

DENTICE ALLA CASALINGA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro trance di dentice di 250 g l'una,
- due cipolle,
- qualche foglia di alloro,
- sale,
- pepe,
- olio,
- il succo di un limone,
- un uovo,
- 100 g di farina,
- abbondante olio per friggere,
- un peperone in salamoia,
- 30 g di capperi,
- qualche cetriolino sott'aceto.

Lavate e asciugate le trance di dentice; sistematele in un largo piatto, spargetevi sopra un trito composto da una cipolla e le foglie di alloro, salatele, pepatele e irroratele con una emulsione di mezzo bicchiere d'olio sbattuto con il succo del limone.

Lasciatele marinare così per 1 ora.

Intanto preparate la pastella; sbattete l'uovo con un pizzico di sale e due cucchiaini di olio, poi, con questo miscuglio, diluite lentamente la farina, sbattendo in continuazione per eliminare i grumi; quindi allungate il composto con qualche cucchiaio di acqua, in modo da ottenere una pastella semifluida, nella quale immergerete le trance di pesce dopo averle ben sgocciolate dalla marinata.

Tagliate a rondelle la restante cipolla, mettetela in un tegame con tre cucchiaini di olio, fatele leggermente rosolare, unitevi il peperone tagliato a dadini, i capperi e i cetriolini affettati; fate insaporire tutti questi ingredienti per qualche minuto, poi spegnete il fuoco e tenete al caldo.

Ora friggete le trance di pesce in abbondante olio bollente, sgocciolatele dall'unto di frittura ponendole quindi su un foglio di carta assorbente, disponetele su un piatto di servizio caldo e adagiate nel mezzo di ognuna un cucchiaino del composto di cipolle, peperoni e cetriolini.

Se volete, potete guarnire le trance di dentice con rondelle di carote, ritagliate a fiore.