



Classica ricetta
della cottura in umido
per apprezzarne gusto
e sapidità e dove polenta
o purè non devono mancare



Ingredienti per 4 persone

600 g di pesce gatto,
1 picchio d'aglio,
500 g di passata
di pomodoro,
6 g di foglie di origano,
sale e pepe,
50 g di farina 00,
30 g di olio evo,
 $\frac{1}{2}$ dl di vino bianco secco

Per il purè

700 g di patate,
70 g di burro,
250 g di latte,
poca noce moscata

Pesce gatto in umido con purea di patate

Preparazione

Fate bollire le patate, senza la buccia,
partendo da acqua fredda e poco salata.

Una volta cotte, schiacciatele e ancora calde
condite con sale, pepe, noce moscata e burro.
Mantecate velocemente e aggiungete il latte
caldo. Tenere il purè soffice e a bagnomaria
per poi servire le quenelle al momento.

Pulite bene il pesce gatto, con cura ed attenzione
eliminate le lische.

Infarinate il pesce bene e poi in padella con olio
lasciatelo rosolare.

Bagnate con il vino bianco e una volta evaporato
aggiungete l'aglio e la passata di pomodoro
a disposizione.

Lasciate cuocere a fuoco dolce, se necessario
aggiungete poca acqua.

Solo a fine cottura, condite con sale, pepe,
e origano.

Fate in modo che l'intingolo sia ben asciugato.

Disponete nel piatto e accompagnate
con il purè di patate soffice e caldo.

Impreziosite con origano
prima di servire.