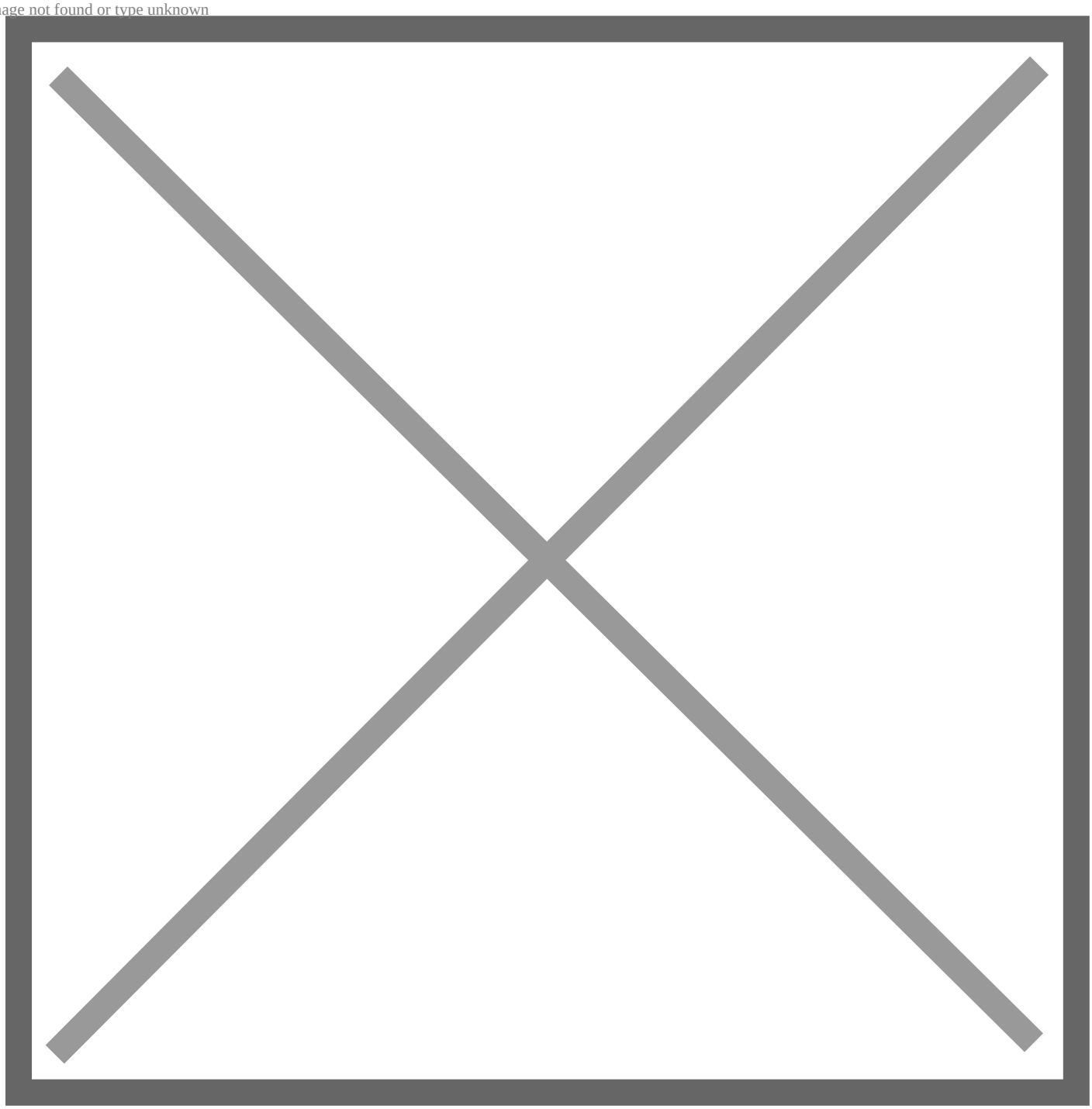
Image not found or type unknown



LA RICETTA

Pasticcio di gamberi e luccio di San Francesco

CULTURA 20_09_2020

Pasticcio di gamberi e luccio di San Francesco

Image not found or type unknown

PASTICCIO DI GAMBERI E LUCCIO DI SAN FRANCESCO

(Ricetta adattata al gusto contemporaneo)*

Ingredienti per 6 persone:

Image not found or type unknown

500 gr filetti di luccio

200 gr di code di gamberi sgusciate

2 cipolle tagliate a dadini

2 spicchi d’aglio tritati

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Mezzo bicchiere di panna

6 uova intere

1 cucchiaio di erba cipollina secca

1 cucchiaio di dragoncello secco

2 cucchiai d’olio d’oliva

Sale e pepe nero

Cuocere per 3 minuti la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva caldo. Quando la cipolla è trasparente, aggiungere il vino e cuocere per altri 3 minuti. Unire i filetti di luccio tagliati a pezzettini. Cuocere il tutto per altri 2-3 minuti. Togliere dal fuoco, salare e lasciare raffreddare.

Nel frattempo sbattere le uova, aggiungere la panna e le erbe, il sale e il pepe. Schiacciare il luccio con la forchetta e unirlo alla composizione di uova. Aggiungere le code di gamberi intere crude. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti.

Foderare uno stampo rettangolare con carta da forno, versarvi il composto e cuocere per 35-40 minuti in forno già caldo a 200°C.

Lasciare intiepidire e servire lo sformato tiepido o freddo tagliato a tranci e accompagnato da una piccola insalata di foglie verdi miste.

**** Nella ricetta originale c'erano anche delle noci e pangrattato, ma trovo il gusto difficile per i palati odierni. (LM)***