

## UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

15 SETTEMBRE 2010

### Coda di Rospo con Fichi d'India (e non solo)

(Tempo di preparazione circa 50 minuti)

#### INGREDIENTI

Per 4 persone:

Filetti di Coda di Rospo (da 30 a 35 Euro al kilo), 500 grammi

Patate di media grandezza, 4

Pomodori Pizzutelli, circa 15

Capperi

Pinoli

Fichi d'India rossi e ben maturi, 3

Liquore all'Arancio (un liquore simile al Limoncello che si trova normalmente nei supermercati oppure del più comune Grand Marnier)

Sale

Olio Extravergine di Olive

Farina 00

#### ATTREZZATURA NECESSARIA

3 piccole teglie da Forno

Un recipiente per il condimento della patate

Carta da Forno

Pellicola per alimenti

Cucchiaino da cucina

Forchetta da cucina

Scolapasta per lavare i capperi

Guanti protettivi per la pelatura dei Fichi d'India

Paletta per accomodare il pesce nei piatti di servizio

Coltello ben affilato a lama lunga

Tagliere

Piatti piani possibilmente grandi

Congelatore

1	Utilizzando guanti protettivi o uno strofinaccio pelate i Fichi d'India praticando una incisione longitudinale e tirando al buccia che si leverà facilmente in un unico pezzo. Avvolgeteli uno ad uno in pellicola alimentare e metteteli nel congelatore almeno un'ora prima del loro utilizzo. Il raffreddamento dei Fichi d'India permetterà di affettarli finemente e custodirà tutto il prezioso succo che si libererà solo quando le fette saranno appoggiate sui piatti a temperatura ambiente
2	Accendete il forno a 200 gradi
3	Pelate le patate e tagliatele finemente a fiammifero
4	Mettete subito le patate così tagliate in un recipiente e condite con Olio Extravergine di Olive e sale mescolando per bene con le mani
5	Tagliate i Pomodorini Pizzutelli a metà per il lungo
6	Dissalate e sciacquate bene una manciata di Capperi
7	Sciacquate e asciugate i filetti di Coda di Rospo
8	Foderate il fondo delle tre teglie con un rettangolo di carta da forno
9	Nella prima teglia mettete i pomodorini tagliati a metà e distribuiteli sopra i capperi, senza alcun condimento
10	Nella seconda teglia mettete le patate a fiammifero condite, spargendole uniformemente sul fondo con un cucchiaino
11	Infornate queste prime due teglie
12	Infornate per bene i filetti di Coda di Rospo e adagiateli, senza sovrapporli, nella terza teglia. Salate leggermente senza alcun altro condimento
13	Dopo circa 15 minuti dal momento in cui avete infornato le prime due teglie con patate e pomodori, infornate anche questa terza teglia
14	Noterete che la Coda di Rospo tende a gonfiarsi leggermente in cottura. Lasciate il forno chiuso per altri 20 minuti circa
15	Trascorsi 20 minuti togliate dal forno la prime due teglie con patate e pomodorini, fate un assaggio delle patate che dovranno essere ben croccanti (oltre che roventi, attenti!). I pomodorini appariranno appassiti ed i capperi sbiancati, come canditi
16	Togliete momentaneamente dal forno anche la teglia del pesce e aggiungete un generoso bicchiere di liquore all'arancio avendo cura di spargerlo lentamente sul pesce
17	Informate nuovamente la teglia del pesce e lasciate cuocere ancora una decina di minuti
18	Togliete dal congelatore i fichi d'India impacchettati. Poneteli sul tagliere e tagliateli a fette per il lungo dello spessore di un paio di millimetri
19	In attesa della cottura del pesce disponete i piatti di servizio su un piano di lavoro e cominciate a distribuire a ventaglio le fette di Fico d'India in un angolo del piatto. Inutile dire che la questione estetica è fondamentale in questa preparazione
20	Distribuite in ugual misura i Pomodorini ed i Capperi in un'altra zona del piatto. Procedete allo stesso modo creando un mucchietto di patate
21	Verificate la cottura del pesce infilando una forchetta che dovrà trovare la consistenza molto morbida
22	Accomodate i filetti nei piatti di servizio accanto al ventaglio di fette di Fico d'India aiutandovi con una paletta da cucina per evitare che il pesce, molto ammorbidito, si spezzi
23	Guarnite con qualche Pinolo
24	Troverete questo piatto una gran bella vista per i vostri occhi
25	Indispensabile un bianco fresco molto profumato e di buon corpo
26	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere