# Rana pescatrice nel suo habitat

- **Ingredienti per:** 2 persone
- **Tempi di preparazione:** 1 ora e mezza (preparare la pelle di sugarello fritta 12 ore in anticipo o chiedere in pescheria di disidratarla)
- **Difficoltà:** media
- **Sostenibilità:** gli stock di rana pescatrice sono in buono stato nelle acque portoghesi, nel Golfo di Biscaglia e nel Mar Celtico e nel Mare d'Irlanda. L'UE stabilisce un peso minimo di 500 g (pesce intero).

Ingredienti

*Ingredienti per la rana pescatrice*
- 2 filetti di rana pescatrice (200 g)
- sale fino

*Ingredienti per le uova di pesce*
- 100 g di uova di merluzzo

*Ingredienti per la crema d'aglio*
- crema d'aglio
- spicchi d'aglio
- panna da cucina
- sale

*Ingredienti per la rouille*
- 2 tuorli d'uovo
- 1 patata bollita
- 50 g di vongole
- zafferano
- pepe di Caienna
- 150 ml di olio d'oliva
- 100 ml di olio di semi di girasole
- 4 spicchi d'aglio, senza punta e tagliati in tre
- 1 cucchiaino di succo di limone

*Ingredienti per la pelle di sugarello fritta*
- ½ pelle di sugarello (chiedere in pescheria)
- sale fino
- olio di semi di girasole

*Ingredienti per il brodo di rana pescatrice*
- 1,44 kg di lische e resti della rana pescatrice
- 18 g di prezzemolo
- 360 ml di acqua
- 75 g di xantano
- 5 g di alga kombu
- 15 g di katsuobushi
- 5 g di lattuga marina

- 15 g di plancton

*Ingredienti per il tocco finale*

- 3 vongole
- 1 mazzetto di finocchio marino
- 1 mazzetto di portulaca
- 1 lattuga marina
- salicornia

Preparazione

*Preparazione della pelle di sugarello fritta (in alternativa chiedere al pescivendolo)*

- Pulire bene la pelle, stenderla su un tagliere o su un piano da cucina, coprire con pellicola e introdurre nel forno a vapore per 20 minuti
- Disidratare per 12 ore
- Friggere in olio a 190ºC e rimuovere non appena l'olio comincia a uscire

*Preparazione della rana pescatrice*

- Salare la rana pescatrice
- Cucinare in padella in abbondante olio d'oliva e concludere aggiungendo una noce di burro

*Preparazione delle uova di pesce*

- Cuocere le uova di pesce in acqua bollente salata a fuoco lento per 20 minuti
- Passare al setaccio e condire con sale e un filo d'olio d'oliva

*Preparazione della crema d'aglio*

- Disporre gli spicchi d'aglio in una teglia e infornare a 180ºC
- Togliere le bucce e schiacciare gli spicchi d'aglio insieme a un po' di panna da cucina fino a ottenere una consistenza cremosa
- Salare quanto basta

*Preparazione della rouille*

- Passare al setaccio la patata e mescolare con il brodo di spigola
- Aggiungere l'aglio (passato attraverso un setaccio), il tuorlo, il succo di limone e i frutti di mare ed emulsionare insieme all'olio con un mixer a immersione
- Aggiungere zafferano e pepe
- Aggiustare di sale se necessario

*Preparazione del brodo*

- Disporre tutti gli ingredienti in una casseruola, coprire ermeticamente con il coperchio e la pellicola di plastica e lasciar riposare a fuoco molto basso per 30 minuti
- Cuocere per 15 minuti
- Scolare e aggiungere lo xantano
- Lasciare raffreddare, aggiungere il plancton e aggiustare di sale se necessario

*Tocco finale*

- Decorare con le vongole, il finocchio marino, la portulaca, la lattuga marina, e la salicornia