

Questa è una delle mie ricette preferite, poiché mi piace proprio il gusto che la portata assume, poiché rimane **molto natural**. Supponiamo di avere quattro o cinque mormore (le orate e i branzini sono anch'esse due speci ittiche che si prestano a questo tipo di cottura) sui trecento/quattrocento grammi a pesce. Per la pulizia del pesce seguiamo quanto indicato nella ricetta mormore alla griglia. Questa volta però cuoceremo il pesce al vapore. Naturalmente dobbiamo avere una pentola a vapore (non a pressione, sono differenti, mi raccomando...) di solito c'è una parte dove si versa dell'acqua, poi c'è un cestello sollevato dal livello del liquido, e poi un coperchio che chiude il tutto. Il principio è che l'acqua quando bolle evapora sotto forma di vapore ad alta temperatura, salendo incontra il cesto superiore dove c'è il pesce che quindi si cuoce con il vapore. Non dobbiamo far altro che inserire due pesci alla volta nel cestello superiore, e chiudere il coperchio.



[{readmorelink}](#)LEGGI TUTTO{/readmorelink}

{googleAds}

//

{/googleAds}

In 5/8 minuti si cuoce una parte, per cui si apre il coperchio, si rigira il pesce e si richiude. Altri 5/8 minuti e anche l'altra parte è cotta. A volte non è necessario girarli i pesci, e basta aspettare 10 minuti totali. Si prendono i due già cotti e li si depongono in un vassoio, mentre si adagiano per la cottura gli altri due. Ora si devono spinare i due pesci e questa operazione richiede molta pazienza ma il piatto finale sarà all'altezza dello sforzo profuso. Una volta terminata la cottura, si passa alla loro spinatura. Ora è il momento di confezionare una **salsina** come segue: **olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, limone, pepe, e un ramoscello di rosmarino** bello pulito che servirà per spennellare i filetti spinati e ad amalgamare bene la salsa. In un piatto di portata si fa un letto con tale salsa, si dispongono i filetti spinati sopra e si spennella la parte sopra con il ramoscello di rosmarino.

{googleAds} // {/googleAds}



in modo da non perdere il sapore e il profumo del pesce e non si sciolga il pesce dopo