

Conchiglie di pesce gratinate

da servire fra gli antipasti – ricetta per 4 persone

Ingredienti (oltre a 4 conchiglie)

Sardine o alici	n	2
Fette di palombo tagliate sottili	n	1
Calamari piccoli	n	2
Scampetti o gamberetti già sgusciati	n	12
Cozze dal frutto piuttosto grosso	n	12
Pangrattato- cucchiai rasi	n	1
Olio d'oliva – cucchiai	n	3
Spicchi d'aglio piccoli	n	1
Prezzemolo tritato, sale e pepe	q	6

La quantità di pesce di questa ricetta è approssimativa perché proporzionata alla grandezza delle conchiglie che utilizzerete. Queste ultime, se non le possedete già, sono facilmente reperibili. Potete servirvi anche di altre qualità di pesce come le capesante stesse, le orate, il salmone, la pescatrice, il pesce spada, le mazzancolle, i gamberoni o quanto altro possa offrirvi la stagione.

1. Sgusciate i gamberetti e sbollentate le cozze togliendo loro il frutto.
2. Pulite e sfilettate 2 sardine. Poi tagliatele ottenendone 8 pezzetti.
3. Togliete l'osso dalla fetta di palombo e dividetelo in 4 pezzi.
4. Aprite e pulite i calamari ricavandone poi dei quadrotti. Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio.
5. Asciugate il pesce e accendete il forno (grill temperatura massima).
6. Mescolate in una chicchera 4/5 del pangrattato, prezzemolo, aglio, olio, e una spruzzata di sale e pepe.
7. Disponete ben stretto il pesce nelle conchiglie alternandone le qualità.
8. Con l'apposito pennello distribuitevi sopra il pinzimonio che avevate preparato.
9. Servendovi di un colino fatevi cadere a pioggia il restante pangrattato.
10. Inforiate stando il più vicino possibile alla fonte di calore. Dopo pochi minuti il pesce sarà gratinato.

Tenete sempre in cucina tre pennelli. Uno per le verdure e la carne, un altro per il pesce ed uno per la pasticceria