

Involtini di platessa con olive nere su salsa di pane e olio alla pimpinella

La ricetta che voglio proporvi oggi è un piatto leggero ed elegante, il cui ingrediente principale sono i filetti di platessa.

Sarò sincera, non ho assolutamente una buona manualità nel sfilettare il pesce, così per non fare danni spesso prediligo filetti di pesce surgelati, la cui qualità non ha molto da invidiare al pesce fresco, poiché solitamente vengono puliti ed abbattuti a tempo zero. Ma soprattutto diciamocela tutta, più comodi proprio non si può, specie dopo una giornata di lavoro. Pratici, senza sprechi e assolutamente versatili per qualsiasi ricetta ci venga in mente. Così con i miei filetti di platessa a disposizione, ho ricavato questi “polposi” involtini, circondati da diversi profumi, ma soprattutto serviti sulla salsa di pane. Una ricetta tipica inglese che a dire il vero è servita solitamente con il pollo. Cercavo una base delicata e gentile, che non sovrastasse la delicatezza della platessa e che con il loro connubio potesse esaltare i profumi del piatto. Che dire? Spero di esserci riuscita, ho preparato questa ricetta per il nostro San Valentino casalingo del 2021 e me ne sono subito innamorata. Spero di avervi incuriositi, fatemi sapere. ☐

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 8-10 filetti di platessa (surgelati)
- 1 tazza di olive nere denocciolate
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- sale fino
- 1 mazzetto di pimpinella fresca

INGREDIENTI PER LA SALSA DI PANE:

- 40 g di pane bianco raffermo (io ho usato pane al latte)
- acqua bollente
- 1/2 scalogno
- 1/2 cucchiaino di macis in polvere (in alternativa noce moscata grattugiata fresca)
- 300 ml di latte
- sale fino
- pepe bianco
- 50 ml di panna fresca

PROCEDIMENTO:



Mettere in ammollo in una ciotola con un bicchiere di acqua bollente il pane tagliato a pezzettoni e lasciarlo riposare 5-10 minuti. Trascorso il tempo scolare il pane e strizzarlo delicatamente con le mani per eliminare l'acqua in eccesso.



Intanto portare a bollire il latte con lo scalogno tagliato fine e una buona grattugiata di noce moscata. Aggiungere il pane al latte caldo e mescolare bene il composto fino a che il pane sarà completamente sciolto e la salsa si sarà addensata. Otterrete una consistenza simile a quella della besciamella. Io ho passato il tutto anche con il frullatore ad immersione per pochi secondi, il risultato è una salsa liscia e setosa. Aggiungere un pizzico di sale e poco pepe bianco. Tenere in caldo. Aggiungere la panna fresca poco prima di servire e amalgamare bene.



Mentre la salsa di pane cuoce passiamo alla preparazione degli involtini. Stendere i filetti di Platessa già lavati e asciugati per eliminare l'umidità in eccesso farcirli con un trito di olive nere denocciolate. Non aggiungere ulteriori condimenti all'interno dell'involantino, poiché le olive nere sono già sapide.



Chiudere i filetti di platessa arrotolandoli su se stessi e fermare il lembo finale con uno stuzzicadenti. Adagiare poi gli involtini in una pirofila rivestita di carta forno, condire con un pizzico di sale, pepe e un filo di olio extravergine di oliva. Cuocere in forno statico a 180 gradi per circa 15 minuti.



L'ultimo passaggio prevede un trito delle foglie di pimpinella con poco olio extravergine di oliva che ho preparato con il frullatore ad immersione lavorando il tutto per pochi secondi e procedendo ad impulsi, per non far riscaldare le lame e alterare di conseguenza il prodotto.



Non resta che impiattare mettendo sul fondo di ogni piatto 3-4 cucchiari di salsa di pane calda, adagiarvi 2 involtini di platessa (in cui avremo tolto gli stuzzicadenti) e guarnire con 1-2 cucchiaini di pesto di pimpinella e foglioline fresche.

CONSIGLIO: La ricetta originale della salsa di pane prevede l'utilizzo della polvere di macis al posto della noce moscata. Se ne avete a disposizione prediligete il macis, più delicato, dolce e persistente, ne serve davvero 1/2 cucchiaino. Si tratta in verità dello stesso prodotto di derivazione, in cui il macis si ottiene sminuzzando il mallo della noce, la membrana interna mentre la noce moscata è il frutto stesso.