

SARAGO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sarago da 1000 g,
- 4 zucchine,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1 vasetto di yogurth,
- 1 carota,
- 1 scalogno,
- cerfoglio,
- mazzetto aromatico,
- 1 cucchiaino di senape,
- 1 pizzico di curry,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale
- pepe.

Preparate il brodo: pulite lo scalogno e la carota, metteteli in una pentola con mezzo litro d'acqua, due bicchieri di vino, il mazzetto aromatico, un pizzico di curry, sale e pepe, bollite per mezz'ora.

Nel frattempo lavate le zucchine, cuocetele al vapore e tagliatele a rondelle non troppo sottili.

In una ciotola amalgamate i tuorli con un cucchiaino di senape e un pizzico di sale, emulsionate con l'olio versato a filo, fino a quando ha raggiunto la consistenza di una crema.

Alleggerite questa salsa incorporandovi un vasetto di yogurth.

Eviscerate il sarago, lavatelo, asciugatelo con molta cura.

Spennellate d'olio un foglio d'alluminio, adagiatevi il pesce e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°C per mezz'ora e spruzzatelo con il brodo a mano a mano che la pelle asciuga.

Ritirate il recipiente dal forno e lasciate intiepidire.

Con delicatezza adagiate il pesce sul piatto da portata, contornatelo con le zucchine, cospargetelo con il cerfoglio fresco tritato.

Servite a tavola con la salsa allo yogurth a parte.