

Trancio di merluzzo alle erbe, affumicato con ciliegio

Fine turno, corsa rapida al supermercato vicino, poco tempo per cucinare ma tanta, davvero tanta voglia di qualcosa di sfizioso.

Così mentre penso ad un taglio di carne particolare, passo davanti al banco del pesce e l'occhio cade su quei meravigliosi tranci di merluzzo. Ne acquisto uno senza alcun dubbio, certa che ancor prima di arrivare a casa, l'ispirazione avrà già fatto capolino nella mia mente e così è stato.

Prima che faccia buio, in questa giornata più corta che ci sia, come dice il detto dedicato all'onomastico di Santa Lucia, passo nel mio orticello e raccolgo un bel mazzolino di erbe aromatiche fresche, umide e brillanti. Mi serviranno per massaggiare a dovere il mio trancio di merluzzo, affinché possano influenzarlo con tutti i loro profumi, ma sarà la cottura nell'affumicatore con trucioli di ciliegio a farla da padrone.

Risultato.....un trancio roseo e delicato che si trasforma con un intenso colore bronzeo e quell'affumicatura dal retrogusto dolce e floreale che invade la cucina, mentre gli occhi del mio maritino brillano, perché questi sono proprio quei sapori robusti e curiosi che lo attraggono. Sorrido e mi ricordo ancora una volta, come la felicità sia fatta di cose semplici. Io, lui, una nuova ricetta da sperimentare e fuori piove, ma poco importa perché il calore è dentro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

- 2 tranci interi di merluzzo (o porzionati se preferite)
- erbe aromatiche fresche miste (io ho usato rosmarino,

alloro, finocchietto, ruta, aglio, erba cipollina, timo, salvia, scorza di limone bio)

- olio extravergine di oliva
- Tegame affumicatore
- truccioli di ciliegio per alimenti

PROCEDIMENTO:

Lavare bene i tranci di merluzzo sotto acqua corrente fresca poi tamponare con carta da cucina per asciugarli.



Tritare nel mixer tutte le erbe aromatiche fresche già lavate fino ad ottenere una grana medio-fine.



Massaggiare i tranci di merluzzo con il trito di erbe e un filo di olio extravergine di oliva .



Nel frattempo preparare l'affumicatore. Io ho usato un tegame apposito ma andrà benissimo anche un vecchio tegame che non avete paura di bruciare, poiché' dopo l'affumicatura rimarrà sempre leggermente macchiato.



Scaldare il tegame (affumicatore) vuoto e chiuso con il proprio coperchio a fiamma viva. Avremo raggiunto la temperatura giusta quando facendo cadere qualche goccia di acqua con i rebbi di una forchetta queste gocce rimbalzeranno sulla superficie d'acciaio rovente come minuscole perle. Ora potete versare una manciata di trucioli di ciliegio sul fondo del tegame e sovrapporre l'appisita copertura a fori e la griglia o direttamente una griglia e su quest'ultima i tranci di merluzzo preparati. Chiudere con il coperchio abbassare la fiamma e lasciare cuocere/affumicare per circa

25-30 minuti, secondo lo spessore dei tranci usati.



Terminato il tempo dell'affumicatura aprire il tegame sotto la cappa di aspirazione o possibilmente all'aperto poiché sprigiona fumo e un profumo intenso, raccogliere i tranci di merluzzo e servirli tiepidi con contorno a piacere .



CONSIGLIO: Io non ho usato nemmeno un granello di sale, perché vi assicuro che non serve, l'intensità dei profumi ed il fumo bastano a garantire un esplosione di sapore.