

## **Merluzzo d'Alaska arrostito** per 2 persone

2 filetti Filetti di merluzzo nero  
300 g di pastinaca  
300 g di radice di prezzemolo  
500 ml di brodo di verdura  
50 g di burro  
1 cucchiaino di rafano alla panna  
50 g di spinaci teneri  
1-2 cucchiari di pesto  
100 g di verdure, ad es. carota,  
porro, sedano  
Sale, pepe, olio per arrostitire



Scongelare i filetti di merluzzo su della carta da cucina. Pelare la pastinaca e la radice di prezzemolo e tagliare a pezzi. Portare le verdure ad ebollizione nel brodo di verdura e cuocere a fuoco lento e con il coperchio chiuso per 15 minuti. Tagliare a listarelle la carota, il porro e il sedano e friggerli in una padella fino a farli diventare croccanti. Sgocciolare su carta da cucina.

Versare la pastinaca e la radice di prezzemolo cotte in un scolapasta e raccogliere il brodo rimasto. Ridurre in purea la metà delle radici unite alle foglie di spinaci e alla metà del burro, aggiungere eventualmente un po' di brodo per renderla più vellutata. Condire con il pesto.

Ridurre in purea l'altra metà delle radici con il burro e la crema di rafano, aggiungere del brodo e creare una vellutata, aggiustare di sale e pepe.

Condire il pesce con sale e pepe e arrostitirlo con un po' di olio in una padella antiaderente fino a farlo diventare croccante.

Servirlo con le due puree di verdura.