

Le ricette di Max

Lasagne di pesce

Ingredienti per 4 persone: 200gr di filetti di sogliola (vanno bene anche i filetti di platessa surgelata), 200gr di gamberetti sgusciati, 100gr di code di gambero, 400gr di pomodori pelati, prezzemolo, sale, peperoncino a piacere.

- 1) Scaldare nell' olio extra vergine aglio e peperoncino (se gradito)
- 2) Aggiungere 300gr di pelati
- 3) Lavare i filetti e i gamberetti se freschi, se surgelati, aggiungerli, con attenzione al sugo
- 4) Abbassare la fiamma, coprire e cucinare per mezz'ora
- 5) Dopo mezz'ora i filetti dovrebbero essere disfatti: attenzione il sugo deve essere abbastanza liquido. Nel caso si asciughi, aggiungere un po' di vino bianco ed eventualmente dell'acqua calda, se si utilizza della pasta pronta per lasagne.
- 6) Aggiungere le code sgusciate, i 100gr di pomodoro ed un po' di prezzemolo (non indispensabile)
- 7) Continuare a cuocere, ancora per 10 minuti
- 8) Utilizzando della pasta pronta per lasagne, in una pirofila fare degli strati di sugo e pasta, lasciando come ultimo strato il sugo (magari con qualche coda in bella vista). Il sugo liquido renderà morbida la pasta e aiuterà la cottura. Utilizzando invece della pasta fresca, già morbida, restringere un po' di più il sugo.
- 9) Infornare la pirofila a 200° per 20 minuti.

Servire calde con un vino bianco o rosè, dal carattere sapido.

Le lasagne all'occhio si devono presentare composte, morbide, eventualmente croccanti in superficie, ma non secche in generale, indice di mancanza di umidità nella cottura (sugo troppo ristretto), oppure il contrario, troppo liquido. Il pomodoro aggiunto in un secondo momento dovrebbe dare freschezza al piatto, così come le code di gambero la consistenza sul dente.