

SECONDI DI PESCE

Cartoccio in bianco con salsa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	1 pizzico
Pomodorini perini	500 g
Pepe nero	
Sale	
Olio d'oliva	10 cucchiari
Origano	3 punte
Timo	1 rametto
Limone (succo)	1
Vino bianco secco	6 cucchiari
Cozze	1200 g
Gamberetti	18
Palombo	6 fette

Preparazione

- 1 Accendete il forno a 200 gradi. Lavate accuratamente le cozze, grattate la superficie con un coltellino ed eliminate ogni traccia di bisso. Sgusciate i gamberetti.
- 2 Preparate cerchi di carta oleata grandi come un piatto. Disponete nei cartocci le fette di pesce, lavate e asciugate, contornate con le cozze e i gamberetti.
- 3 Cospargete sul pesce foglioline di timo e di origano. Emulsionate in una tazza, con la forchetta, l'olio con il vino e il succo di limone, sale e pepe e versatelo sul pesce.
- 4 Chiudete il cartoccio e passate in forno per un quarto d'ora abbondante. Preparate la salsa: mettete a bollire 1 litro di acqua in una casseruola. All'ebollizione unite i pomodori e lasciateli due minuti.
- 5 Toglieteli dalla casseruola, passateli sotto l'acqua fredda corrente, spellateli e passateli al setaccio. Raccogliete il passato di pomodori in un'altra casseruola, unite l'olio, lo zucchero, sale e pepe.

6

Sbattete energicamente il tutto con una frusta. Fate scaldare senza far bollire, quindi servite. Portate in tavola i cartocci individuali decorati con un gambero non sgusciato. Vino consigliato: Bianco di Custoza.