

Spezzatino di pesce spada

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **600Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 400 g di patate a pasta gialla
- 400 g di pesce spada in tranci
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Origano
- Olio di semi di arachide per friggere



PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente, pelarle, affettarle sottili con un coltello molto affilato o con il pelapatate e metterle in una ciotola d'acqua ghiacciata. Una volta che si sono affettate tutte, cambiare l'acqua e lasciarle ammollo.
- Sciacquare i tranci di pesce spada, togliere la pelle e ridurli a pezzetti di un paio di centimetri di lato.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padella un cucchiaio d'olio, metà spicchi d'aglio spellati e farli dorare su fiamma vivace. Unire lo spezzatino di pesce, farlo uniformemente colorire, quindi unire il vino bianco.
- Salare, pepare, unire una manciata di origano e cuocere coperto per 10 minuti a fiamma media, girando di tanto in tanto.
- Nel frattempo scolare le patate ed asciugarle accuratamente in uno strofinaccio.
- Scaldare abbondante olio in una padella. Quando iniziano ad apparire le prime bollicine unire il restante aglio ed il rosmarino tritato. Quando l'aglio starà vivacemente sfrigolando unire le patate, immergendone poche alla volta e muovendole spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro. Togliere l'aglio se diventa troppo scuro.
- Quando si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Non friggere troppe patate in una volta, altrimenti non verranno belle croccanti. Se occorre fare più cicli di cottura conservare quelle già cotte in una terrina nel forno caldo, ma spento, con lo sportello leggermente aperto.
- Trascorso il tempo di cottura del pesce, togliere il coperchio, alzare la fiamma e far asciugare il fondo di cottura. Tenerlo coperto in caldo se le patate non sono ancora tutte fritte.
- Servire le patate assieme al pesce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Attenzione quando si friggono le patate: da un momento all'altro tendono a bruciare. Sono infatti molto sottili ed il passaggio fra la doratura e la sbruciacchiatura è breve. Bisogna quindi tenerle d'occhio.

Le patate così preparate non si conservano e vanno mangiate immediatamente. Il pesce, invece, se avanza è ottimo anche il giorno dopo. Conservarlo in frigorifero, ben coperto e servirlo a temperatura ambiente.