

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Febbraio 2011

Terrina di Pesce (molto profumata)

INGREDIENTI

Per 8 porzioni:

Filetto di Salmone, ben deliscato, pulito e senza pelle, 300 grammi
 Filetto di Branzino, ben deliscato, pulito e senza pelle, 300 grammi
 4 Uova fresche, 2 spicchi di Aglio, 25 centilitri di panna da cucina ben fredda
 Erba cipollina, un mazzetto, Zenzero fresco, 25 grammi
 Una Arancia tarocco, Un Lime
 Sale fino, Pepe Nero, Olio Extravergine di Olive, Burro, Acqua calda

ATTREZZATURA NECESSARIA

Frullatore, Tagliere, Coltello da cucina, 2 recipienti in coccio per contenere il pesce frullato
 2 cucchiari, Tegame, Pentolino per sbollentare le scorze
 Teglia da Plum Cake, lunghezza circa 26 centimetri
 Teglia per il bagnomaria, di dimensioni tali da poter contenere la forma da Plum Cake, Carta da Forno

1	Spellate i 2 spicchi d'aglio e lo zenzero, tritateli finemente nel frullatore
2	Tagliate l'Arancia ed il Lime a metà. Spremete una metà di entrambi, tenete pronti i due succhi separatamente e togliete la scorza alle altre due metà, facendo attenzione a rimanere più in superficie possibile
3	Mettete a bollire un pentolino di acqua e sbollentate le scorze di arancia e lime per un paio di minuti
4	Mettete un cucchiaio di Olio Extravergine nel tegame, ponete a scaldare su fuoco molto basso e fate dorare l'aglio e lo zenzero tritati per un paio di minuti. Spegnete il fuoco ed aggiungete l'erba cipollina tritata grossolanamente a coltello. Mescolate e fate freddare almeno 5 minuti
5	Mettete il branzino a tocchi nel frullatore (precedentemente sciacquato), aggiungete metà della panna liquida, le due uova ed il soffritto di Aglio e Zenzero arricchito dall' Erba Cipollina. Aggiustate di Sale e pepe Nero. Quando sarà ben omogeneizzato mettetelo in uno dei due recipienti di coccio
6	Sciacquate nuovamente il frullatore. Frullate ora il salmone con il resto della panna, le altre due uova, i succhi spremuti di Lime ed Arancia e le bucce sbollentate. Aggiustate di Sale e Pepe nero. Mettete il salmone frullato e condito nell'altro recipiente di coccio
7	Accendete il forno e stabilizzate la temperatura a 190 gradi
8	Imburrate per bene la forma da Plum Cake sul fondo e su tutti i lati interni. Foderate con due fogli tagliati a misura di carta da forno, posizionati perpendicolarmente all'interno della forma. Fate in modo che i lembi della carta da forno sbordino di qualche centimetro all'esterno. L'imburatura faciliterà l'adesione della carta da forno
9	Tenete a portata di mano i due recipienti con i due pesci frullati e i due cucchiari
10	Stendete strati alternati dei due impasti di pesce, facendo in modo che non si mescolino tra loro. Usate un solo cucchiaio per ogni impasto. Consiglio di compattare per bene ogni strato prima di sovrapporre il successivo. Questo procedimento, se eseguito accuratamente, creerà un notevole effetto estetico di alternanza cromatica
11	Una volta terminato di stendere gli strati alternati di pesce, fino ad un centimetro circa sotto il bordo della forma. Compattate bene lo strato superiore
12	Lasciate pendere i lembi di carta all'esterno della forma
13	Mettete la forma da Plum Cake all'interno della teglia per il bagnomaria. Aggiungete acqua calda fino a coprire almeno metà dell'altezza della forma contenente il pesce
14	Facendo attenzione a non rovesciare l'acqua mettetela tutto in forno e lasciate cuocere a 190 gradi per circa 45 minuti
15	La parte superiore della terrina imbrunirà e gonfierà leggermente
16	Terminata la cottura mettetela a raffreddare per almeno un'ora e poi spiattate su un vassoio aiutandovi con i lembi esterni della carta da forno
17	È possibile che la terrina rilasci un poco di liquido. Se accadesse asciugate prima di presentare
18	Affettate la terrina solo quando sarà completamente fredda
19	Si consuma preferibilmente a temperatura ambiente
20	Un bianco corposo e profumato accompagna degnamente questa terrina
21	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere