

Il pesce di Romana

AUTOREVOLE MAESTRA DI CUCINA ED ESPERTA DEL RICEVERE, CI RACCONTA L'ELEGANTE SEMPLICITÀ DI UN PIATTO DI MARE. È OSPITE DELLA REDAZIONE, PRIMA DI UNA SERIE DI PROFESSIONISTI E ARTIGIANI DEL GUSTO

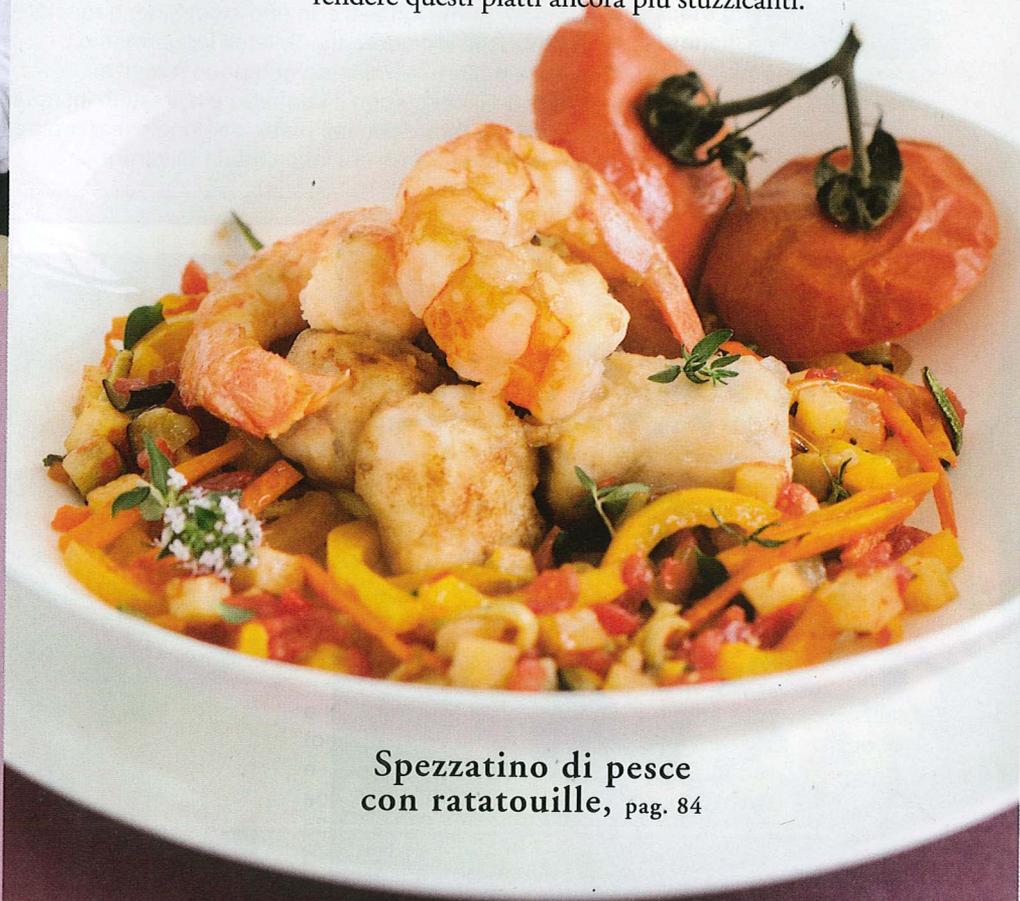
di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Per preparare con successo questo cibo prezioso la nostra esperta ci propone due ricette che lo interpretano in versione facile. Protagonisti filetti e medaglioni che si possono acquistare freschissimi anche al supermercato, non devono essere puliti e spinati e cuociono pochi minuti in padella, proprio come semplici scaloppine. Il segreto è insaporirli prima della cottura con una marinata che ne ingentilisce il sapore: può essere agrodolce come nella ricetta della pagina seguente, o un semplice mix di olio ed erbe profumate. Oppure arricchirli con verdure diverse rosolate separatamente per controllare meglio le singole cotture e mescolate prima di essere servite insieme al pesce (foto qui sotto). L'accurata coreografia poi contribuisce a rendere questi piatti ancora più stuzzicanti.



ABILITÀ E PASSIONE

Romana Bosco è titolare della Scuola d'arte culinaria Il Melograno, autrice di volumi di gastronomia e vice presidente dell'AICI (Associazione Insegnanti di Cucina Italiana); collabora con la Rai e con autorevoli testate giornalistiche. Per Sale&Pepe è maestra alla **Cook&Books Academy** Mondadori di Milano. In programma sette avvincenti lezioni, a partire dal 4 ottobre: dalla frolla alla brisée, dagli strudel dolci e salati a un menu tutto mele, dal pranzo di Natale al buffet di Capodanno fino ai segreti del ricevere. Temi e orari delle lezioni sue e di altre maestre su www.corso-di-cucina.it.



Spezzatino di pesce con ratatouille, pag. 84