

Michele D'Agostino  
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine  
Professionale dei Maestri di cucina  
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia  
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola  
di aggiornamento della Federcuochi  
Componente Euro-Toques Italia  
Sito web [www.micheledagastinochef.it](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagastinochef@libero.it](mailto:dagastinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



## **Caramelle di pesce San Pietro in salsa di fumetto al prezzemolo e aglio**

***Cat. Primo piatti pesce***



### **Per la pasta :**

200 g di farina gialla (rimacinata)  
6 tuorli d'uova  
1 intero  
10 g sale  
1 cucchiaio d'olio.

### **Per il pesce:**

kg 1.200 di filetti di San Pietro o pescatrice tagliati a pezzetti di 20 g ciascuno e sbollentati in un fumetto di pesce.

### **Per la salsa:**

1/2 lt. di fumetto di pesce  
3 spicchi d'aglio  
200 g di foglie di prezzemolo  
sale  
pepe  
olio extra vergine di oliva  
50 g farina  
10 foglie di porro verde sbollentati e tagliati in lungo in modo da ottenere dei fili per legare i tortelli  
5 pomodori spellati e tagliati a cubetti

### **PROCEDIMENTO**

Confezionare la pasta nel modo tradizionale, stirare la pasta e ricavare dei quadrati 4x4, cuocere la pasta per 1 mn. Scolare e passare in acqua fredda, poi stenderli sopra un panno asciutto, mettere al centro di ogni quadrato di pasta un pezzetto di pesce e arrotolarli, legare con i fili di porri e mettere da parte; nel frattempo in una casseruola mettere un pò di olio e la farina fare un roux bianco mettere il fumetto e lasciare cuocere per 10 mn. poi passarlo al mixer ed incorporare il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino e l'olio, aggiustare di sale, il colore della salsa deve essere di un bel verde intenso.

### **Presentazione**

Cuocere i tortelli al vapore per 6 mn. In ogni piatto (caldo) mettere 4 tortelli e formare un quadrato al centro versare la salsa verde e intorno mettere dei cubetti di pomodori ramati marinati all'origano.