

GELATINA DI PESCE

Ingredienti per 1 litro di gelatina:

Per il fumet di pesce:

- 1 kg in tutto di spine e ritagli di pesce,
- una cipolla,
- un litro di vino bianco,
- un ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe in grani.

Per il fondo:

- 200 g di pesce di seconda qualità,
- 150 g in tutto di lische di pesce e ritagli di sogliola,
- una cipolla,
- 20 g di champignons,
- un ciuffo di prezzemolo. Per la gelatina:
- 100 g di polpa di nasello,
- un albume,
- 10 fogli di colla di pesce,
- vino bianco.

Eventualmente:

- 50 g di caviale.

Preparate innanzitutto il fumet: mettete in una casseruola con un litro e mezzo di acqua tutti gli ingredienti descritti, portate lentamente ad ebollizione e fate cuocere, a fiamma bassa, per 30 minuti.

Quindi filtrate il liquido attraverso il passino fine.

Ora preparate il fondo per la gelatina.

Mettete in un'altra casseruola il pesce, le lische, i ritagli di sogliola, la cipolla affettata, i funghi lavati e tagliati a fettine sottili e il prezzemolo: fate stufare per qualche minuto sul fuoco, poi bagnate con il fumet, salate e portate ad ebollizione, facendo cuocere a fiamma moderata per circa 45 minuti.

Quindi filtrate anche il fondo attraverso il passino fine.

A questo punto potete procedere alla preparazione della gelatina: mettete in una casseruola la polpa del pesce finemente tritata e l'albume; aggiungetevi, poco alla volta e sbattendo con una frusta, il fondo per la gelatina appena tiepido.

Portate ad ebollizione, sempre mescolando delicatamente con la frusta, a fiamma viva, poi abbassate il fuoco e fate cuocere per 15-20 minuti.

Intanto mettete a bagno i fogli di colla di pesce e fateli ammorbidire, poi strizzateli e uniteli alla gelatina, a 2 terzi di cottura.

Completate la cottura, poi filtrate attraverso un panno bagnato e strizzato.

Lasciate raffreddare la gelatina e versatevi del vino bianco secco.

Per rendere questa gelatina ancora più raffinata, si possono aggiungere, 10 minuti prima di filtrarla, 50 g di caviale. La gelatina di pesce serve per preparare aspic a base di pesce o frutti di mare e anche per avvolgere pesci lessati e coperti di maionese.