

DOMO DE JANA

Vous propose en antipasto (entrée)

LA BURRIDA A SA CASTEDDAIA

Bourride à la Cagliaritaine

La *Burrida a sa Casteddaia* est un plat typique de la tradition Cagliaritaine. Dans cette recette le *gattuccio* (poisson chat/petit requin appelé Roussette ou Saumonette) est accompagné de noix

RECETTE

Ingrédients pour 5 personnes

- Gattuccio di mare (Roussette/Saumonette) 500 g
- Noix- 10
- Vinaigre de vin blanc, 500 ml
- Huile d'olive extra vierge
- Ail- 1 gousse
- Laurier

Préparation

Après avoir nettoyé et lavé la roussette, retirez le foie et mettez-le de côté. Faire bouillir le poisson dans de l'eau salée, la faire bouillir pendant environ un quart d'heure avec la feuille de laurier, retirer la tête, la peler et la couper en petits morceaux. Hacher les noix avec l'ail. Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez l'ail et les noix hachées et le foie, écrasez-le à la fourchette jusqu'à obtenir une sauce crémeuse. Déglacer avec le vinaigre. Placez maintenant les morceaux de roussette dans un plat et recouvrir complètement avec la sauce juste retirée du feu. Couvrir et laisser reposer au moins 24 heures avant de servir froid.



Difficulté
Moyenne



Préparation
45 Minutes



Cuisson
15 Minutes



Disponible en épicerie

Vinaigre blanc de Vermentino 500 ml
6,50€

Huile d'olive sarde de 0,50 cl à 3 litres
De 16,00 à 80,00€

Astuces

La Roussette est souvent vendue préparée chez votre poissonnier (Sans tête, sans foie, sans peau). Acheter du foie de morue en boîte.