SAN PIETRO CON SALSA AL CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone:

- due pesci san Pietro di 500 g l 'uno,
- pepe in grani,
- sale,
- un limone e mezzo,
- dodici funghi champignons,
- 50 g di burro,
- pepe macinato.

Per la salsa al cetriolo:

- quattro cetriolini sott'aceto,
- 20 g d i burro,
- un cucchiaio d i farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- sale,
- un cucchiaio di succo di limone.

Pulite accuratamente il pesce, spellatelo e sfilettatelo (se usate quello surgelato provvedete, all'atto dell'acquisto, a farvi togliere con la macchina le spine laterali le pinnette del pesce; fatelo scongelare a temperatura ambiente).
Ponete al fuoco una casseruola bassa con un litro di acqua, qualche grano di pepe, una manciata di sale e il succo di un limone; portate a bollore e immergetevi i filetti di pesce, facendoli cuocere a fiamma moderatissima per 5 minuti e lasciandoli al caldo nel liquido di cottura.
Pulite i funghi, separate le teste dai gambi lasciando interi entrambi, e mettete tutto a rosolare in un tegame nel quale avrete fatto fondere il burro; salate, pepate e fate cuocere fino a che li sentirete ben teneri e li vedrete asciutti.
Durante la cottura spruzzateli con un po' di succo di limone.
Quindi togliete i gambi dal recipiente, metteteli nel passaverdure e riduceteli in purè.
Preparate la salsa al cetriolo: tritate finemente i cetriolini; fate sciogliere il burro, unitevi la farina, lasciate che prenda colore, mescolate continuamente per evitare i grumi, poi diluitela con il brodo, e fate cuocere ancora per 7-8 minuti.
Salate poco (in quanto il brodo è già saporito).
Unitevi i cetrioli tritati, il succo di limone e il passato di funghi.
Ora preparate il piatto da portata, adagiandovi i filetti di pesce che spalmerete con un velo della salsa preparata, servendo la restante in salsiera.
Disponete poi le teste dei funghi, che avrete provveduto a tenere in caldo, intorno ai filetti di pesce, e servite subito.
Per quanto riguarda l'accostamento con il vino, vi ricordiamo che i pesci san Pietro richiedono vini bianchi leggeri secchi, ma di corpo non eccessivo e piuttosto giovani.
Qui di seguito ve ne suggeriamo alcuni come ad esempio: Soave, Verdicchio, Bianchello del Metauro e Vernaccia di San Gimignano.