



TEMPLARI

Fu probabilmente il 1119 l'anno di fondazione dell'Ordine, data di presentazione dei cavalieri al Re di Gerusalemme Baldovino II, al quale avrebbero dichiarato di essere disposti a proteggere i pellegrini lungo le pericolose strade tra Jaffa, dove essi approdavano sulla costa palestinese, e Gerusalemme.

I Cavalieri Templari mangiavano in silenzio, ascoltando una lettura sacra. Niente andava sprecato, tutto doveva essere spezzato o tagliato in maniera decorosa poiché gli avanzi venivano dati ai poveri.

Pesce in salsa di frutta secca

Disporre i filetti di pesce (orata o branzino) in una teglia unta d'olio, salare e bagnare di vino bianco. Cuocere in forno sino a quando risulterà morbido.

Nel frattempo preparare la salsa pestando in un mortaio o in un frullatore:

Dosi per 4 persone

50 gr mandorle, 50 gr pinoli, 2 fette di mollica di pane precedentemente ammollata nel latte, e 1 spicchio d'aglio (ricordando di togliere l'anima).

Quando avrete ottenuto un composto omogeneo unirvi il succo di ½ limone e allungare il tutto con il fondo di cottura del pesce tanto quanto basta a rendere l'impasto morbido e cremoso.

Aggiustare di sale e travasare la salsa in una ciotola da servizio.

Su un piatto da portata sistemare un letto di foglie di lattuga, adagiarvi i filetti di pesce, guarnirlo con spicchi di limone, olive nere, e servire con la salsa a parte.