DENTICE ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- un dentice di 1,200 Kg,
- un cucchiaio di salsa di soia,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- quattro grani di pepe,
- una foglia di alloro,
- due mele,
- 60 g di burro,
- quattro cipolle,
- 20 g di farina,
- un cucchiaio di curry,
- mezzo cucchiaino di timo sbriciolato.

Filettate il dentice poi lavate e asciugate i filetti, metteteli in un piatto ovale e spruzzateli con la salsa di soia e il succo di limone.
Coprite il piatto e lasciate macerare il pesce per qualche ora.
Al momento opportuno, trasferite il dentice in una pesciera con mezzo litro di acqua, una presa di sale, il pepe in grani e l'alloro; fatelo cuocere per 20 minuti, poi toglietelo dal recipiente con una schiumarola e tenetelo in calda.
Passate il court-bouillon al colino.
Sbucciate le mele, privatele del torso e tagliatele orizzontalmente in fette sottili.
Fate sciogliere in una padellina 20 g di burro e ponetevi a rosolare le fette di mela per 5 minuti; quindi togliete e tenetele in caldo.
Nella stessa padellina fate rosolare le cipolle affettate ad anelli; tenete in caldo anche queste.
Fate fondere in una casseruola il restante burro e la farina, mescolando rapidamente con un cucchiaio di legno; fatela imbiondire leggermente, poi diluite con un mestolo del court-bouillon filtrato, aggiungete il curry e il timo e continuate a far sobbollire la salsa per altri 5 minuti, mescolando sempre.
A questo punto unite i filetti di pesce e fateli riscaldare.
Disponete quindi il dentice con tutta la salsa su un piatto da portata già caldo, decoratelo con le fette di mela sovrapposte al centro del piatto e distribuitevi sopra le cipolle fritte nel burro.
Servite ben caldo.