

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### La platessa Calliope

Nel mare del Nord vi è tanto pesce,  
ma una sola regina ne esce.  
È la platessa di nome Calliope,  
detta così perché molto miope.  
I pescatori di Scozia e di Irlanda,  
la cercano sempre, ma il mare la nasconde  
avvolgendola nelle sue onde.  
Solo alle volte il pescatore ha fortuna,  
e con fatica riesce a prenderne una.  
Bella Calliope, tenera e dolce, dal mio bambino sei  
preferita,  
e con la salsa ti vuole servita.  
Lo nutri bene, lo cresci sano,  
perché tu arrivi dal mare lontano!



### Insalata tiepida di pesce

#### Ingredienti per 4 persone:

300 gr di platessa  
300 gr di pesce spada  
150 gr di code di  
400 gr di patate  
50 gr di sedano  
pomodorini ciliegini  
sale  
olio extravergine d'oliva

#### Preparazione:

Lessate le patate, pelatele e riducetele a cubetti. Sgusciate le code di scampo, tagliate a dadi il pesce spada le code di scampo e la platessa. Mettete tutta la dadolata di pesce in un tegame con un dito di acqua e un filo d'olio e sale, fate bollire per 5 minuti, quindi filtrate raccogliendo il brodo ottenuto. Versate il brodo di pesce ancora caldo nel frullatore, unitevi la costa di sedano a pezzi, un filo d'olio e frullate fino a ottenere una salsa. Mettete in una insalatiera la dadolata di pesce, aggiungete alcuni pomodorini tagliati a metà, le patate a cubetti, condite con la salsa aromatica e servite.

