

PRIMI PIATTI

Paccheri al forno farciti con polpa di merluzzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 8 paccheri
- 1 pezzo di merluzzo fresco da circa 250 g
- 4 olive verdi
- 1 pugnetto di capperi sottaceto
- 2 cucchiai di ricotta
- sale
- pepe bianco
- aglio liofilizzato
- olio extravergine d'oliva
- passata di pomodoro
- aglio
- basilico
- pangrattato
- origano
- bottarga di tonno

PREPARAZIONE

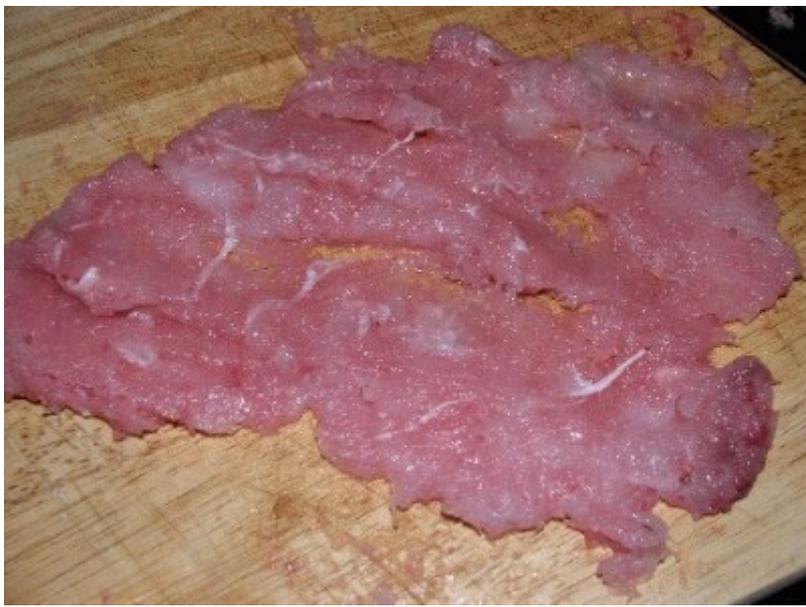
- 1 Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata, cercando di non romperli durante la cottura.



- 2 Eliminare la pelle al merluzzo, rimuovere la pellicina nera dalla pancia e la spina centrale.



3 Battere la polpa a coltello, quindi passarla al staccio per ottenere una crema.



4 Tritare molto finemente 4 olive verdi e un pugno di capperi sottaceto ben sciacquati.



5 Mescolarli alla polpa del merluzzo e unire 2 cucchiaini di ricotta per ammorbidire il tutto.

Aggiungere il sale, il pepe bianco e poco aglio liofilizzato.





6 Farcire 6 paccheri utilizzando la sac à poche per evitare di romperli.



7 Prendere una teglietta da forno di coccio, ungere leggermente il fondo con un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Adagiarli nella teglia ben accostati tra loro e napparli con passata di pomodoro cotta con aglio e basilico.

Spolverare di pangrattato e origano.



8 Unire, a piacere, una grattatina di bottarga di tonno e un'altro cucchiaino d'olio.



9 Infornare a 180°C fino a gratinatura.



Ricetta per 1 porzione.

NOTE