

80. PALOMBO ALLA SICILIANA

Il palombo è un piccolo ed innocuo squalo, comune nel Mediterraneo, che può raggiungere il metro ed oltre di lunghezza per qualche decina di chili di peso. Ha carni molto buone e prive di lisce, perché il suo scheletro è formato da un sostegno centrale (volgarmente "osso") facilmente rimuovibile dopo la cottura.

La pelle coriacea è tolta con facilità dal pescivendolo ed è ottimo fresco per il suo sapore tenue e delicato, ed anche congelato perché mantiene interessanti caratteristiche di morbidezza e sapidità. Pela le patate e mettile in padella a rosolare a piccoli tocchi.

Nel frattempo taglia i pomodorini a spicchi ed elimina i semi. Prepara il palombo cospargendolo con un po' di farina (quella che prende) e mettilo in una padella da forno per qualche attimo a fuoco alto per cauterizzare le superfici.

Aggiusta il sale. Poi passalo in forno per una decina di minuti con il Vinchef insieme alle patate precotte e ai pomodorini. A fine preparazione aggiungi capperi, olive e origano. Porta in tavola insaporendo con il sughetto di cottura e spolvera con un po' di prezzemolo finemente tritato.

È ottimo accompagnato con piselli freschi; tiene bene anche il confronto con il pomodoro che, grazie alla sua acidità, contrasta le sue polpe dolciastre.

Dosi per 4 persone:

palombo	4 fette di circa 200 gr. ciascuna
pomodorini	200 gr.
olive al forno	100 gr.
patate	400 gr.
capperi	un cucchiaio
origano	un pizzico
peperoncino	una punta
prezzemolo	una manciata
Vinchef	½ bicchiere
olio, sale e pepe	q.b.



Il palombo ha carni tenere e compatte che ben si prestano a molte preparazioni e ben si addicono a coloro che non amano i forti contrasti rilasciati dagli altri pesci.



80. Palombo alla Siciliana