

MANTECATO DI SPIGOLA SU CREMA DI PATATE RATTA

Ingredienti per 4 persone

INGREDIENTI

1KG - PATATE RATTA
NR 1 - SCALOGNO
0,50G - PORRO
1 SPICCHIO - AGLIO
200 ML - PANNA
1,200/1,500 KG - SPIGOLA
NR 2 - LEMONGRASS
1 MAZZETTO TIMO LIMONE
NR 1 - LIME
2 MAZZETTI - PREZZEMOLO
4/5 FILI - ERBA CIPOLLINA
QB - OLIO

PREPARAZIONE

SFILETTARE LA SPIGOLA E METTERE IN COTTURA CON IL FUMETTO DI PESCE OTTENUTO CON I SUOI SCARTI, TIMO, LIMONE, LEMONGRASS, SALE E PEPE.
DOPO CIRCA 15 MIN AGGIUNGERE 60 ML PANNA E 60 ML LATTE, DOPODICHÉ RIPORRE NELLA PLANETARIA AGGIUNGENDO UN FILO D'OLIO, LA SCORZETTA DI LIME L'ERBA CIPOLLINA E SE NECESSARIO ANCORA UN PÒ DI PANNA.
PER LA CREMA DI PATATE FARE UN SOFFRITTO LEGGERO DI SCALOGNO AGLIO METTERE LE PATATE PULITE E TAGLIATE A PEZZETTONI GROSSOLANI.
AGGIUNGERE QUALCHE MESTOLO DI FUMETTO DI PESCE, IL SALE ED INFINE LO ZAFFERANO.