

PRIMI PIATTI

Cuoricini neri ripieni al pesce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

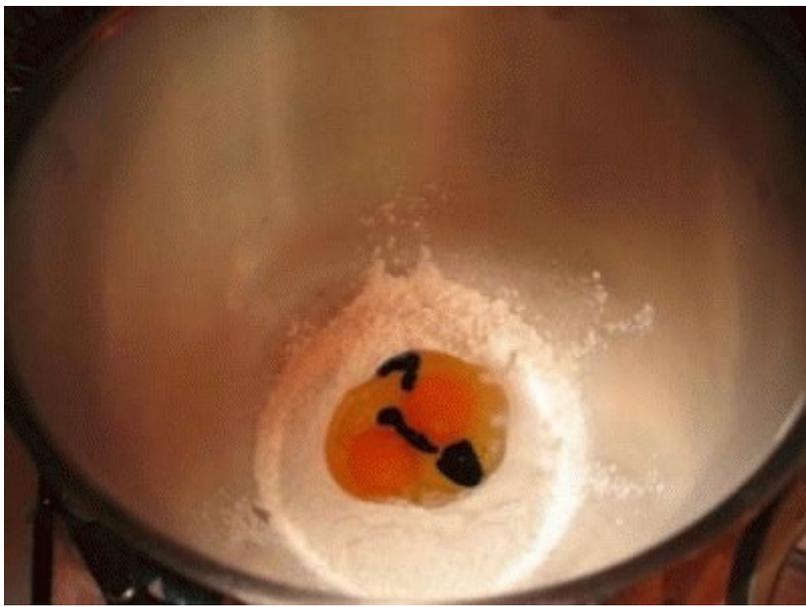


INGREDIENTI

4 uova
400 g di farina
500 g di coda di rospo
500 g di code di gamberi
2 bustine di nero di seppia
olio
aglio
vino bianco
sale
stampini a cuore.

PREPARAZIONE

1 Impastare le uova con la farina e il nero di seppia.



2 Si otterranno 2 palline che dovranno riposare per circa mezzora.



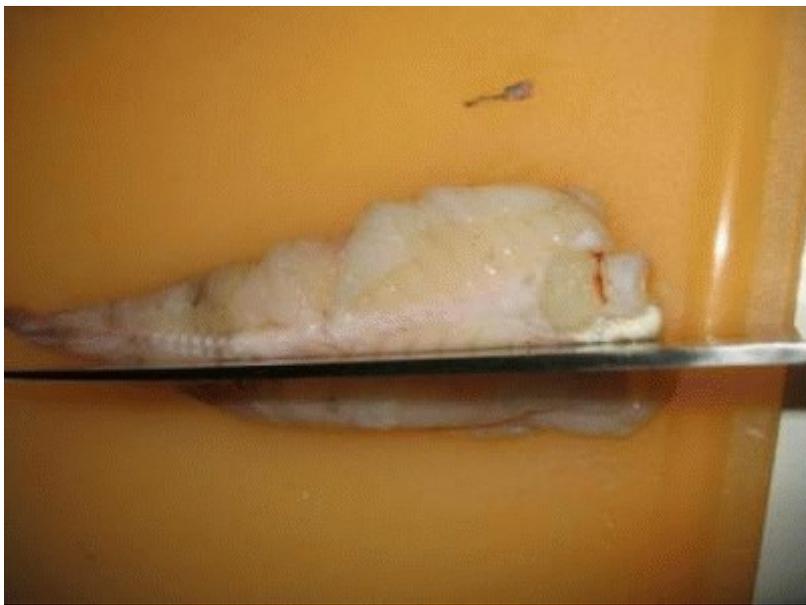
3 Prendere le code di rospo.



4 Pulirle.



5 Sfilettarle, l'operazione risulterà molto semplice perchè hanno solo l'osso centrale.



6 Sgusciare le code di gamberi e togliere il filetto nero.



- 7 Mettere a soffriggere in padella dell'aglio in abbondante olio. Aggiungere i filetti di coda di rospo e gli scampi.



- 8 Far cuocere, aggiustare di sale e sfumare con vino bianco.



- 9 Una volta cotti e stiepiditi, frullare il tutto lasciando qualche pezzo intero.



10 Riprendere la pasta nera e iniziare a stenderla.



11 Collocare dei mucchietti di farcia sulla sfoglia.



12 Ricoprire con un'altra sfoglia.



13 Tagliare la pasta con gli stampi a cuore.

