



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

“L’ITALIA NEL PIATTO”

FILETTO DI GALLINELLA DI MARE IN BRODETTO PESARESE

INGREDIENTI

1 gallinella di mare da 800-1000 g circa;
2 dl. di salsa al pomodoro fresco;
200 gr. di cozze pescate;
2 spicchi d’aglio;
4 Capesante; Un rametto di timo;
200 gr. di vongole veraci;
Prezzemolo e peperoncino;
8 Fasolari;
2 dl. olio d’oliva extravergine di Cartoceto;
100 gr. Calamaretti;
20 gr. Farina;
160 gr. Patate

PREPARAZIONE:

Cuocere le patate con la buccia in acqua: sbucciarle e passarle, condire con sale e olio extravergine. Sfilettare la gallinella, tagliare le spine centrali e la testa, tagliare quattro filetti da 160 gr. cadauno. Lavare le cozze, le vongole, le capesante e i fasolari, farle aprire in poca acqua, sgusciarle e tenere da parte sia l’acqua di cottura sia i molluschi. Far rosolare i filetti di pesce in padella con aglio in camicia e il rametto di timo prima dalla parte della pelle, terminare la cottura in forno per dieci minuti. Per il brodetto pesarese far rosolare l’aglio tritato, il peperoncino in olio, aggiungere la salsa di pomodoro fresco e l’acqua di cottura, far cuocere per qualche minuto e, per ultimo, aggiungere i molluschi sgusciati. Collocare un tortino di patate al centro di un piatto fondo, la gallinella di mare, il brodetto attorno al tortino e decorare con calamaretti fritti.