

Fish & Chips alla mediterranea



Ingredienti

- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- 50 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 350 g di panna fresca
- 1 uovo sbattuto
- Cozze
- Patate vitelotte
- Patate a buccia rossa
- Patate dalla polpa arancione
- Farina
- Pangrattato
- Semi di sesamo
- Olio di semi di arachide
- Timo fresco
- Sale q.b.

Procedimento

Scaldate la panna, aggiungete un paio di rametti di timo e lasciate in infusione per 30/40 minuti. Togliete il timo, portate a bollore e aggiungete il Pecorino Toscano DOP. Mescolate con delicatezza, passate al setaccio e mettete in frigo a rassodare.

Lavate per bene ogni tubero, asciugate e tagliate le patate a fette molto sottili con una mandolina (senza sbucciarle).

Saltate in padella per un paio di minuti le cozze sgusciate con un po' d'olio. Lasciatele intiepidire, poi infarinatetele, passatele nell'uovo sbattuto e dopo nel pangrattato mescolato con i semi di sesamo.

Preparate sul fuoco due padelle: una più grande per le patate e una più piccola per le cozze. Versate abbondante olio di semi di arachide in ciascuna padella, portatelo a temperatura (170/180 °C), e cominciate friggendo le patate: prima quelle bianche, poi quelle arancioni e infine quelle viola. Saranno pronte in pochi minuti. Scolatele su carta assorbente e salate solo al momento di servire. Friggete anche le cozze e scolatele su carta assorbente. Non salate.

Servite con la mousse di Pecorino Toscano ad accompagnare.

(Cinzia Martellini Cortella del blog Cindystar)