

Villa Franciacorta



Località Villa, 12 -
25040 Monticelli Brusati (BS).
Tel +39 030.652329 Fax +39 030.652100
info@villafranciacorta.it
<http://www.villafranciacorta.it/>

Scaloppine di cernia agli agrumi di Sicilia Cuvette Brut Franciacorta millesimato Docg 2019

La cucina siciliana propone degli accostamenti di sapore che alla prima esperienza possono sembrare curiosi. Gli agrumi, per esempio, compaiono anche nelle ricette salate secondo un uso che risalirebbe alla dominazione araba. L'esempio più noto è offerto dall'insalata di arance, preparata con cipolla, olive e capperi come tradizionale contorno rinfrescante delle portate di carne. Questo Piatto del Buon Ricordo si inserisce in questo filone proponendo invece un gioco di ingredienti agrodolci come cornice del migliore pesce bianco. Il tutto, sotto il segno di un olio extravergine d'oliva che nel Val di Mazara ha inconfondibile aroma di foglia di pomodoro.



L'unico ingrediente che richiede specifico commento è la cernia, presente sul mercato in varietà tale da disorientare l'acquirente poco esperto. Partendo dal presupposto di usare pesce fresco del Mediterraneo, la preferenza va data alla cernia di scoglio, una spanna sopra tutte le altre per habitat e alimentazione. Il naturalista Linneo l'ha classificata come *Epinephelus guaza*, dove il primo termine significa 'coperta di nubi'; è la colorazione, infatti, che consente di distinguerla per via delle mazzature scure su fondo rossastro o bruno-giallastro. Più comune, ma meno pregiata, la cernia di fondale, di colore bruno uniforme.










Ingredienti per 6 persone

1 kg di filetti di cernia, 12 pomodorini ciliegini Pachino, 1 limone, 1 arancia, 150 g di carote, 150 g di patate, prezzemolo, vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, farina bianca, pepe

Preparazione

Tagliate i filetti di cernia conteggiando tre fettine a porzione; infarinatele leggermente e fatele rosolare d'ambo i lati su un velo d'olio extravergine; versate un bicchiere di vino assieme a 4 cucchiaini di succo d'arancia e 2 di succo di limone, e lasciate evaporare; salate e pepate; aggiungete i pomodorini ciliegini tagliati a spicchi e del prezzemolo tritato, portando a cottura in 6-7 minuti per lato.

A parte spadellate con poco olio patate e carote, preventivamente lessate e affettate, dando sapore con prezzemolo. Prendete dei piatti ben caldi; suddividete le fettine di cernia e il contorno; distribuite la salsa sul pesce e decorate il bordo con due fettine d'arancia e limone anch'esse prezzemolate.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Cuvette Brut Franciacorta millesimato Docg 2019		42.50€	si	Lo trovi da...	
Emozione Brut Docg 2020		28.50€	si	Lo trovi da...	
Emozione Unica Extra Brut 2017 Docg		42.50€	si	Lo trovi da...	
Diamant Pas Dosè Millesimato 2019 Docg magnum		85.50€	si	Lo trovi da...	
Bokè Rosè Brut 2020 Docg		32.50€	si	Lo trovi da...	