

SUCCUSSÙ CON PERSICO ALLA FRANCESE

di Marino MARINI. Archeochef, docente universitario di "Storia e Cultura dell'alimentazione»



Ingredienti

Mezzo bicchiere aceto bianco 30 ml	Cuscus	60 gr
Mele 50 gr	Persico filetti	150 gr
Uvetta passita 10 gr	Zenzero fresco	15 gr
Burro 50 gr	Zafferano	qb
Carote 150 gr	Odori per brodo	qb
Cipolle bianche 60 gr		
Mandorle pelate 10 gr		

Preparazione

Pelare e cubettare le carote e le cipolle bianche. Preparare la salsa per guarnire cuocendo la polpa di mele a dadi, inserendo burro, uvetta e poco aceto.

Frullare grossolanamente con mixer a immersione i cubetti minuscoli di zenzero, e inserire l'uvetta ammollata intera.

Cuocere i filetti di Persico conditi con burro e sale e pezzettoni. Tostare le mandorle bianche e frantumarle in forno a 165° C.

Unire il pesce spezzettato grossolanamente al fondo di carote.

Assemblare il piatto mettendo il tortino di cuscus al centro con sopra una cucchiata di salsa di mele calda.

Cuocere il cuscus in brodo vegetale colorato con zafferano poi riempire uno stampo imburrato e guarnire il tutto di granella di mandorle e poco zenzero a cubetti molto piccoli. e passarlo al forno per una lieve gratinatura che lo compatti.