe creando una pastella.

Mettere la pastella in due fogli di carta da forno e stenderla col matterello formando una sfoglia di mezzo centimetro e con uno stampino tondo (o coppapasta) formare dei piccoli dischi di pastella di grano e patate e cuocerle in padella antiaderente fino a doratura di entrambi i lati e metterle in forno a 180° per 10 minuti.

Nella stessa padella antiaderente cuocere i filetti di sarago tagliati a piccoli tranci non troppo grandi.

Impiattare iniziando dalla pastella poi la crema e quindi il filetto di pesce.

Infine chiudere con un altro dischetto di pastella.