

Orata allo zafferano

Ingredienti

200 g di Orata

10 g di burro

2 cl di olio extravergine di oliva

6 cl di fumetto di pesce

3/4 pistilli di zafferano in 2 cl di acqua bollente

1 spicchio d'aglio in camicia

1 cucchiaino da tè di cipolla tritata

30 g di riso integrale bollito

4 cl di Brandy

sale, pepe, prezzemolo tritato q.b.

Preparazione

Mettere l'olio e il burro nella padella quindi la cipolla e l'aglio, lasciare imbiondire la cipolla. Aggiungere i filetti, il sale e il pepe, il fumetto di pesce e lasciare cuocere per 8/10 minuti. A metà cottura aggiungere lo zafferano sui filetti e nel fondo di cottura. A preparazione ultimata, flambare con il Brandy e servire. Accompagnare la preparazione con riso integrale e spolverare con prezzemolo tritato.

Consigli & Curiosità

Un piatto semplice e veloce che si può preparare anche in una normale cucina. E' consigliato servirlo in abbinamento con un Albana di Romagna secco o in alternativa un Soave D.O.C.

Franco Tacconelli