

---

# Curry di pesce

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto a base di ricciola davvero semplice da preparare ma con dentro un mondo di profumi e sapori. Dal blog La piccola casa**

Preparo spesso i curry di pesce, trovo sia una ricetta davvero semplice da preparare ma che porta in particolare un mondo di profumi e sapori; di solito non ho un pesce e in genere scelgo in base al pescato del giorno, quando però trovo delle fantastiche ricciole non me le faccio certe sfuggire. E' un ottimo pesce che preparo spesso, ad esempio in [crosta di sale](#) oppure per [veloci tartare](#). Le sue carni sode e rosa però son particolarmente indicate per preparare spezzatini come questo profumatissimo curry.

Quando andate dal vostro pescivendolo di fiducia, se le trovate non troppo grandi chiedete di sfilettarvele, potrete usare i filetti per ricette direttamente alla piastra oppure, una volta tolta la pelle tagliarla a cubetti per preparare degli ottimi curry come questa semplice ricetta:

## Ingredienti per tre persone

600 grammi di filetto di ricciola  
due cucchiaini di cipollotti tritati compreso il verde  
un cucchiaio di curry  
un cucchiaino di curcuma  
un cucchiaio di prezzemolo tritato  
vino bianco secco  
olio evo  
sale e pepe

Con un coltello flessibile incidere ogni filetto per la lunghezza, quindi tendolo premuto con il palmo della mano utilizzare il coltello per rimuovere la pelle, quindi tagliarlo a cubetti. Accendere il fuoco sotto una padella e tostarci per qualche istante il curry insieme alla curcuma, serve ad esaltare i profumi e i sapori dei loro oli essenziali, quando incominceranno a prendere calore, levarla la padella dal fuoco e versare il curry e la curcuma in una tazzina.

Versare qualche cucchiaio d'olio extra vergine di oliva sulla padella mettere sul fuoco e far andare a fiamma morbida i cipollotti tritati, quando incominciano ad essere traslucidi aggiungere i cubetti di pesce, il curry e la curcuma, far andare qualche istante rimescolando, quindi bagnare con il vino bianco secco, aggiustare di sale e pepe quindi far andare per qualche minuto, rimescolando. Aggiungere quindi il prezzemolo e terminar la cottura per un minuto. Servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti!

---

Dal blog [La piccola casa](#)