PESCE SPADA ALLA MODA ESTIVA

Ingredienti per 4 persone:

- una costola di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- quattro trance di pesce spada da circa 150 g l'una,
- sale,
- pepe,
- il succo di un limone,
- un bicchiere di vino bianco,
- un uovo,
- 50 g di pangrattato,
- mezzo bicchiere di aceto,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- olio.

Tritate grossolanamente il sedano, la carota e la cipolla, dopo averli puliti e, se occorre, lavati.
Trasferite il trito in una larga teglia, adagiatevi sopra le trance di pesce spada, spolverizzatele con una presa di sale e un pizzico di pepe e irroratele col succo di limone e il vino bianco.
Mettete la casseruola sul fuoco e lasciate cuocere per circa 15 minuti, a calore moderato e a recipiente coperto, poi lasciate raffreddare il pesce nel suo liquido.
Fate rassodare l'uovo per 10 minuti; nel frattempo mettete il pangrattato in una ciotola e diluitelo con l'aceto.
Tritate finemente aglio e basilico e aggiungeteli al composto.
Sgusciate l'uovo, tritatelo finemente e unite anche questo ai precedenti ingredienti.
Rimestate il tutto accuratamente, quindi diluite con tanto olio quanto ne servirà ad ottenere una salsina densa e omogenea.
Con una schiumarola estraete dalla teglia le trance di pesce ormai fredde e disponetele sul piatto da portata: irroratele con la salsina preparata e tenete il tutto in frigorifero almeno per 1 ora, prima di servire.