

Merluzzo e porri

Pubblicato: Martedì 24 Maggio 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche pubblicato un ebook che porta lo stesso nome di questa rubrica:

Una mia libera interpretazione del classico nizzardo **“morue aux poireaux”**, merluzzo coi porri. Ideale per approfittare degli ultimi porri di stagione ancora in circolazione. Si può realizzare con qualsiasi pesce che abbia carni bianche e sode e che regga bene la cottura. Se si utilizza il baccalà, si avrà cura di farlo dissalare per un paio di giorni. Nella foto ho usato un pesce fresco.

Si affettano non troppo finemente due bei porri, e così mezza cipolla, insieme ad uno spicchio d’aglio e si mette il tutto a **“sudare” in un coccio o una casseruola con olio buono e una manciata di olive nizzarde o taggiasche**, denocciolate. Sale e pepe a giudizio del cuoco. Per la gioia degli occhi si può aggiungere mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro e, per l’incanto degli altri sensi, una decisa spolverata di peperoncino profumato.

Incoperchiati che siano i porri, **si infarinano i filetti di pesce dopo aver rimosso le poche spine residue** con una pinzetta. Si rosolano poi in olio fumante da entrambi i lati prima di adagiarli sul letto di porri, ormai morbido. Un bicchiere di vino bianco secco per suggellare l’armoniosa unione e si incoperchia, lasciando sobbollire il tutto per una decina di minuti.

Spento il fuoco si lascia che gli aromi finiscano di concentrarsi per altri dieci minuti prima di portare in tavola la **“morue aux poireaux”** nel medesimo coccio. In soccorso degli assetati **un siculo Inzolia che**

appanna i calici e ammalia il palato.

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di Pierre Ley