

GALLINELLA DI MARE NEL SUO BRODO

Ingredienti per 6 persone:

- testa e lische di 1 pesce gallinella di 1200 g
- 2 pesci gallinella piccoli
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 dita di vino bianco secco
- 200 g di pomodori ciliegia
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla grande
- alcuni gambi di prezzemolo
- pepe

Lavare la testa e le lische di pesce, metterle in una casseruola e coprirle con 100 cl di acqua fredda.

Unirvi i pomodori, le carote, il sedano, la cipolla, i gambi di prezzemolo, qualche grano di pepe e il sale e far prendere l'ebollizione.

Regolare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 1 ora, schiumando ogni tanto.

Intanto, scaldare un filo d'olio in una padella e farvi rosolare le 2 piccole gallinelle (svuotate, lavate e asciugate) con uno spicchio d'aglio.

Sfumare con il vino e rovesciare il contenuto della padella nella casseruola del brodo.

A fine cottura filtrare.

Svuotare la gallinella, sfilettarla e togliere la pelle ai filetti quindi tagliarli a striscioline di 1/2 cm di spessore e insaporirli con poco olio, qualche gambo di prezzemolo tritato e l'aglio a fettine.

Mescolare e lasciare da parte.

Aprire le ostriche, togliere i molluschi e lasciarli a bagno nella loro acqua.

Scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente e, a fuoco vivace, farvi saltare rapidamente i filettini di gallinella con aglio e rosmarino.

Salare, pepare e tenere in caldo.

Versare i passatelli con il brodo nei piatti fondi, distribuirvi i filettini di gallinella accomodandoli in maniera armoniosa e completare con le ostriche crude e con fettine sottilissime di tartufo.

Decorare con un pomodorino e con foglie di alloro.