

Anguilla arrosto su crema di pecorino, limone e pomodorini passiti



Ingredienti (4 persone):

1 anguilla di medie dimensioni 200 gr circa
2 limoni
100 gr pomodorini tipo pachino
1 cipolla
200 gr pecorino
80 gr panna fresca
zucchero a velo
3-4 foglie di alloro
1 pomodoro secco
origano
olio EVO q.b.
sale q.b.

PROCEDIMENTO

Dopo aver ripulito dal "limo" superficiale e dalle viscere l'anguilla con l'aiuto di un coltello fine e ben affilato sfilettarla e rifinirla per bene dalle spine tagliarla in 4 tranci.

In una pentola capiente portare a bollore dell'acqua con l'alloro, 1 limone tagliato in 4, il pomodoro secco e la cipolla. Una volta a bollore salare a punto giusto, unire i tranci di anguilla e togliere dal fuoco. Lasciare raffreddare in pentola una volta completamente raffreddata togliere i tranci e metterli in un recipiente con un leggero peso sopra per far sì che rimanga piatta e non curva, riporre in frigorifero. Unire il pecorino tagliato in piccoli cubetti alla panna fresca in un pentolino e farlo sciogliere sul fuoco a fiamma bassa per poco tempo in maniera da formare una crema, magari servirsi dell'aiuto di un mixer ad immersione e mettere da parte. Tagliare a metà i pomodorini e riporli in una teglia con la parte "tagliata" verso l'alto spolverare con lo zucchero a velo, origano, sale e poco olio EVO. Scaldare il forno a 100° e con la ventola accesa mettere i pomodorini per due ore circa.

In una padella antiaderente rosolare i tranci di anguilla dalla parte della pelle facendo attenzione che sia ben dorata e croccante ma non bruciata quindi servire ogni trancio in un piatto a parte con la crema di pecorino sul fondo i pomodorini passiti e una grattata di scorza di limone rifinire con qualche fogliolina di menta.



Scopri le altre ricette www.fratellipinna.com