Elvea, festa all'italiana

Stufatino di merluzzo piatto unico

ingredienten voor 2 Persone

2	filetti di merluzzo
100 g di	chorizo
1 pizzico di	zafferano
250 ml di	vino bianco
400 g di	ELVEA Cubetti verdure miste
0,50 cucchiaino da tè di	polvere di paprika affumicata
1 scatolette di	ceci
1	cipolle rosse
2 spicchi di	aglio
250 ml di	brodo di pollo
2	limone
2 cucchiaino da tè di	zucchero
	prezzemolo fresco
	olio d'oliva
	sale marino
	pepe
	asparagi di mare
	burro

Preparazione

- Scalda un poco di olio d'oliva in una pentola/tegame con coperchio e fai cuocere il chorizo fino a quando comincia a diventare croccante ai bordi. Togli il chorizo con una schiumarola e conservalo in una scodellina per più tardi. Aggiungi la cipolla all'olio nella padella e fai soffriggere i pezzetti di cipolla su fuoco medio per 10 minuti, fino a quando saranno morbidi. Aggiungi poi l'aglio e fai cuocere ancora per alcuni minuti.
- Aggiungi ora zafferano, vino, brodo, Cubetti e zucchero, porta a ebollizione e fai cuocere lentamente, con il coperchio, per 10 minuti. Assaggia e aggiungi pepe e sale a tuo gusto.
- Aggiungi poi i ceci e il succo di limone e fai cuocere ancora per 5 minuti senza coperchio. Metti i filetti di merluzzo nella padella insieme al chorizo, spostando da un lato i ceci, così che il merluzzo si trovi in parte sotto la salsa. Rimetti il coperchio sulla pentola/padella e fai cuocere lentamente per 8 - 10 minuti, mentre versi regolarmente con un cucchiaio la salsa sul pesce nel corso della cottura.

- Quando il pesce è cotto, togli il coperchio dalla pentola e cospargi di prezzemolo fresco il tuo composto, con un poco di olio extravergine d'oliva.
- Servi la portata a tavola nella pentola. Così il merluzzo continua a cuocere nel calore restante della pentola, e non corri il rischio che diventi stracotto sui fornelli. Servi con asparagi di mare, che avrai fatto lessare per 4 minuti in acqua bollente salata, e poi avrai passato rapidamente al burro.