

## Terrina di Tinca e Dintorni

di *Vittorio Fusari*

### **INGREDIENTI:** *(per 12 persone)*

#### **Per la terrina:**

2 grosse tinche per circa kg 1,200  
300 gr. burro  
3 arance  
1 dl. Vodka  
100 gr. panna fresca  
1 zuccina  
1 carota  
4 fi letti di sardina essiccata  
di Montisola  
100 gr di fegato grasso d'oca  
1 cl. di aceto balsamico  
1 ciuffo di insalata rossa  
10 foglie di menta  
pentole antiaderenti

#### **Per il pane brioche:**

500 gr. di farina 00  
300 gr. di burro  
45 gr. di lievito di birra  
5 tuorli d'uovo  
6 uova intere

#### **Per le vele di polenta:**

200 gr di farina di granoturco integrale  
20 gr maizena  
2 albumi  
10 gr olio extra-vergine di oliva, acqua

#### **Per le salsa di ribes:**

50 gr di purea di ribes  
aceto balsamico tradizionale  
succo d'arancia  
olio extravergine d'oliva

## **PROCEDIMENTO:**

- Si fi letta la tinca tenendo la polpa e la pelle separate.
- Si cuoce la polpa con una noce di burro in pentola antiaderente per circa 10', quando la cottura è ultimata si aggiungono burro, succo d'arancia, vodka, panna fresca.
- Si amalgama bene e si setaccia il tutto.
- Si compone lo stampo di una terrina alternando la purea di tinca con fi letti sottili di zucchine e carote cotti al vapore ed aromatizzati con aceto balsamico, con la dadolata di fegato grasso saltata in padella antiaderente con sale e pepe e la brunoise di sardina sempre saltata in padella.
- Si raffredda il tutto.
- La terrina viene servita in fette appoggiata su una julienne di insalata rossa e menta condita con aceto balsamico ed olio extravergine d'oliva. Intorno si posiziona alternate le vele croccanti di polenta ed i triangoli di pelle di tinca passati nel pangrattato e resi croccanti in forno per 4' a 200°.
- Si condisce con salsa di ribes e si accompagna con pane brioche leggermente tostato.

Osteria Il Volto - Iseo (BS)

Abbinamento proposto: Franciacorta Satèn Brut Ricci Curbastro