



Rose di pasta con sugo di pesce





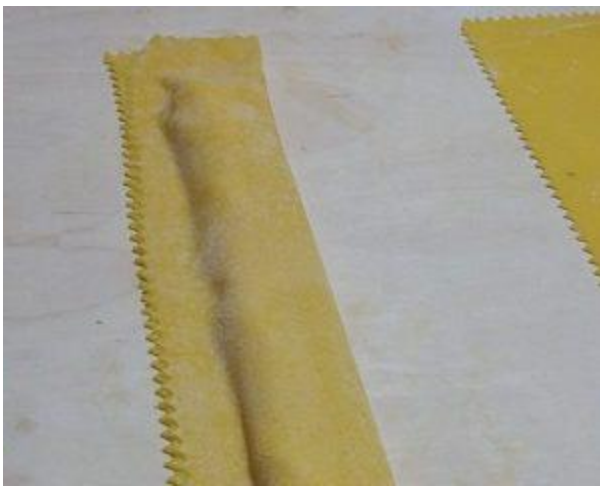


Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). Pulisci i gamberetti togliendo loro testa e carapace. Fai aprire le cozze e le vongole poi sgusciale. Prepara il ripieno con la ricotta, il parmigiano, la scorza del limone grattugiata, 1 uovo e amalgama bene. In una pentola soffriggi nell'olio la cipolla, il sedano e la carota tritati, aggiungi gli scarti dei gamberetti, sfuma con un bicchiere di vino bianco, il concentrato di pomodoro, regola di sale, pepe, aggiungi acqua se occorre e fai sobbollire per circa 40 minuti. Filtra tutto.



In un ampia padella fai soffriggere, in poco olio, l'aglio tritato, aggiungi le canocchie pulite e tagliate, le cozze e le vongole sgusciate (con la loro acqua), i gamberetti, 2 mestoli di fumetto di pesce, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.





Con il mattarello tira la sfoglia molto sottile, taglia dei rettangoli di circa 25x10 cm. posiziona il ripieno, inumidisci i bordi, piega per il lungo poi arrotola per fare la rosa. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e metti tutto su di una placca imburata, spennella le rose con il burro fuso poi in forno caldo 180 gr. per 10 minuti. Servi nei piatti con sopra il sugo di pesce preparato e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---