
Mostella al vapore di timo

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un pesce molto diffuso nei nostri mari che non sempre si ritrova sui banconi dei pescivendoli. Stavolta il nostro chef si sperimenta con una ricetta semplice che esalta il gusto di queste carni delicate

L'altro giorno in pescheria ho visto una bellissima mostella, un pesce abbastanza diffuso nei nostri mari con carni bianche e ottime, però, non essendo di consumo comune, ha un prezzo particolarmente basso, quindi per le varie logiche di mercato non si trova facilmente sui banconi. Stavolta non me lo sono lasciato sfuggire e poi mi piace ogni tanto pubblicare ricette con pesci per così dire ritrovati e che come sempre hanno un elevato rapporto qualità-prezzo. Ad esempio la mia mostella costava 7.5 euro e mezzo al chilo!

Avendo delle carni delicate ho pensato ad una cottura al vapore, magari aromatizzata, ho quindi optato per una erbetta classica e profumata come il timo, cresce praticamente ovunque e non vuole cure particolari, e poi sarà stato per il colore o per le sue carni dolci, ho pensato di utilizzare anche un'ottima acquavite di lamponi selvatici, davvero profumata. A quel punto, per dare una nota di contrasto, ho deciso di abbinare una piccola quenelle di cren (kren). Si tratta della polpa di rafano in aceto, molto usata nella cucina Mittel-Europa, quindi molto diffusa nei Paesi di lingua tedesca. Il suo gusto leggermente piccante (il wasabi giapponese è un suo cugino...) di solito è abbinato a sapori forti, ma in questo caso è da davvero un ottimo contrasto col pesce.

Ecco quindi la ricetta per preparare questa ottima mostella al vapore di timo e acquavite di lamponi con quenelle di cren:

Ingredienti per due persone

una mostella di circa 600 grammi
timo fresco
acquavite di lamponi
timo fresco
sale marino

Se non lo ha già fatto il pescivendolo, pulire il pesce eliminando le viscere e le branchie, quindi lavarlo per bene. In una vaporiera versare l'acqua, un bicchierino di acquavite di lamponi e un po' di rametti di timo fresco. Mettere il pesce nel cestello, quindi cuocere per circa una decina di minuti. Passato il tempo, sfilettare il pesce e ricavare quattro filetti, quindi tagliarli in due o tre parti. Sistemare i filettini di mostella in fila su un piatto, salare leggermente a piacere, quindi decorarli con dei rametti di timo, a fianco, preparandola con due cucchiaini, aggiungere la quenelle di cren.

Buon appetito!
