

SALSA ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di ritagli, lische e teste di pesce vario
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di timo
- 30 g di farina
- 50 g di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 limone (succo)
- 25 cl di vino bianco secco
- 2 tuorli d'uovo
- 5 grani di pepe bianco
- sale

Lavate tutti i ritagli di pesce e fateli cuocere per circa 45 minuti in una pentola d'acqua da un litro insieme all'alloro, 1/2 cipolla affettata, il pepe, il timo, un cucchiaino di sale, solo i gambi del prezzemolo e metà vino bianco.

Filtrate il brodo ottenuto attraverso una garza e tenetelo in caldo.

Fate sciogliere il burro in un casseruolino, unite la 1/2 cipolla rimasta, tritata finemente, e lasciatela imbiondire.

Aggiungete la farina che farete tostare a lungo, rigirandola con il cucchiaio di legno.

Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare quasi completamente, prima di aggiungere il brodo di pesce caldo.

Continuate la cottura per circa 20 minuti a fuoco moderato, mescolando ripetutamente.

Unite le foglie di prezzemolo tritate, il succo di limone e se necessario un po' di sale.

Togliete dal fuoco e incorporate i 2 tuorli d'uovo.

Rigirate accuratamente e ponete in un recipiente con acqua calda; lasciate a bagnomaria ma senza far bollire sino al momento di servire.

E' questa la salsa tipica per pesce sobbollito (trota, branzine in tranci, razza, ecc.), quando si desidera avere un gusto più pronunciato di quello della maionese o della tartara.