

TRIGLIE AL TIMO

Ingredienti per 2 persone:

- 1 triglia grande,
- 1 pomodoro,
- 3 rametti di timo,
- 1 spicchio di aglio,
- 60 g di burro,
- 20 cl di fumet di pesce,
- olio d'oliva,
- sale.

In una casseruola con 10 g di burro fate rosolare a fuoco vivo la testa e la lisca della triglia insieme all'aglio e a due rametti di timo.

Unite la buccia e i semi del pomodoro, versate il fumet e portate a ebollizione.

Schiumate e fate sobbollire per 15 minuti, dopodichè filtrate il composto, rimettetelo nella casseruola e fatelo ridurre ad un quarto.

In una padella con 10 g di burro soffriggete brevemente il fegato e l'ultimo rametto di timo.

Eliminate quest'ultimo e frullate il fegato con 30 g di burro ammorbidito.

Avvolgete il composto in un foglio d'alluminio e mettetelo al fresco.

Rivestite una teglia con un altro foglio d'alluminio, ungetelo con un po' d'olio e ponetevi sopra il pesce a filetti.

Spennellateli col resto del burro, fuso, poi cuoceteli sotto il grill caldo per circa 5 minuti, infine salateli.

In una casseruolina fate scaldare il brodo ridotto, unitevi il composto di fegato e burro e frullate la salsa ottenuta.

Unite la polpa del pomodoro tagliata a dadini e regolate di sale.

Servite i filetti di pesce con la salsa preparata.