

PRIMI PIATTI

Tortelli al cacciucco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CACCIUCCO 600 gr

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
200 gr

PANGRATTATO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaio da tavola

SALE

Vi è avanzato del cacciucco? Volete dargli una nuova vita? Provate i tortelli al cacciucco...Un piatto del recupero così buono che conviene davvero preparare cacciucco in abbondanza per poi poterlo realizzare!

PREPARAZIONE

- 1 Prendete il cacciucco, magari rimasto dal giorno prima e dividete il sugo più liquido dai pezzi di pesce.

Tritate i pezzi di pesce al coltello in modo da ottenere una farcia piuttosto grossolana.



2 Stendete la sfoglia all'uovo molto sottile ottenendo una sfoglia di forma rettangolare.

Distribuite sulla sfoglia, ben distanziati tra di loro, dei cucchiaini colmi di farcia e coprite il tutto con una seconda sfoglia all'uovo.



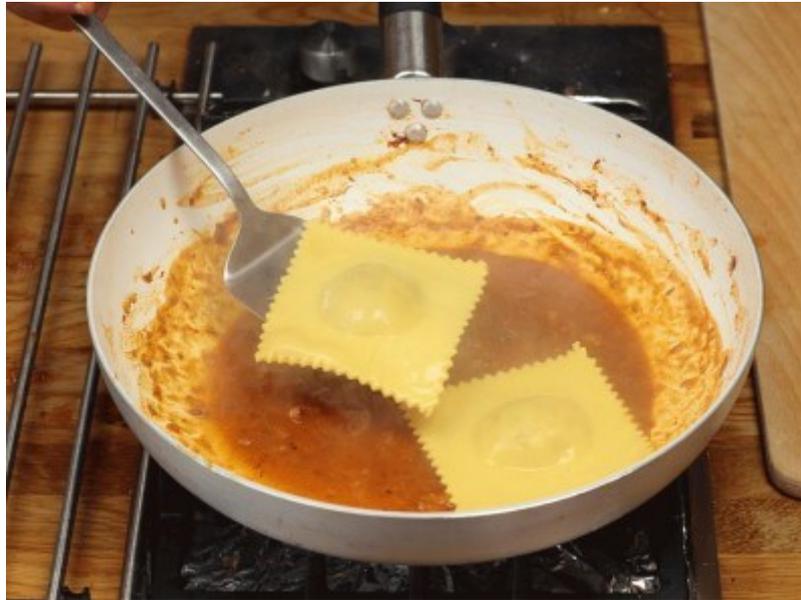
3 Schiacciate con le dita in prossimità del ripieno così da far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.

Tagliate i tortelli con una rotella dentata.

Scaldate in una padella il sugo del cacciucco tenuto da parte.

Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per circa 4 minuti.

Appena i tortelli saranno pronti, prelevateli dalla pentola con una schiumarola e trasferiteli nella padella con il sugo per condirli.



- 4 In una padella a parte fate scaldare un cucchiaio d'olio insieme al pangrattato cosicchè quest'ultimo possa abbrustolirsi.



- 5 Servite i tortelli conditi distribuendovi sopra poco prezzemolo fresco tritato ed il pangrattato abbrustolito.