

TARTARA DEL MATTO SU FONDALE DI RISO VENERE

INGREDIENTI:

dosi per 4 persone:

- 200-250 gr di polpa di pesce
- erba cipollina (fresca o disidratata)
- 5-6 capperi sotto sale delle Eolie
- qualche goccia di aceto balsamico
- un pomodorino (Pachino o Camone)
- peperoncino
- sale marino integrale da macinare
- aceto di vino bianco
- zucchero
- olio d'oliva extra
- riso nero Venere (marca Gallo)
- verdure varie per guarnizione



A volte pesci che vengono generalmente considerati di scarso valore gastronomico possono offrirci pietanze di incredibile sapore e raffinatezza. E' il caso della tartara che, se ricavata da prede nobili come branzini, orate o dentici assume un gusto piuttosto anonimo, mentre utilizzando la carne di palamite, sgombri o ricciole è in grado di regalarci sensazioni indimenticabili. Anzi, proprio lo sgombero, preda povera per eccellenza reperibile in tutte le pescherie a prezzi modesti, dà i risultati migliori.

Inutile dire che la freschezza è basilare. Se il pesce lo abbiamo catturato noi (palamita o ricciola), provvediamo ad eviscerarlo ed a lavarlo direttamente in mare, avendo cura di far fuoriscire tutto il sangue raccolto lungo la spina dorsale prima che si coaguli. Così preparato il pesce può anche essere congelato per due-tre mesi: Il pesce acquistato (generalmente sgombero) dopo esserci accertati della inequivocabile freschezza, va comunque consumato al più presto, perché anche poche ore di permanenza delle interiora impediscono una lunga conservazione.



Il primo passo consiste nello sfilettare il pesce dopo aver eliminato testa, coda e parti ventrali e tutte le lisce residue.

Adagiamo i filetti uno ad uno sulla loro pelle e, tenendone un'estremità con la mano, iniziamo a raschiare la polpa senza intaccare le parti rosse a diretto contatto con l'epidermide. Usiamo un tranciante medio molto affilato ed una pressione moderata per ottenere un pasta omogenea e priva di filamenti..

Dopo aver riposto la polpa nel frigorifero iniziamo la preparazione degli aromi. Spelliamo il pomodoro e riduciamolo in poltiglia dopo averlo privato dei semi, laviamo i capperi dal sale e tritiamoli finemente, sminuzziamo anche l'erba cipollina e il peperoncino.

In una ciotola disponiamo il pesce, saliamo moderatamente e aggiungiamo una macinata di pepe bianco e mezzo cucchiaino di aceto balsamico.

Lavoriamo la pasta per qualche minuto incorporando uno ad uno tutti gli altri ingredienti e assaggiamo per aggiustare il sale, tenendo presente che per essere gustato appieno il pesce crudo deve essere leggermente insipido.

Riponiamo nuovamente in frigorifero a raffreddare e portiamo al bollore una pentola con tre-quattro litri d'acqua. Dopo aver salato normalmente versiamo 200 grammi di riso Venere e cuociamo per una decina di minuti.

Scoliamo il riso ancora mezzo crudo e soffrigiamolo in padella con un filo d'olio e una noce di burro, poi aggiungiamo un cucchiaio di aceto in cui avremo sciolto un po' di zucchero e continuiamo a cuocere aggiungendo poco alla volta l'acqua di cottura del riso. Raggiunta la consistenza desiderata mettiamo il tutto a raffreddare in frigo.

Poco prima di servire lavoriamo ancora la tartara con un paio di cucchiari d'olio, dividiamola in quattro porzioni e disponiamole nei piatti sagomandole con le mani a mo' di pesciolino, coprendole con un filo d'olio.

Ad ultimo completiamo il piatto con il riso freddo e le varie guarnizioni e serviamo con trance di baguette appena sfornate.

