



MEDAGLIONI IN SALSA D'ARANCIA

DOSI PER 4 PERSONE

4 medaglioni di pesce a piacere (merluzzo, branzino, dentice ecc.) - una grossa arancia - 4 cucchiaini di tapenade (pâté di olive nere) - 2 pomodori secchi - un filetto d'acciuga - un cespo di indivia belga - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Per la salsa: mezzo bicchiere di succo d'arancia - poca scorza d'arancia - un rametto di rosmarino - un rametto di timo - un pizzico di zucchero - 5-6 cucchiaini di fumetto di pesce - burro - sale - pepe

Per la presentazione: 300 g di foglie di spinaci freschissime - aglio - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Sbucciate a vivo l'arancia e ricavatene 4 grossi spicchi. Per la salsa fate ridurre a fuoco vivo il succo d'arancia con il fumetto, il rosmarino, il timo, lo zucchero e la scorza grattugiata. Incorporatevi il burro a fiocchetti, quanto basta per ottenere una salsa fluida, salatela, pepatela, aggiungete gli spicchi d'arancia e lasciateli insaporire per qualche minuto. Scolateli e teneteli da parte.
- 2 Salate e pepate i medaglioni di pesce, ungeteli di olio e rosolateli in una padella antiaderente per 2 minuti.
- 3 Sfogliate l'indivia; lavate e asciugate delicatamente con carta da cucina le 4 foglie più belle.
- 4 Mescolate alla tapenade il filetto d'acciuga e i pomodori secchi tritati e distribuite il composto sulle foglie di indivia. Saltate in padella gli spinaci con poco olio e uno spicchio d'aglio, allargateli sul piatto, disponetevi sopra i medaglioni, conditeli con parte della salsa all'arancia, guarnite con gli spicchi e una foglia di indivia belga farcita; serviteli con la salsa rimasta in salsiera.