
Spiedini di pesce spada e cavolini di Bruxelles al finocchietto

Autore: Massimiliano Fattorini

Un piccolo antipasto veloce da preparare e gustare mentre si aspetta la cena. Dal blog “la piccola casa”

Ecco una ricetta davvero veloce, anzi velocissima, qualcuno potrebbe dire che si prepara con la stessa velocità dei neutrini nel tunnel che va dal Gran Sasso al CERN... L'idea è nata, come spesso mi accade, decidendo cosa preparare per cena, ho aperto il frigo e ho visto il cestino dei cavolini di Bruxelles che mi osservava come per dirmi: «Allora quando ti decidi a prepararmi?», inoltre avevo una fetta di pesce spada, ma una fetta per più persone certo non basta, ho quindi ipotizzato di utilizzarla per un *appetizer*, un semplice *finger food* da usare come piccolo antipasto mentre si aspetta che il resto sia pronto.

D'improvviso mi sono detto: «Perché non provi ad azzardare l'accostamento cavolini e pesce spada?». Ho quindi incominciato a pensare a come abbinare al meglio il tutto, ci voleva qualcosa di agrodolce e ho quindi ideato questa riduzione di porto bianco/miele/aceto di mele, che poi è risultata davvero ottima. Detto fatto mi sono messo lì e in dieci minuti il tutto era pronto, una ricetta semplicissima da preparare, facile e veloce, con un accostamento forse insolito ma vi assicuro davvero gustoso! Anche la mia piccola Ginevra, che aveva sempre guardato con sospetto i cavolini di Bruxelles, se ne è mangiati addirittura due!

Ingredienti per due persone

una fetta di pesce spada
6 cavoletti di Bruxelles
finocchietto selvatico
Aceto di mele
Porto bianco
olio evo
miele
sale e pepe

Mondare delle prime foglie i cavolini di Bruxelles quindi cuocerli al vapore, sistemando nell'acqua qualche rametto di finocchietto selvatico fresco, per cinque minuti. Nel frattempo preparare la riduzione facendo andare in una piccola casseruola o in una piccola padella antiaderente, mezzo bicchiere di porto bianco, due cucchiaini di aceto di mele e un cucchiaino di miele insieme ad un pizzico di sale, mescolando a fiamma bassa finché non si è ridotto di metà il liquido addensandosi. Cuocere quindi la fetta di pesce spada sulla bistecchiera per alcuni minuti dai due lati, salandola e pepandola a piacere. Tagliare la fetta di pesce a quadretti, quindi comporre i piccoli spiedini inserendo un cavolino di Bruxelles e un quadretto di pesce spada (vedi foto sopra), sistemare nei piatti e infine aggiungere di lato e sopra un po' di riduzione.

Buon appetito a tutte e tutti!

(Foto di Massimiliano Fattorini)