

## Ali di razza ai profumi del Mediterraneo



La razza è un pesce delicato e saporito che non sempre si trova sul mercato. Per questa preparazione si consiglia di acquistare le razze già sfilettate, in quanto comprandole intere il lavoro necessario per questa operazione è veramente lungo e la resa è molto bassa.

La razza è un pesce delicato e saporito che non sempre si trova sul mercato. Per questa preparazione si consiglia di acquistare le razze già sfilettate, in quanto comprandole intere il lavoro necessario per questa operazione è veramente lungo e la resa è molto bassa.

### Ingredienti

- 10 Ali di razza (kg 2)
- 1 Cipolla rossa di Tropea
- g 50 Capperi di Salina
- g 500 Patate
- 1 rametto rosmarino
- 1 spicchio Aglio
- 50 ml Vino bianco
- 1/2 Limone
- 30 g Burro
- 3 rametti Timo in fiore
- Olio extravergine d'oliva qb
- Sale qb
- Pepe qb
- Germogli di soia qb
- Frutti di capperi qb

### Preparazione

Tagliate la cipolla rossa di Tropea a dadini.

Mettete in ammollo i capperi di Salina in acqua corrente per 20 minuti. Pelate e tagliate le patate a cubetti. Sbianchitele in acqua bollente, quindi fatele saltare in una padella antiaderente con olio e rosmarino. Togliete la pelle alle ali di razza e diliscatele con le pinzette. Sfilettatele con l'apposito coltello e rifilate i bordi esterni. Salate e pepate, ungetele con un poco d'olio, quindi cuocetele con timo e aglio in camicia. Fate dorare bene rigirando le ali di tanto in tanto e terminate la cottura (7-8 minuti in totale). Rimuovete il pesce dalla padella e aggiungete la cipolla. Fatela saltare per 2 minuti, quindi bagnate con un po' di vino bianco, il succo di mezzo di limone e una noce di burro fresco. Amalgamate il tutto e aggiungete i capperi.

### Finitura

Disponete gli ingredienti armonicamente nei piatti. Ricoprite con le patate e decorate con germogli di soia, timo in fiore e frutti di capperi.

Fonte ricetta e immagine: [www.piattoforte.it](http://www.piattoforte.it)