

# EGLEFINO MARINATO

Ingredienti per 6 persone:

- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 pomodori
- 1 cipolla
- 30 cl di brodo di magro
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro secco
- 6 tranci di eglefino
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 3 ciuffi di prezzemolo
- 15 cl di panna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 55 g di burro
- pepe di caienna
- 12 rondelle di pane raffermo
- 6 fette di pancetta affumicata
- 4 cucchiaini di vino bianco secco

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 4 ore per la marinata.

Preparate la marinata: pelate e tritate l'aglio.

Mescolatelo con l'alloro, il vino, il prezzemolo e l'olio.

Salate, pepate.

Sciacquate i tranci di eglefino, asciugatelo e allineateli in un piatto fondo.

Annaffiateli con la marinata, rivoltandoli.

Pelate la cipolla e sminuzzatela.

Stendetela in una padella.

Sgocciolate l'eglefino e ponetelo sulle cipolle.

Versateci sopra il brodo di magro, la marinata e abbastanza acqua fredda da ricoprire il tutto.

Salate pepate e fate sobbollire quindici minuti col coperchio.

Fate scaldare una pentola di acqua salata.

Pelate le patate, lavatele e fatele piccole con lo speciale scavino per ricavare dalle patate grosse le patate novelle.

Fatele cuocere da cinque a dieci minuti nell'acqua bollente.

Sgocciolatele e tenetele in caldo.

Preparate la salsa: fate fondere il burro in un pentolino.

Aggiungete la farina e fate cuocere per due minuti mescolando.

Versate a poco a poco il brodo, sempre mescolando.

Aggiungete una presa di pepe di Caienna, salate, portate a ebollizione.

Spegnete.

Sgocciate il pesce e tenetelo al caldo.

Versate il liquido di cottura in una casseruola e fatelo ridurre della metà a fuoco vivo.

Mescolate la panna, il succo di limone e il tuorlo, aggiungete tutto alla salsa con quattro cucchiari di liquido di cottura ispessito.

Fate cuocere a fiamma dolce sino a che la salsa diventa cremosa, senza bollire.

Fateci riscaldare le patate per tre minuti.

Tagliate il pane a forma di cuore.

Fate fondere il burro in due padelle.

Fateci indorare il pane e la pancetta.

Levate la pelle al pesce, disponetelo su un piatto, guarnitelo con i crostini a forma di cuore, il prezzemolo e la pancetta.

Servite con le patate in salsa a parte.