

Le triglie alla salvia con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di triglia

ricetta dello Chef **Massimo Riccioli** del ristorante **La Rosetta** - Roma dedicata a ***Va' dove ti porta il cuore*** per **Assaggi di Teatro**



*“Una triglia respira in un vivaio,
ma lo fa con fatica: muore a poco a poco.
Dalle il mare vivo, diverrà più forte”
Marziale, Epigrammi XIII 79*

Procedimento per le triglie

Sfilettare le triglie conservando teste e spine da usare per preparare il court bouillon (da preparare unendo alle carcasse sedano, odori e un filetto di acciuga disciolto). Salare e pepare leggermente i filetti, infarinarli e farli rosolare in un olio caldo dove si sono fatti imbiondire aglio e peperoncino. Lasciare sempre la pelle dei filetti di triglia rivolta verso l'alto in modo che resti croccante. Quando i filetti di triglia sono rosolati, togliere l'olio in eccesso e lasciare nella pentola solo un velo d'olio. Spruzzare con un cucchiaino di succo di limone e un bicchierino di vino bianco (mai sopra la pelle dei filetti ce rischierebbe di perdere croccantezza). Lasciare evaporare e aggiungere un bicchiere di fondo di triglia. Aggiustare di sale, aggiungere la salvia tritata e lasciar cuocere per due o tre minuti a fuoco medio.

Procedimento per il tortino di broccoli romaneschi

Cuocere i broccoli in acqua acidula. Preparare un trito di aglio, olio e acciuga e far saltare con un goccio di vino rosso. Aggiungere le olive nere. Versare in uno stampino di forma circolare e lasciare in forma per dieci minuti.

Procedimento per i crostini di fegato di triglia

Tostare piccole fette di pane. Impastellare i fegatini di triglia con farina, acqua e olio usando una pastella fredda di congelatore. Friggere in olio caldo e servire sui crostini.

Presentazione del piatto

Disporre al centro del piatto il tortino di broccoli decorato con un rametto di salvia impastellato e fritto e disporvi intorno i filetti di triglia. Completare con i crostini di fegato di triglia caldi.

Ingredienti per 4 persone

8 triglie da 1 etto l'una; 1 broccolo romanesco; 1 etto di olive nere di Bari; 1 mazzetto di salvia; vino bianco secco; 1 limone; 4 - 5 filetti di acciuga; farina; peperoncino; aglio; olio extra vergine di oliva; prezzemolo

Vino in abbinamento

Chardonnay Alba Nora 2006 - Feudi della Medusa

Vino bianco elegante e armonico, minerale, con sentori di banana e barrique ben bilanciata che dà gli aromi di miele d'acacia e vaniglia. Persistente e di buon corpo, regge i sapori intensi delle triglie e del sapido tortino.