

RAZZA CON I PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di razza (250 g di ogni fetta),
- 25 cl di vino bianco,
- 1 foglia di alloro,
- 4 gambi di prezzemolo,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 arancia,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe nero.

Pulite il pesce, privatelo della pelle, lavatelo e mettetelo in una casseruola col vino, 1,5 dl d'acqua, l'alloro, i gambi di prezzemolo, sale e pepe.

Portate a ebollizione e fate cuocere a calore moderato per 12-15 minuti.

Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, lasciandoli però interi, e riduceteli ad anelli sottili. Togliete il pesce dalla casseruola e mettetelo in caldo.

Eliminate l'alloro e il prezzemolo e aggiungete i peperoni e la scorza di un'arancia tagliata a filetti.

Riportate a ebollizione e lasciate cuocere per circa 2 minuti a fuoco vivo.

Al termine togliete i peperoni e la scorza d'arancia e metteteli da parte.

Fate ridurre il fondo di cottura della metà, unite il succo di un'arancia e togliete dal fuoco; riscaldare il burro nocciola e aggiungetelo al fondo di cottura del pesce, regolate di sale e pepe e mescolate.

Sistemate le fette di razza in un piatto di portata caldo, distribuitevi sopra i peperoni e le scorzette d'arancia, cospargete con la salsetta preparata, infine guarnite con il prezzemolo tritato e servite.