

PALOMBO ALLA BUONGUSTAIA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro trance di palombo da 200 g l'una,
- tre limoni,
- sale,
- pepe,
- 80 g di burro,
- una cipolla,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g di farina,
- un quarto di brodo di dadi,
- 150 g di champignons,
- 100 g di gamberetti,
- due tuorli.

Lavate bene le trance di palombo, asciugatele e irroratele con il succo di un limone.

Lasciatele riposare per 10 minuti, poi salatele e pepatele.

Fate fondere 40 g di burro in una grande casseruola, adagiatevi le fette di pesce e lasciatele rosolare per 10 minuti.

Sbucciate la cipolla, affettatela e unitela al pesce, lasciandola colorire a fuoco dolce.

Lavate e asciugate il prezzemolo, tritatene finemente la metà e aggiungete anche questa al palombo (conservate i rimanenti rametti per la decorazione).

Bagnate il pesce con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo crogiolare ancora per 5 minuti, poi mettetelo su un piatto di servizio, tenendolo in caldo e conservando il fondo di cottura.

Per la salsa, fate imbiondire il restante burro in una casseruolina, unite la farina e, mescolando continuamente, diluite con il brodo caldo e il fondo di cottura del pesce.

Irrorate con il vino rimasto e fate cuocere la salsa a fuoco molto lento, mescolando spesso.

Pulite i funghi, lavateli e affettateli (tenetene da parte qualcuno per la decorazione).

Unite i funghi affettati e i gamberetti alla salsa, lasciando sobbollire per 15 minuti, poi insaporite con due cucchiaini di succo di limone e una presa di sale.

Versate qualche cucchiata di salsa in una scodella, incorporatevi i tuorli, rimettetela nel recipiente e lasciatela riscaldare bene, senza però portarla ad ebollizione.

Irrorate con la salsa le trance di palombo e guarnite con i funghi e i rametti di prezzemolo messi da parte e un limone tagliato a spicchi.

Servite subito.