PRIMI PIATTI

Pansotti di mare al preboggion e ragù di canestrelli

INGREDIENTI:

Per la pasta: 300 g di farina bianca 00. 3 uova. 1 pizzico di sale.
Per il ripieno: 1 piccola seppia nera fresca. 10 cozze nazionali. 2 kg di pesce fresco misto da zuppa (scorfanetti, tracine, pesce prete, pescatrice con testa, gallinelle ecc). 10 gamberetti rosa freschi con testa. 6 canocchie vive. 600 g di foglie di borragine. 10 foglioline di maggiorana. Pepe nero. 1 ciuffo di prezzemolo. 3 spicchi d'aglio. Pane grattugiato. 1 uovo intero. Sale.
Per la salsa: 500 g di canestrelli sgusciati. 2 spicchi d'aglio. Olio extravergine d'oliva. Un ciuffo di cerfoglio. Una punta di peperoncino piccante fresco. 6 pomodorini a grappolo. 60 g di burro.

PREPARAZIONE

Salate, pepate, oliate e insaporite con aglio tritato (2 spicchi) l'interno di metà dei pesci (dopo averli lavati, squamati ed eviscerati). Ungeteli d'olio anche all'esterno e cuoceteli in forno a 200° finché compare la pallina bianca negli occhi. Fateli intiepidire e ricavatene tutta la polpa possibile. Mettete le teste e le lische di questi pesci cotti al forno in una pentola d'acqua sul fuoco. Lasciate sobbollire piano. Immergete in quest'acqua un recipiente forato con dentro i restanti pesci e lasciateli cuocere finché non appare la pallina bianca. Estraeteli e ripetete la precedente operazione. Sempre con il recipiente forato cuocete nello stesso modo e nell'ordine le canocchie, i gamberetti, le cozze, la seppia. Unite alla polpa di pesce la parte edule di tutti questi frutti di mare e mettete nel fumetto a bollore le teste e gli altri scarti di gamberi e canocchie. Cuocete questo brodo per un'altra oretta, filtratelo e tenetelo da parte. Lavate la borragine e mettetela in pentola ben bagnata; salate leggermente, coprite e cuocete a fuoco moderato senza aggiungere acqua. Strizzatela e passatela nel mixer con tutto il pesce, l'aglio rimasto, il prezzemolo e la maggiorana. Legate con l'uovo e il pangrattato, pepate, aggiustate di sale. Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova intere ed un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra delle palline di ripieno grosse come una noce ad opportuna distanza l'una dall'altra, sovrapponete l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliare i pansotti quadrati con l'apposita rotella.
Lavate bene i canestrelli eliminando la pallina bruna e sciacquando più volte per eliminare tutta la sabbia. Soffriggete in un tegame aglio, olio e peperoncino, poi unite i canestrelli. Saltate per un paio di minuti e quindi frullate il tutto, unendo anche i pomodorini e il prezzemolo. Cuocete i pansotti per 5 minuti nel brodo di pesce aggiustato di sale e allungato con acqua, scolateli. Nel frattempo rimettete sul fuoco il ragù di canestrelli con l'aggiunta di un po' di brodo di pesce; appena sobbolle legatelo con il burro freddo e tiratelo via dal fuoco, versandolo immediatamente sui pansotti.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
EDIZIONE IDEA NATURA MILANO