

PALOMBETTO ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di palombetto a piccoli tranci
- 1 cespo di insalata lattuga
- 2 scalogni
- 10 cl di panna fresca
- 50 g di burro
- 2 carote
- 30 cl di brodo vegetale
- 2 prese di sale
- 1/2 cucchiaino di bacche di pepe miste (o pepe bianco)

Mandate l'insalata, tenete da parte 4 foglie tra le più grandi e spezzettate quelle rimaste.

Fatele quindi rosolare in un tegame con il burro, gli scalogni tritati e una presa di sale, poi bagnatele con il brodo caldo e cuocetele a fuoco moderato per 10 minuti, quindi frullatele.

Trasferite la crema ottenuta nel tegame, unite i tranci, la panna, le bacche di pepe pestate e una presa di sale e cuocete a fuoco moderata per circa 15 minuti.

Nel frattempo, spuntate e raschiate le carote, poi tagliatele a metà e cuocetele a vapore per 10-15 minuti, aggiungendo, pochi istanti prima del termine di cottura, le foglie di lattuga tenute da pane.

Servite i trancetti di pesce ben caldi con la salsina di cottura e le verdure preparate.