
Filetto di gallinella con porcini

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una ricetta mare e monti con l'aggiunta di una crema di parmigiano reggiano aromatizzata al tartufo. L'accostamento può sembrare azzardato, ma soddisfa il palato. Dal blog La piccola casa

Lo ammetto, sono abbastanza fiero di questa ricetta, l'abbinamento che ad alcuni potrebbe sembrare azzardato è invece riuscito in maniera perfetta e il gusto mi ha soddisfatto davvero, tanto da volerlo rifare al più presto.

L'idea semplice nasce dalla cucina della mia terra, la Liguria, una cucina per alcuni aspetti povera ma ricca di sapore e che, dovendo fare di necessità virtù, unisce spesso i prodotti del mare con quelli della montagna. Volevo provare l'ottima crema di parmigiano reggiano e tartufi di tartuflanghe, ma allo stesso tempo volevo abbinarla a qualcosa di diverso, ho subito pensato quindi al pesce, avevo delle belle gallinelle e ho optato per i filetti di questo pesce.

Per arricchire maggiormente il gusto e richiamare i monti della mia terra, ho aggiunto degli ottimi funghi porcini sottoli che aveva acquistato a Sassello il mese scorso. Il piatto come si può immaginare è davvero veloce da preparare ma, vi assicuro ricco, di gusti e sapori, un secondo da proporre e riproporre in qualsiasi occasione.

Ecco quindi la velocissima ricetta per questo ottimo piatto mare e monti.

Ingredienti per due persone:

una Gallinella di almeno 500 grammi
200 grammi di funghi porcini sott'olio
crema di parmigiano reggiano dop con tartufo
prezzemolo
olio evo
uno spicchio d'aglio
sale

prezzemolo tritato

Eviscerare la gallinella, quindi eliminare la testa con le branchie, sfilettarla lungo il senso della lisca ed eliminare, aiutandosi con una pinzetta, le varie spine e lische rimaste attaccate. Strofinare lo spicchio d'aglio sul fondo di una padella abbastanza grande da contenere i due filetti, quindi versare un paio di cucchiai d'olio di oliva evo e cuocerli le gallinelle dalla parte della pelle per un paio di minuti, dipende comunque dallo spessore dei filetti.

Spalmare a zig zag sul piatto un po' di crema di parmigiano reggiano con tartufi, quindi aggiungere i porcini sottolio avendo cura di scolarli il più possibile, adagiarci sopra un filetto di gallinella cotto e spolverare (toppare?) con un po' di trito di prezzemolo fresco.

Ecco, il piatto mare e monti è pronto, buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)