



Svizzera - Spezzatino di pesce al Merlot e legumi fini - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

secondo piatto - pesce - asparagi - Svizzera

Ingredienti per 4 persone

600 gr di filetto di pescatrice tagliato a pezzettini di 4 cm di lunghezza (circa 12-16 pezzi)
6 dl di buon Merlot
100 gr di scalogno
200 gr di burro fresco
150 gr di carote, porri e sedano tagliati a bastoncini
150 gr di asparagi selvatici
cognac
sale, pepe, prezzemolo

Preparazione

1. Ridurre il Merlot (vino di uva ticinese, sinceramente non so se anche in altre regioni ci sia) con lo scalogno affinché ne rimanga mezzo decilitro. Montare il burro, salare e pepare a discrezione. Lasciare da parte la salsa.
2. Brasare la verdura per circa due o tre minuti.
3. Rosolare i pezzettini di pescatrice con poco burro e deglassare con un buon cognac.

Presentazione:

Collocare i pezzettini di pescatrice nel centro di un piatto, coprire con la salsa Merlot, disporre i legumi sotto il pesce, cospargere di prezzemolo tritato. Servire con del riso selvatico.

Abbinamento di vino: Chablis 1er cru 1996 o Sauvignon del Collio 1996.

Ricetta presa dalla nonna che l'ha presa da un programma televisivo ticinese tipo prova del cuoco.