

Anatroccoli di... pesce

da servire fra gli antipasti

Questa più che una ricetta è un'idea elegante per presentare i vostri antipasti offrendo ad ogni commensale un piccolo ed originale cartoccio di pesce aente forma di anatra.

La ricetta

Prendete dei piccoli filetti di pesce, ungeteli leggermente, salateli, pepateli ed aromatizzateli con qualche erba del vostro balcone (salvia, rosmarino, prezzemolo, timo, origano, basilico, erba cipollina, rucola o quant'altro), insomma, scegliete voi. Aggiungete un pezzettino di scorza di limone e due fiocchetti di burro. Accartocciateli e cuoceteli nel forno già caldo.

La presentazione

Perché anatroccoli di pesce? E' semplice. Si tratta di dare ai cartocci la forma di anatra e servirne uno ad ogni commensale. Non spaventatevi perché è molto facile e tutti ne saranno capaci. Ecco come fare:



1. Preparate i filetti (branzino, sogliola, orata od altro) come detto sopra
2. Prendete della carta – alluminio molto più lunga e larga del pesce da avvolgere
3. Ungetela leggermente e posatevi sopra il filetto
4. Ripiegatevi sopra la parte **lunga** del foglio
5. Piegate verso l'alto le due parti terminali
6. Date loro, accartocciando l'alluminio, la forma della coda da una parte, e collo, muso e becco dall'altra