

67-Fagottini di mare

Autore: La cucina italiana-speciali mare nel piatto pag.34

Ingredienti per 4 persone: 200g polpa di nasello, 200g code di gamberi sgusciate, 3 zucchine, pancarrè, prezzemolo, basilico, pinoli, aglio, pomodoro, latte, olio di oliva, sale, pepe

Ammollate nel latte 3 fette di pancarrè.

Strizzatele e raccoglietele nel mixer con nasello, code di gamberi, sale, pepe, basilico e prezzemolo.

Formate 12 polpettine con il composto.

Ricavate 48 nastri dalle zucchine e metteteli in acqua bollente pochi minuti, incrociateli 4 a 4 e, al centro, deponete le polpettine, quindi piegate le zucchine formando i fagottini.. Cuoceteli al vapore per 15'. Frullate un ciuffo di basilico, mezzo spicchio di aglio, 20g di pinoli, 80g di olio e sale ottenendo un pesto da accompagnare ai fagottini.