

Scaloppina di rombo con lenticchie di Colfiorito e spuma di curry

Non proprio una ricetta di semplicissima esecuzione, ma il risultato finale sarà altrettanto complesso come il procedimento. Il curry, poi, richiama mondi lontani e, mescolato con il latte, dona quel quid in più al rombo. Non abbiate fretta e mettetevi ai fornelli con l'intento di divertirvi e di sperimentare, non ne rimarrete delusi.

Non proprio una ricetta di semplicissima esecuzione, ma il risultato finale sarà altrettanto complesso come il procedimento. Il curry, poi, richiama mondi lontani e, mescolato con il latte, dona quel quid in più al rombo. Non abbiate fretta e mettetevi ai fornelli con l'intento di divertirvi e di sperimentare, non ne rimarrete delusi.

Ingredienti per 10 persone

- 2,5 kg di rombo
- 150 g di lenticchie di Colfiorito
- 70 g di pancetta affumicata
- 300 cl di latte
- 20 cl di vino bianco
- 80 g di burro
- 2 scalogni
- 1 mela verde
- curry in polvere
- 50 g di prezzemolo
- 3 rametti di maggiorana
- 1 foglia di alloro
- 120 ml di olio extravergine di oliva
- sale

Esecuzione

Mettere in ammollo per una notte le lenticchie. In una casseruola far soffriggere un paio di minuti mezzo scalogno tritato e la pancetta affumicata tagliata a piccoli dadini, aggiungere quindi la mela ridotta a tocchetti e profumare il tutto con il curry in polvere e una foglia di alloro. Unire le lenticchie scolate, sfumare con una spruzzata di vino bianco e lasciar cuocere per circa 20 minuti. Frullare un terzo del ricavato e unire nuovamente il tutto, in modo che risulti un composto legato e contemporaneamente cremoso; infi ne, aromatizzare con prezzemolo e maggiorana tritati. Nel frattempo in una casseruola far scaldare il latte con un po' di curry in polvere, mantenendo una temperatura di 60°; sfilettare il rombo, eliminarne la pelle e ricavare delle fettine di circa 90 g ciascuna, salare e profumare le scaloppine di rombo con un po' di curry, cuocerle in padella antiaderente ben calda con un filo di olio. Aggiungere in seguito il burro fresco alla salsa di curry e montarla con il minipimer. A questo punto comporre il piatto: disporre un po' di crema di lenticchie nei piatti singoli, sovrapporre il filetto di rombo ben dorato e terminare il tutto con una piccola dose di spuma di salsa di curry. Servire ben caldo.