



Tortelli al pesce

Preparare un court-bouillon (con acqua, 1 foglia di alloro, 1 pezzo di cipolla, 1 o 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, pepe in grani, che bollono per circa 40/50 minuti).

Su questo court-bouillon cuocere a vapore, dopo averli eviscerati e puliti, i due pesci.

Togliere la pelle e diliscarli attentamente. Schiacciare con una forchetta la polpa, aggiungere la ricotta, una grattatina di noce moscata, un pizzico di sale e di pepe.

Amalgamare bene il tutto.

Con le uova e la farina preparare una sfoglia sottile.

In metà sfoglia fare diversi mucchietti del composto fino ad esaurimento dello stesso; coprire con l'altra metà della sfoglia, schiacciare con la mano per fare aderire le due parti intorno ad ogni mucchietto.

Tagliare con la ruota dentata dei quadrati.

Cuocere i tortelli in acqua salata, o in brodo di pesce, fino a quando vengono in superficie.

Scolarli e condirli con panna e succo di limone e, a piacere, spolverare con prezzemolo tritato e una grattugiatura di pepe bianco.

Guido Pasini

Ph. cookagna.wordpress.com

[Read More](#)
