

Pescatrice agli asparagi



Ingredienti per 4 persone:

2 filetti di rana pescatrice
(circa 800g in tutto)
150g di code di gambero sgusciate
12 asparagi
Un albume
Prezzemolo
Olio extravergine di oliva
Sale grosso, sale fino, pepe



Preparazione:

Pulisco gli asparagi accorciando i gambi e pelando leggermente la parte finale, più chiara e fibrosa. Li lego a mazzetto e li faccio lessare circa 8 minuti in poca acqua bollente salata. Ne frullo 4 con le code di gambero (prima private del filetto nero), l'albume non montato e una presa di sale.

Apro a libro i filetti di pescatrice: per eseguire questa operazione, devo praticare un'incisione per il lungo, in modo da dividere ciascun filetto in due metà, lasciandole però attaccate: allargandole, ottengo due larghe fette rettangolari, che sistemo su due pezzi di carta da forno, bagnata e strizzata, e insaporisco con sale e pepe sul lato interno.

Spalmo sulle due fette di pescatrice il composto di gambero, metto al centro 2 asparagi. Quindi, le arrotolo dal lato lungo aiutandomi con la carta da forno. Chiudo strettamente i due rotoli a caramella, legando le estremità con lo spago. Sistemo i rotoli in una pirofila, li ungo con un filo d'olio e li inforno a 190° per 20 minuti circa.

Sforno la teglia e recupero il fondo di cottura. Lo verso nel frullatore con gli asparagi rimasti, un filo d'olio, sale, prezzemolo e un goccio di acqua. Frullo per ottenere una salsa liscia, che servo con i rotoli di pescatrice, dopo averli scartati e affettati.