

PRIMI PIATTI

Ragù di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 vaschetta di misto per risotto di mare surgelato
gamberetti freschi
cozze fresche
totani freschi
300 g di filetto di merluzzo surgelato
qualche bastoncino di surimi surgelato
2 - 3 cucchiaini di besciamella
1 bicchiere di vino bianco
olio
burro
aglio
prezzemolo
pepe
peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare il misto di mare surgelato, scoppiare le cozze e conservare l'acqua filtrata; tagliuzzare il surimi, sgucciare i gamberetti e conservare le teste, il cui succo andrà aggiunto al ragù, utilizzare i tentacoli dei totani e tagliuzzarli finemente.



- 2 Soffriggere l'aglio che poi andrà tolto.



- 3 Buttare il mix di pesce e rosolare 2 minuti, quindi sfumare il vino, abbassare la fiamma e cuocere scoperto.



- 4 Nel frattempo sminuzzare i filetti di merluzzo e passarli in padella con del burro, sale e pepe per circa 5 minuti.



- 5 Aggiungere il merluzzo al resto del pesce, proseguire ancora la cottura per altri 5 minuti, se il fondo si asciuga troppo aggiungere l'acqua delle cozze tenuta da parte, infine salare e pepare o aggiungere peperoncino.



6 Secondo i gusti aggiungere 2 - 3 cucchiari di besciamella.



7 Condire la pasta tipo conchiglioni.

