

Involtini di orata e verza, dolci/salati

Dosi per 3 persone

1 orata fresca da circa 6-7 etti, eviscerata, squamata e lavata

6 foglie di verza (cavolo verza) intere e ben lavate. Non usate quelle con la costa grossa, più esterne.

Una manciata di uvetta sultanina scura, ad acino piccolo

Olive nere denocciolate

Filetti di scorza di arancia canditi

Succo di limone

Un cucchiaino di burro

Peperoncino, aglio, maggiorana

Sfilettate a crudo l'orata e con una pinzetta togliete le spine rimaste.

Sembra difficile ma non lo è. Provare per credere! Usate un coltello sottile ma ben affilato. Se avete in casa un coltello di ceramica è il momento di usarlo. Attenti alle dita! Tagliate prima il bordo esterno con una forbice, togliete la testa, poi fate un'incisione lungo la linea mediana del pesce e quindi sollevate i filetti dalla lisca. Girate i filetti e togliete la pelle con delicatezza. Fatto! Non resta che spinare i filetti con una pinzetta da cucina. Magari il primo filetto non verrà perfetto ma gli altri sicuramente sì.

Con le foglie di verza fate sei involtini composti dalla carne dell'orata, un pizzico di uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida e ben strizzata, due o tre olive nere tagliate a metà, qualche pezzetto di scorza di arancia. Non salate dentro perché il pesce e le olive sono già salati. Legate gli involtini con un filo da cucina

Disponete gli involtini in una padella antiaderente con il burro, un pizzico di sale ciascuno, qualche scaglietta di peperoncino, una presina di maggiorana, un cucchiaino d'acqua. Cuocete coperto per 5 minuti poi scoperchiate, girate e ripetete.

Dopo dieci minuti mettete un po' di succo di limone e sfumate (fate evaporare).

Servite gli involtini caldi, dopo aver tolto il filo, con una decorazione di fettine di limone.

L'accostamento dolce/salato e verza/pesce è inusuale ma piacevole. E' un piatto leggero, da accompagnare con radicchio crudo di Treviso (spadone rosso) condito con olio e aceto.

Direi che insieme ci sta bene un bicchiere di Tokai bianco, del Collio friulano.