



Viviana Varese

*Chef e patron del ristorante
Alice, via Adige 9, Milano*

INGREDIENTI

Per 4 persone:

*750 g di filetto di branzino
pulito e diliscato, 400 g
di sedano, 3 patate,
50 g di olio extravergine
d'oliva, 1 spicchio
di limone, sale, pepe*

BRANZINO COTTO E CRUDO

Un pesce delicato con salsa leggera di sedano e purè di patate. È il secondo di Viviana. Sabato prossimo, il dolce



Volete vedere lo chef all'opera sul vostro smart phone? Seguite le istruzioni a pagina 18. O andate sul sito iodonna.it

- Tagliate dal filetto di branzino 150 g e tritateli a coltello. Ricavate dal resto 4 tranci e tenete tutto in frigorifero. Pulite il sedano, tagliatelo a tronchetti di 2 cm, scottateli per 4 minuti in acqua leggermente salata, raffreddateli in acqua e ghiaccio e frullateli con 100 g di acqua. Mettete in frigo.
- Pelate le patate, tagliatele a cubetti e lessatele in acqua salata. Schiacciatele quindi con 10 g di olio, sale e pepe.
- In una padella antiaderente con 20 g di olio fate cuocere i tranci di branzino 8 minuti dalla parte della pelle poi 1 minuto dalla parte della carne. Nel frattempo scaldate la salsa di sedano, unitevi 20 g di olio crudo, il succo del limone e distribuitela in 4 fondine.
- Distribuite anche il purè di patate, adagiatevi il branzino crudo tagliato a tartare e il trancio croccante e decorate a piacere prima di servire.