

Ragù di orata di Andrea Ferro

Avevo un'oratina di circa 6 etti, e una bella spigolozza da 1,3 kg e siccome la mia compagna mi ha detto:

"Andrea quando mi fai una bella cena di pesce??"...

Per prima cosa ho sfilettato l'orata e fatta a pezzetti, ho tagliato mezzo scalogno, e l'ho soffritto con olio EVO, ho aggiunto un peperoncino intero (tolto prima di mettere i pomodorini), poi ho messo i pezzettini d'orata e vino bianco, poi quando l'alcool è evaporato ho messo 6/7 pomodorino pachini tagliati a pezzi, sale, e una puntina di cucchiaino di zucchero per togliere il leggero acido del pomodoro.

Intanto si cuocevano le tagliatelle all'uovo, scolate e spadellate, un po di prezzemolo e il gioco è fatto.

Per la spigola invece, pulita non squamata, fatto una intruglio con scalogno, olio EVO, vino bianco, sale, prezzemolo e succo di mezzo limone, mescolato bene bene, poi ho tagliato una decina di pomodorini, preparato una casseruola con olio e i pomodorini, ho adagiato la spigola con la schiena dritta non adagiata, dopo aver messo dentro un po di intruglio, ho versato il restante intruglio sulla spigolozza, ho aggiunto ancora un po di vino e olio, e messa in forno circa 40 minuti a 150 gradi

Una volta verificata la cottura, pulita da tutta, impiattata.

Con il sughetto e i pomodorini che restano nella casseruola, li ho presi e messi in un pentolino e passati al Mixer in modo da fare una crema.

Da una parte i filetti di spigola e dall'altra del piatto la crema.

Il giorno dopo siccome della spigola è avanzata e anche della crema, ho fatto il sugo con questa e sono uscite delle ottime penne.