Verdesca sfiziosa con olive e pomodorini. Verde(sca) furiosa!!!



Indovinate un po' cos'è che ha abboccato all'amo oggi? Per la serie, se me l'andavo a pescare da sola facevo prima!!!

Ora mi domando: o sono io particolarmente sfigata ad impiegare per la spesa il triplo del tempo necessario ad una persona normale (vabbè, lo confesso, 1/3 abbondante lo passo a sbirciare tra gli scaffali del super come Sherlock Holmes a caccia di prove, ma gli altri 2/3?) oppure sono talmente "rinco" da non capire come mai in tempo impiegato sia inversamente proporzionale al numero di persone: tante meno persone ci sono, tanto più tempo ci vuole a riemergere alla luce!

Ieri, visto che c'era una sola persona da servire, ho avuto la geniale (ma mooooooolto geniale!!!) idea di fermarmi al banco del pesce. **ERROREEEEEEEEEEE**!

"Cosa le do signora?"

"Guardi, quel bel branzino lì…ma è fresco vero?"

"Certo (e che volevate rispondesse la commessa, è della scorsa settimana?) Come lo cucina, glielo pulisco e glielo squamo?"

"No grazie, fo' da me **HO** una certa **FRETTA**!" (per fortuna!!!) "No anzi, me lo pulisca

via…ah, giacchè c’è lo squami pure grazie”

“Va bene… serve altro?”

“No, penso basti (penso)…ma quelle seppioline lì sono fresche?”

Una lettura autonoma dei cartellini no eh?

C’era pure scritto **DE-CON-GE-LA-TE**!!!!!!!!!

“No signora, sono decongelate”

“Vabbè, fa niente! Me ne dia lo stesso una manciatina, ma pochine, giusto per un po’ di pasta…e ci metta anche qualche gamberetto…e qualche scampettino…e…” (e bastaaaaaaaa!!!!) “…anche un sacchetto di cozze! Me le pulisce vero?”

“Si signora” (santa commessa martire!)

La signorina suda freddo anche se continua a sfoderare un sorriso a 64 denti, tirato con due mollette e io giuro che in quel momento avrei voluto diventare una carnivora impenitente e addentarle un polpaccio a mo’ di chiwawa (viste le dimensioni, non è che possa pretendere tanto di più!

“Ah, ora che ci penso (per fortuna voleva solo il branzino e nemmeno pulito!), mi dia quel polpo lì che mi sembra il più piccolo.

Mi pulisce anche quello per favore?”

“Signora, i polpi ci arrivano già puliti!!! C’è solo l’occhio, se vuole le tolgo quello, però non glielo posso cucinare”

(con aria vagamente ironica!)

“Perfetto, grazie!” (no comment!!!) “Ora direi che basta”

ERA ORAAAAAAA! Credo che la santa martire abbia pensato lo stesso dallo sguardo che mi ha incrociato!

“Buongiorno, come la posso servire?”

“Ho visto che il pesce spada non c’è” (pure ‘sta iella dopo mezz’ora d’attesa!) “mi dia due fette di verdesca, **GRAZIE**!”

Ovvio che dopo aver perso due ore al super, in padella la verdesca ci è finita veloce, ma veloce veloce!

E siccome questa pasta mi era piaciuta parecchio, perchè non replicarne il condimento?

Verdesca sfiziosa con olive e pomodorini

Print

Prep time

10 mins

Cook time
15 mins
Total time
25 mins

Per 2 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 2
Ingredienti

- 2 fette di verdesca (o pesce spada)
- 2 alici sott’olio
- una manciata di spinacini
- pomodori datterini
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 spicchio d’aglio
- olio evo
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Lavare i pomodorini e tagliarli in quarti.
2. Tagliare gli spinacini a striscioline e tostare i pinoli in una padella antiaderente senza condimento.
3. Sgocciolare i filetti di alici dall’olio di conservazione e farli rosolare in una padella con un cucchiaio di olio e lo spicchio d’aglio schiacciato fino a quando saranno disfatti.
4. Unire i pomodorini, insaporire con un pizzico di peperoncino e lasciar cuocere per circa 5 minuti, aggiungendo gli spinacini solo appena prima di spegnere il fuoco.
5. Regolare eventualmente di sale.
6. Nel frattempo far cuocere le fette di pesce su una griglia ben calda, pochi minuti per parte. Trasferirle nei piatti di servizio e coprirle con la salsa preparata calda, aggiungendo anche i pinoli tenuti da parte.

7. Servire subito in tavola e buon appetito.



Alla prossima ^_^

Con questa ricetta partecipo ancora alla favolosa raccolta di Manuela “Sapore di Mare“

