

LA RICETTA

Fish pie (crostata di pesce)

CULTURA

14_02_2022



Ecco una ricetta tipica dell'Essex, regione natale di John Rogers Herbert. Il pesce che è alla base della preparazione è l'eglefino, che si trova dappertutto in Europa nei supermercati.

L'**eglefino** appartiene alla famiglia dei Gadidae e si contraddistingue da tutte le altre specie ittiche per la presenza di una macchia nera sopra la pinna pettorale. Si narra che

quelle macchie siano state causate da San Pietro che, in uno scatto d'ira, prese l'eglefino e strinse le sue mani attorno al collo. Secondo altre leggende, fu invece il diavolo in persona a infliggere quelle bruciature all'eglefino. Ad ogni modo, ciò che è certo è che quelle macchie nere lo rendono unico tra le altre specie ittiche, tanto che hanno lasciato il segno anche nel nome norvegese, hyse, che nella lingua antica vuol dire infatti "bruciato".

Ingredienti per 4 persone

500 g di eglefino fresco affumicato senza pelle

200 g di salmone fresco senza pelle

150 g di capesante senza guscio

150 g di gamberetti sgusciati

250 ml di brodo di pesce

30 g di farina.

Un porro tagliato a rondelle di un cm

Un mazzetto di prezzemolo tritato

5 fili di zafferano

2 cucchiaini di olio d'oliva

Una noce di burro

Per il purè

6 patate medie

50 g di burro

Mezzo bicchiere di latte tiepido

Serviranno: una casseruola, una grande padella a fondo piatto, una caraffa e una pirofila.

Preparazione

Preriscaldare il forno a 220°C.

Preparare il purè: lessare le patate e schiacciarle, mescolandole con burro e latte.

Mettere da parte.

Soffriggere leggermente le fette di porro in olio d'oliva per un paio di minuti e poi aggiungere il brodo di pesce, il prezzemolo tritato e un po' di sale e pepe. Portare a bollore, quindi abbassare e cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Togliere i porri dal liquido con una schiumarola e metterli in una pirofila.

Mettere i fili di zafferano e il pesce nel liquido della padella e far cuocere (a fuoco lento) per circa 3 minuti.

Scolare il pesce, spezzettarlo e unirlo ai porri nella pirofila. Mettere i gamberi e le capesante nel liquido e scottarli per un minuto. Scolarli e aggiungerli ai porri e al pesce nella pirofila.

Versare il liquido in una caraffa e metterlo da parte. Sciogliere una noce di burro nella padella, quindi spolverizzare con la farina e mantecare con un cucchiaino di legno. A poco a poco aggiungere nuovamente il liquido della caraffa, sempre mescolando in modo che si addensi ma non diventi grumoso. Versate la preparazione nella pirofila, sul pesce e sui porri.

Spalmate sopra la purea di patate e mettete in forno per circa 30 minuti (se usate una teglia trasparente dovrete riuscire a vedere la salsa gorgogliare intorno al pesce).

Una variante (secondo il gusto) prevede formaggio grattugiato sparso in superficie 10 minuti prima della fine della cottura: si formerà una crosticina dorata e croccante sulla crostata di pesce. (Liana Marabini)