

SPEZZATINO DI PESCE CON RATATOUILLE

DOSI PER 4 PERSONE

400 g di pesce misto a filetti a piacere (branzino, orata, sogliola, nasello) - 8 gamberi - 2 cucchiai di farina - qualche cucchiaio di fumetto di pesce - olio extravergine d'oliva - sale

Per la ratatouille : una melanzana - una patata - un peperone giallo - 2 zucchine - una cipolla bionda - un pomodoro - un mazzetto di maggiorana - olio extravergine d'oliva - sale

Per la marinata: un cucchiaio di salsa di soia - un cucchiaino di miele - uno spicchio d'aglio - un cucchiaio di succo di limone - mezzo bicchiere di vino bianco secco - qualche goccia di tabasco

- **1** Tagliate il pesce a scaloppine; sgusciate i gamberi eliminando il filetto nero sul dorso. Con gli ingredienti indicati preparate la marinata, versatela sul pesce e lasciate marinare per almeno mezz'ora. Tagliate la calottina al peperone, al pomodoro e alla melanzana e tenetele da parte. Riducete tutte le verdure rimaste, escluso il pomodoro, a cubetti e a listarelle.
- **2** Mettete le calottine su una placca foderata con carta da forno, infornatele a 200° e cuocetele per qualche minuto in modo che si ammorbidiscano un po'.
- **3** Spellate il pomodoro, strizzatelo, tritatelo e mettetelo a colare. Tenete le verdure separate, cuocetele un tipo per volta in uno wok riscaldato con poco olio e salatele. Ripulite lo wok, scaldatelo ancora, versate tutte le verdure, aggiungete il trito di pomodoro, continuate la cottura per alcuni minuti e profumate con le foglie di maggiorana.
- **4** Scolate le scaloppine di pesce e i gamberi dalla marinata e asciugateli bene con carta da cucina.
- **5** Distribuite la farina su un piatto, infarinare pesce e gamberi, prima infilzati con uno stecchino, e rosolateli in una padella antiaderente. Salateli leggermente. Portate a bollore la marinata con poco fumetto.
- **6** Irrorate il pesce con il sughetto e lasciatelo insaporire. Distribuite la ratatouille nei piatti, disponetevi sopra pesce e gamberi e decorate con le calottine di verdura.

