
Tartare finger food di ricciola con fiori di rosmarino

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Pesce crudo anche per chi non è abituato a questo gusto particolare. Una ricetta dal tocco artistico da proporre agli invitati di turno. Gustare per credere

Adoro il crudo e la tartare di pesce, specie quando presentato come finger food. In passato ne ho preparato e presentato parecchie ricette, in particolare utilizzando pesci cosiddetti poveri, come il sugarello, ma con carni davvero deliziose. Questo sabato in pescheria ho trovato invece delle piccole ricciole, un pesce con carni fantastiche, ho subito pensato che ne avrei potuto prendere una da far a tartare.

Mentre terminavo il giro della spesa e tornavo a casa ho pensato a come avrei potuto "arricchire" senza stravolgere il sapore della ricciola... Ho pensato a poco sale, magari rosso, per abbinamento cromatico con le carni rosa del pesce, poi qualche goccia di un buon olio di olive taggiasche (le tipiche della nostra riviera) e per un dare un profumo mediterraneo senza coprire il gusto ho optato per dei fiorellini di rosmarino. Ne ho alcuni vasi sul terrazzo e i suoi piccoli fiorellini violetti sono profumatissimi, il sapore ricorda quello delle foglie del rosmarino stesso, ma con un gusto più delicato. Detto fatto e, finito di pulire il pesce, la ricetta era praticamente pronta, bastava sistemare la deliziosa polpa del pesce nei cucchiaini da finger food e servire in tavola agli ospiti presenti. Tutti hanno apprezzato davvero, compresi quelli non abituati a mangiare pesce crudo. Il gusto delicato ma saporito e il profumo di rosmarino hanno reso davvero fantastiche queste piccole tartare di ricciola. Ecco quindi la semplice veloce ricetta per preparare questo fantastico finger food. Ingredienti per una dozzina di cucchiaini Un piccola ricciola freschissima Fiori di rosmarino Sale rosso delle Hawaii Olio extra vergine di oliva Eviscerare e pulire la ricciola, quindi sfilettarla e tagliarla col coltello a tartare. Sistemare la polpa di pesce nei cucchiaini, versare su ognuno un paio di gocce di olio evo e un pizzico di sale, quindi aggiungere un po' di fiori di rosmarino. Detto fatto e questo fantastico finger food è pronto da essere presentato. Buon appetito!