

INVOLTINI DI LAVARELLO MARINATI IN SALSA ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 lavarelli da circa 200 g ognuno
- 50 g di olio d'oliva
- 4 cipolle
- 2 carote
- 1 sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 2 bicchieri di vino
- 50 g di zucchero

Per la salsa all'aglio:

- 12 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiari di basilico
- 1 tazza di latte
- 1/2 tazza di olio d'arachidi
- sale
- pepe

Sfilettare il pesce ed avvolgere ad involtini i filetti con uno stuzzicadenti.

Mettere gli involtini in forno per 20 minuti con un po' d'olio.

Tagliare alla julienne le verdure e cuocerle in acqua con la foglia di alloro, aceto e zucchero fino a renderle al dente.

Lasciare le verdure e il brodo freddare, aggiungere il pesce.

Lasciar marinare in un luogo fresco per una notte.

Preparare la salsa d'aglio.

Immergere l'aglio per 3 volte in acqua bollente per ammorbidirne il gusto.

Bollire l'aglio, il prezzemolo, e il basilico nel latte e olio per 20 minuti.

Aggiungere sale e pepe e frullare il tutto.

Allungare leggermente la salsa su fuoco lento aggiungendo il brodo ottenuto dalla cottura del pesce.

La salsa deve avere la consistenza e la morbidezza di una crema.

Togliere gli involtini dalla marinatura e metterli su un piatto.

Gli involtini devono essere serviti freddi, mentre la salsa è calda.