

Quenelle di luccio



Tempo preparazione:
90 minuti

Tempo di cottura:
2 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per le quenelle di luccio

400g di filetti di luccio, privati della pelle e delle spine tagliati a pezzetti
(peso netto)

1 cucchiaino di sale

2 albumi

350ml di panna liquida

Per la salsa ai gamberi di fiume

3 scalogni

1 cipolla

½ gambo di sedano

45ml di olio

16 gamberi di fiume interi, crudi

2 cucchiari di cognac
2 cucchiari di concentrato di pomodoro
1 litro di fumetto di pesce o acqua
un mazzetto di erbe aromatiche
Per la salsa besciamella
40g di burro
40g di farina
500ml di latte
1 pizzico di noce moscata
sale, pepe
Burro per la pirofila

Istruzioni per la preparazione

1. Per la quenelle di luccio: montate la lama in acciaio inox sull'albero motore e riponete ciotola e lama in frigorifero. Mettete il pesce e il sale nel recipiente freddo e azionate l'apparecchio per un minuto circa, fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete gli albumi e lavorate per altri 20 secondi.

Fate attenzione a non eccedere, perché il composto rischia di diventare gommoso anziché cremoso. Aggiungete la panna

gradualmente, in 2 o 3 riprese, mescolando bene ogni volta.

Controllate il sale ed eventualmente aggiustate, poi trasferite il tutto in una ciotola e riponete in frigorifero.

2. Per la salsa ai gamberi di fiume: mettete gli scalogni, la cipolla e il sedano nella mini ciotola e tritateli. Fate scaldare l'olio a fuoco vivo in una casseruola larga, aggiungete i gamberi di fiume e fateli cuocere fino a quando assumeranno un colore rossastro. Schiacciate leggermente i gamberi con l'aiuto di un pestello, unite le verdure tritate e continuate la cottura a fuoco medio per altri 5 minuti. Sfumate con il cognac. Aggiungete il concentrato di pomodoro e continuate la cottura per 1 minuto circa, mescolando costantemente. Aggiungete il fumetto di pesce o l'acqua e il mazzetto di erbe aromatiche.

Lasciate bollire a fuoco lento per 30 minuti, schiumando la superficie di tanto in tanto. Filtrate attraverso un colino conico, rimettete sul fuoco e fate ridurre di due terzi.

3. Per la salsa besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola larga, incorporate la farina mescolando continuamente. Lasciate cuocere per 2 minuti a fuoco basso, evitando che gli ingredienti si colorino, aggiungete il latte freddo e la noce moscata. Portate a ebollizione, mescolando continuamente. Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 10 minuti, continuando a mescolare.

Insaporite con sale e pepe. Aggiungete gradualmente la salsa di gamberi alla besciamella e fate sobbollire per 5 minuti. Controllate ed eventualmente correggete il sale e tenete in caldo.

4. Fate scaldare il forno a 180°C.

5. Portate l'acqua ad ebollizione in una pentola di grandi dimensioni e abbassate il fuoco. Modellate le quenelle seguendo le istruzioni della ricetta di base.

Immergetele nell'acqua (che non dovrà



mai bollire) e lasciatele cuocere per 6-8 minuti, girandole una volta. Quando saranno sode, toglietele dalla pentola, scolatele bene e disponetele in una pirofila imburata.

6. Versate la salsa sulle quenelle e infornate per 20 minuti, fino a doratura.

7. Per la presentazione: togliete dal forno e servite in tavola direttamente nella pirofila.