

Bavette orata e vodka, per serata galeotta .

Ricetta semplice semplice per serata d'effetto:

ingredienti per due persone (non di più, non esagerate...)

150 g di pasta secca lunga tipo bavette o tagliolini

1 orata, da 500 g circa. L'alternativa di un branzino non cambia il risultato in modo sostanziale. L'importante è che sia fresco e non di allevamento

1/2 limone + 1 lime per la decorazione

2 bicchierini di vodka russa di buona qualità (la Beluga, etichetta blu è ottima)

Un po' d'olio buono . Un po' di burro

Pepe nero macinato fresco

Mezzo scalogno e un pizzico di dragoncello.

Fate pulire bene il pesce al chi ve lo vende, dicendogli di togliere anche le branchie. Poi voi lavatelo bene, squamatelo e mettetelo su una pirofila. Dentro al pesce mettete lo scalogno tagliato in tre-quattro. Sopra metteteci qualche fiocchetto di burro e un pizzico di dragoncello. Infornate a 130-150 gradi per una mezzora. Quando il pesce si fa bucare con facilità dalla forchetta è cotto. Non prolungate la cottura inutilmente né tenete la temperatura più alta: il pesce diventa di consistenza stopposa. Fate bollire dell'acqua salata in una pentola e buttate la pasta. Cuocetela e scolatela tenendola un po' al dente.

In una padella mettete la polpa del pesce che avrete accuratamente pulito, deliscato e spinato con attenzione: ricordate il programma del dopocena Non rovinatelo per una spina ! Aggiungete la pasta, il succo di mezzo limone, qualche filetto di buccia del limone a cui avrete tolto il bianco ed un filo d'olio. Spadellate bene per amalgamare i sapori.

Impiattate eirrorate con generosità la pasta con la vodka. Completate con una buona macinata di pepenero (anche questo fa parte del programma piccante!), decorate con alcune fettine sottili di lime e un filo di olio crudo. L'alcool della vodka esalta il sapore del pesce (è un "solvente"!) ma non esagerate: non deve essercene nel piatto, come un brodino ...

Per il vino, con questo piatto, le bollicine ci vogliono. Andate sul morbido e lasciate stare il brut dry troppo secco (sempre per via del programma). Un buon Prosecco Bisiol riserva è una scelta dal gusto equilibrato, al posto dell'onnipresente Franciacorta Ca'Del Bosco, ormai inflazionato ... Se però avete in casa dello Champagne ... ehh, non c'è storia, andate sul sicuro, anche con un "economico" Veuve Clicquot l'effetto sul dopocena ci sarà !

P.S. Per il secondo, restando in tema con la serata e il dopocena, consiglierei crostacei e pesce crudo: fresco, succoso, profumato di mare e anche relativamente semplice da preparare. Dovete solo fidarvi di chi ve lo vende. Chiudete con un dessert leggero: no alle creme burrose, sì al cioccolato. Dopo