

Passatelli in brodo di pesce

Passatelli in brodo di pesce

Buonissimo primo di pesce. I passatelli, i classici romagnoli, ma affogati in un profumatissimo brodo di pesce. Facili da preparare e sicuramente di grande effetto, i passatelli sono amatissimi in Romagna. Solitamente preparati secondo tradizione comanda con brodo di gallina o pollo, in questa ricetta li trovate invece inzuppati in brodo di pesce super saporito e più leggero sicuramente rispetto al brodo di carne. Spesso in questa regione nei ristoranti o durante le sagre di paese li potete trovare anche asciutti con un buon sugo allo scoglio.

Eccovi la preparazione:

Ingredienti per 4 persone:

per i passatelli: 200 gr. di pangrattato, 200 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, 4 uova, sale q.b., 4 cucchiaini di farina, noce moscata grattugiata.

per il brodetto di pesce: ovviamente potete scegliere il pesce che preferite, che vi rilascia sapore e tanto sugo. Per cui io consiglio vongole, e due seppie. Inoltre qualche gamberone o mazzancolle che con i gusci farete un sugo super saporito. Un pò di prezzemolo, aglio e peperoncino.

Preparazione del sugo:

In una pentola fate cuocere le vongole, dopo averle immerse in acqua fredda e sale per almeno due ore per pulirle dalla sabbia, con olio e con coperchio chiuso. Sfumate con vino bianco, riabbassate la fiamma, chiudete con il coperchio e cuocetele fintanto non si saranno aperte tutte. Quelle rimaste chiuse saranno da buttare. Scolate il brodo ottenuto, le vongole quando cuociono rilasciano molta acqua, e mettetelo da parte.

Cuocete le seppie da sole in un pentolino con olio, sale, acqua, prezzemolo, aglio e peperoncino per almeno 40 minuti. Le avrete precedentemente pulite e tagliate a tocchetti. Una volta cotte scolate il brodo e mettetelo da parte.

Mazzancolle o gamberoni sgusciateli e i gusci metteteli in un pentolino con un pò di olio e acqua a cuocere per trenta minuti. Aggiungete un pizzico di sale, prezzemolo e lasciate bollire per 30 minuti. Faranno un sugo profumatissimo.

Con tutto questo pesce ovviamente farete una buonissima zuppetta di pesce aggiungendo qualche triglia o altro pesce di vostra preferenza.

In una pentola capiente mettete tutti e tre i brodi ottenuti, aggiungete acqua e fate bollire a fuoco basso per 15 minuti.

Ora preparate i passatelli.

In una ciotola mettete il pangrattato, parmigiano, sale e mischiate. Aggiungete le uova e la farina ed amalgamate bene insieme. Grattugiate sopra una buona dose di noce moscata e mischiate il tutto fino ad ottenere un panetto ben compatto e abbastanza sodo. Dividete il panetto in due in quanto molto grande e fatelo rassodare almeno un'ora in frigorifero. Tirate fuori l'impasto e massaggiate di nuovo.

Mettete il brodo a bollire a fuoco basso e ricordate che il segreto per non far spezzare i passatelli è metterli a bollire nel brodo, ma tenendo il fuoco basso, cioè devono bollire lentamente.

Mentre bolle il brodo mettete dentro lo schiacciapastate a fori grandi una parte di composto e schiacciate sopra la pentola in modo che i passatelli cadranno direttamente sul brodo. Continuate nella stessa maniera con il secondo impasto. Il procedimento deve essere veloce anche perché i passatelli si cuociono in qualche minuto.

Buon appetito a tutti e spero vi piacciono... io li adoro!!!