

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

4 filetti di lavarello da 150gr l'uno

600gr di patate pelate e tagliate a julienne

400gr di sedano rapa pelato e tagliato a julienne

120gr di farina di grano tenero "00"

10gr di foglie di timo

10gr di erba cipollina tagliata fine

150gr di aceto di mele

100gr di zucchero semolato

1 mela golden "La Trentina"

PROCEDIMENTO

Mescolare lo zucchero con l'aceto di mele e far ridurre di circa il 50% a fuoco molto lento, riservare e fare raffreddare. Pelare e tagliare la mela a cubetti molto piccoli e inserirli nella soluzione fredda di zucchero e aceto per circa 10 minuti. Unire il sedano rapa e le patate, entrambi tagliati molto fini, aggiungere la farina, il timo, l'erba cipollina e regolare di sale e pepe a piacimento.

Friggere il composto ottenuto in una padella con abbondante olio di semi e dorare da tutti e due i lati. Nel frattempo, privare i filetti di lavarello di pelle e spine e posizionarli in una casseruola con olio d'oliva che in precedenza si è aromatizzato con uno spicchio d'aglio schiacciato e bucce di limone. I filetti dovranno essere coperti dall'olio: portare con molta cautela l'olio a 52 gradi aiutandosi con un termometro da cucina, e, dopo 4 minuti, togliere i filetti e lasciarli scolare su un foglio di carta da cucina.

Nel frattempo, il tortel sarà pronto, quindi tagliarlo a spicchi e posizionare sopra ogni fetta di tortel un filetto di lavarello, salare solo alla fine il pesce con sal fiore e porre sopra il filetto un cucchiaino di dadolata di mele. Decorare a piacere con erbe tipo cerfoglio e finocchietto selvatico.