



Bangladesh ***Rana pescatrice
marinata con stufato di
patate e porri***

Far fondere il burro con le spezie, coprire e lasciare macerare durante un'ora. Passare il tutto al colino.

Salare il pesce con sale marino e farlo cuocere lentamente in forno per un'ora e mezza a 120 °C.

Cuocere lentamente le patate al forno con la buccia.

Con un cucchiaio estrarre la purea dalla buccia.

Tagliare il porro grossolanamente e stufarlo in un po' di burro con poca acqua, sale e il pimento tritato.

Mischiare le patate e il porro e schiacciare il tutto con una forchetta.

Tagliare il pesce a fette e disporlo su un vassoio o un piatto.

Servire con il burro, lo stufato e qualche foglia di coriandolo fresco.

INGREDIENTI

800 g di rana pescatrice senza pelle né lische
1 gambo di lemongrass
100 g di vadouvan (miscela di spezie indiana)
1 pimento o pepe giamaicano
4 patate grosse, p.es. bintje
200 g di burro
1 porro bello grande
pepe e sale
qualche rametto di coriandolo

Ricetta: Guy Van Cauteren, www.laurierblad.com