

Vassoio dorato Ghidini 1961, piatto da portata Bitossi Home. Indirizzi a pagina 162

PESCE E FRUTTA PREZIOSA TENDENZE

SARAGO, UVA CROCCANTE E VONGOLE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

4 saraghi puliti di circa 300 g l'uno - 500 g di vongole veraci - 200 g di uva rosata - 30 g di zucchero - 10 g di riso soffiato - 3 cm di zenzero fresco - 1 cucchiaio di granella di pistacchi - 1 cucchiaino di sesamo nero - 1/2 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sciacquate le vongole e mettetele a bagno in acqua salata per 1 ora. Tritate non troppo finemente il riso soffiato con il sesamo e i pistacchi. Versate lo zucchero in una padella

e fatele sciogliere a fiamma bassa. Unite 80 g di acini d'uva e il trito preparato, mescolate e trasferite gli acini caramellati su un foglio di carta da forno tenendoli ben separati.

2 Private i pesci delle branchie, sciacquateli sotto acqua corrente, asciugateli, insaporiteli internamente con sale e pepe e farciteli con lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine. Trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con 4 cucchiaini di olio, unite gli acini d'uva rimasti e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti.

3 Intanto, scolate le vongole, sciacquatele, trasferitele in una padella ben calda con 2 cucchiaini di olio e il vino bianco e cuocetele coperte, a fiamma alta, finché si saranno aperte. Scolatele dal fondo di cottura, filtrate quest'ultimo e unitelo al pesce in cottura. Servite i saraghi con il loro sugo, le vongole e, accanto, l'uva caramellata.

