Acqua pazza de mahata

La fine saveur du poisson fondue dans le bouillon est absolument sublime !

Ingrédients (pour deux personnes)

Filets de mahata
Sel, poivre
Mini tomates (en moitiés)
Mollusques asari (Ruditapes philippinarum) --- environ 200g
Olives noires --- 3 olives
Aïl --- 1 quartier coupé en lamelles
Vin blanc --- 3 cuillerées à soupe
Eau --- 200cc
Persil italien
Huile d'olive --- 3 cuillerées à soupe

Préparation

1. Chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, puis laisser cuire le mahata salé/poivré jusqu'à ce que les deux faces prennent la couleur de cuisson.
2. Introduire l'aïl, les olives noires, les mini tomates, les mollusques asari et le vin blanc dans cette poêle. Lorsque vous verrez les asari s'ouvrir sous l'effet de la chaleur, ajouter l'eau et laisser mijoter environ 5 minutes. De temps en temps, repêcher la soupe avec une louche pour la verser sur les mahata.
3. Disposer agréablement l'ensemble sur un plat, puis décorer avec le persil italien et passer les 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive sur l'ensemble : votre acqua pazza est prêt !

D'autres poissons conviennent aussi à l'acqua pazza : la dorade tai, les carangidae aji , les plies et limandes Pleuronectidae karei et le bar du Japon suzuki.

ORANGE WAVE
2-6-23, Tsukiji-cho, Uwajima-city, Ehime, 798-0005 JAPAN
Phone : +81-895-22-5225 E-MAIL : ehimeorangewave@gmail.com