

## *Choucroute di pesce di ARL*

*In onore di Saretta...*

*La Choucroute e' un piatto basato in genere su Crauti, patate, vari tagli di maiale, salsicce, wurstel, pancetta, costolette etc., tipicamente alsaziano. A Strasburgo la ho mangiata col pesce.... Io la ho modificata*

*Occorrono Patate bollite intere, sbucciate. Crauti, cotti con birra e ginepro, pepe e salvia.*

*Si prepara un Court Bouillon con Acqua, birra chiara, un poco di Gin e gli aromi tradizionali. Vi si fanno cuocere separatamente: filetti di pesce ( ES: Salmone, Scorfano, Spigola, Ricciola o altro) Molluschi ( Totani, Calamari, seppie ) Crostacei ( Gamberi Scampi ) Va tutto tenuto al caldo e servito con i vegetali suddetti.*

*A lato servo un Maionese Dijonnaise ( con aggiunta di abbondante senae forte, chiara di Digione )*

*Da bere: Birra Chiara in Stile Belga, oppure Vini Alsaziani, Gewurtztraminer o, il leggendario ( Tocai) Pinot Gris di Zind Humbrecht*