

BRANZINO CON CARCIOFI IN SFOGLIA

Ingredienti per 10 persone:

- 1 branzino di 3000 g
- 10 carciofi
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- 150 g di olio d'oliva extra-vergine
- 2 limoni
- 1 manciata di foglie di basilico
- sale
- 100 g di farina
- 25 g di burro fuso
- 1/2 uovo sbattuto
- acqua tiepida
- sale

Sfilettare il branzino, spellarlo e ricavarne 2 filetti di uguali dimensioni.

Salare e cospargere i filetti con il curry e farli rosolare separatamente in una padella antiaderente con un filo d'olio, facendoli dorare da entrambi i lati senza terminare la cottura.

Ritirare i filetti su un vassoio e lasciarli raffreddare.

Pulire i carciofi, privarli dell'eventuale fieno interno, tagliarli a fettine e lasciarli cadere in acqua acidulata con succo di limone.

Farli brasare in un tegame con olio, il succo di un limone, sale e un poco d'acqua.

A cottura ultimata, quando saranno teneri e asciutti, lasciarli raffreddare.

Setacciare la farina con un pizzico di sale, fare la fontana e versarvi l'uovo, il burro fuso e l'acqua tiepida necessaria per avere una pasta morbida.

Lavorare la pasta per qualche minuto quindi raccoglierla a palla e farla riposare ben coperta in un ambiente tiepido.

Stenderla ancora tiepida su un canovaccio infarinato e tirarla con il matterello più sottile possibile, fino ad avere un grande foglio trasparente.

Sistemare nel mezzo della pasta un filetto di branzino (parte interna in su), coprirlo con la metà dei carciofi brasati, cospargerli con il basilico tagliato a julienne, stendere i carciofi rimasti e coprire il tutto con l'altro filetto di branzino.

Pennellare la superficie di pasta rimasta libera con l'olio e avvolgerla intorno al pesce.

Sarà di aiuto, per terminare l'operazione, adoperare il canovaccio, alzandolo dai 2 lati.

Far scivolare il rotolo su una placca imburata e spennellare la superficie con l'olio.

Informare a 200 gradi per 10-15 minuti.

A cottura ultimata, ritirare dal forno e lasciar riposare per 5 minuti.

Usando un lungo coltello a lama seghettata tagliare il rotolo a fette spesse e condirle con un filo d'olio d'oliva.

Il piatto è completato da radicchio trevigiano brasato e da fiori di broccolo sbollentati, passati in una pastella da tempura (acqua gelata e farina) e fritti in abbondantissimo olio ben caldo.