



RAVIOLONE APERTO DI TINCA AI PROFUMI DEL BALDO

Ingredienti:

100 gr. di polpa di tinca (filetto)
 un rametto di rosmarino
 salvia
 sale e pepe
 otto foglie verdi di coste
 40 gr. di burro
 fumetto di pesce
 200 gr. di scorzone del Baldo (tartufo nero)
 otto dischi di sfoglia sottile (diametro 14 cm.)

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



20'

10'

Cuocere con poco burro la polpa di tinca, insaporendo con il rosmarino. Cuocere inoltre la parte verde delle erbe coste e ridurre in crema. Salare e pepare. Aggiungere metà della crema alla polpa di pesce sminuzzata, unendo anche un mestolino di fumetto. Far cuocere qualche minuto, lasciando il tutto un po' liquido. A parte lessare i dischi di pasta e disporne quattro sul fondo del piatto di portata. Versarvi la polpa di pesce con la crema, affettarvi il tartufo, coprire con gli altri dischi, distribuendovi sopra la restante crema di coste e altro tartufo. Servire con burro e salvia.

Ivo Miorelli

Ristorante "La Terrazza" - Torbole sul Garda

TINCA IN SALSA

Ingredienti:

una tinca di oltre 1 kg.
 verdure per il court-bouillon
 qualche filetto di sardena sotto sale
 olio extravergine di oliva

Difficoltà

Tempo di preparazione

Tempo di cottura



10'

30'

Pulire ed eviscerare la tinca e lessarla nel classico court-bouillon. Disporre la polpa, pulita e diliscata, in un ovale di portata. A parte soffriggere in poco olio extravergine di oliva le sardine sotto sale, sciogliendole con la forchetta. Cospargere la tinca con la salsa bollente, aggiungere olio extravergine di oliva crudo e lasciar riposare almeno 12 ore. Servire a temperatura ambiente con polentina abbrustolita.

Ricetta tradizionale

Per togliere eventuale sapore di fango, molti gettano le tinche nell'acqua bollente finché la pelle comincia a screpolare, rinfrescandole poi in acqua ghiacciata prima della cottura. Tale procedimento è chiamato dai Francesi «limoner», da «limon» fango. Secondo Floreste Malfer, però, questa operazione è da escludere, perché *deteriora le carni*.