

RAGÙ DI PESCE

Presentazione:

La particolarità dei maltagliati al ragù di pesce è la varietà del pesce stesso che può essere utilizzato per preparare questo delizioso sughetto che condisce una pasta fresca decisamente veloce e semplice da preparare. Al posto della trota si può utilizzare del carnoso salmone e invece che la platessa, una delicata orata.



Preparazione: 40 min **Cottura:** 25 min **Dosi per:** 4 persone **Costo:** Elevato **Difficoltà:** Media

Ingredienti:

Aglio 2 spicchi **Aneto** fresco 2 rametti **Carote** 1 **Cipolle** 1
Pomodori pezzettoni 400 gr (meglio usare il pomodoro pachino)

Sedano 1 costa

Gamberi e Gamberetti 200 gr **Platessa** 150 gr **Trota** salmonata 150 gr

Olio 3 cucchiari **Sale** q.b. **Vino** bianco secco 1/2 bicchiere

Preparazione:

per preparare il ragù di pesce, cominciate preparando le verdure, mondatele (1), riunitele nel mixer (2) e tritatele finemente (3).



Fate scaldare in una padella antiaderente l'olio e unite le verdure tritate, fate stufare a fuoco molto dolce per circa 10-12 minuti (4);

nel frattempo pulite i filetti di trota (5) ed eliminate le lisce con l'apposita pinzetta (6);



eliminate anche la pelle procedendo in questo modo: incidete la coda del filetto (7) e tenendo la lama aderente al filetto fatela scivolare tra il filetto (8) e la pelle (9)



Procedete allo stesso modo anche con la platessa eliminando le lisce e eventualmente la pelle; una volta eliminata tutta la pelle dai filetti (10), riduceteli in dadolata (11-12).



Aggiungete in padella i gamberetti (13) e dopo un paio di minuti anche la trota (14) e lasciate cuocere per un paio di minuti (15), quindi unite anche la platessa (16),



fate cuocere a fuoco vivace per un paio di minuti e poi sfumate con il vino bianco (17). Fate evaporare l'alcol e poi aggiungete i pomodori (18) e abbassate la fiamma, coprite e cuocete per circa 10-15 minuti. Regolate di sale e tenete in caldo il ragù.