PATÈ DI CAVEDANO

Ingredienti:

500 gr. di filetti di cavedano
uno scalogno
uno spicchio di aglio
mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco secco
oppure un bicchierino di brandy
sale e pepe
qualche foglia di alloro
50 gr. di burro
un cucchiaio di capperi
qualche filetto di sardena sotto olio

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 45'

Rosolare in olio extravergine di oliva lo scalogno tritato, l'aglio spremuto ed unire i filetti di cavedano, tagliati grossolanamente a pezzetti. Salare e pepare. Spruzzare con il vino bianco o il brandy e cuocere a fiamma moderata per circa 15 minuti, aggiungendo qualche foglia di alloro (che verrà poi tolta). A cottura ultimata, spegnere il gas e lasciar raffreddare. Indi mettere nel frullatore il cavedano preparato, il burro ammorbidito, i capperi e i filetti di sardena spezzettati. Frullare, fino ad ottenere una soluzione cremosa, morbida e vellutata, aggiustando - in caso di bisogno - con olio extravergine di oliva. Servire il patè così ottenuto su crostini di pane tostato; oppure sistemare il patè in un ovalino di portata, guarnire con pezzetti di verdure morbide sotto aceto di colore vario e coprire con gelatina. In questo caso far riposare qualche ora in frigorifero e servire a fettine con pane abbrustolito. Il patè può essere conservato in vaso nel frigorifero, purché sia coperto di olio.

Rosaria Veronesi
Castelletto di Brenzone

PICCOLE BOULE DI CAVEDANO FRITTE

Ingredienti:

300 gr. di polpa di cavedano (senza la pelle) frullata a crudo
80 gr. di pane raffermo, bagnato nel latte e strizzato
due bianchi d'uovo
timo fresco
sale e pepe
olio extravergine di oliva
farina bianca
uovo battuto
pane grattugiato

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 20'
Tempo di cottura 10'

Mescolare al cavedano frullato il pane ben strizzato e tritato finemente, salare, pepare e aromatizzare. Con le mani bagnate d'acqua, formare delle piccole palline, che poi impanerete, facendo cadere il pane in eccesso. Friggerle in abbondante olio extravergine di oliva, farle asciugare su carta adatta e sistemarle sul piatto di portata. Guarnire con roselline di buccia di pomodoro, limoni lavorati e prezzemolo riccio.

Rinaldo Baraldi
Lazise