

Pici al cefalo tricolore di Max

Giusto per poter scrivere qualcosa di originale, e giusto perchè il cefalo era uno dei pochi pinnuti presenti nel mio freezer, venerdì ho voluto vedere fin dove poteva spingersi la mia fantasia.

Occorrente per 4 persone:

- 1 cefalo dorino da circa 700 g eviscerato;*
- Pici (400g);*
- 40 g di pistacchi già sgusciati e possibilmente spellati;*
- 25 g di mirtilli rossi disidratati;*
- Aceto balsamico;*
- olio, aglio, peperoncino (in pezzi) e pepe.*

I pistacchi vanno sgusciati e spellati per ottenerne i suddetti 40 grammi, che saranno poi messi in un mixer per essere polverizzati.

Dopo aver sfilettato il cefalo, tagliarlo a cubetti e amalgamarlo (o meglio, impanarlo) con il pistacchio.

Far imbiondire l'aglio in olio di oliva, poi toglierlo e versarvi il cefalo trattato.

Come fa la crosticina, annaffiare con aceto balsamico, che dovrà arrivare a caramellare, ed aggiungere i mirtilli spezzati.

Allungare con un po' d'acqua di cottura dei pici ed aggiungere peperoncino a piacimento e una pizzico di pepe.

Il sale? lascio a voi la decisione: a me basta salare l'acqua, ma io non faccio testo: non salo neppure l'insalata.

Io ho accompagnato il tutto con un negramaro vinificato rosè.