



Pasticcio di pesce - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - molluschi - pesci - tagliatelle - forno

2 seppie

1/ 2 calamari

3/ 4 capesante

10 cozze

40 vongole veraci

1 manciata abbondante di gamberetti

pesce misto: coda di rospo, rombo, sogliola

un trito di cipolla, prezzemolo e aglio

vino bianco

fontina (o altro formaggio che fonde, a piacere), pomodorini , besciamella

Aprire le cozze e le vongole e tenerle da parte. Pulire e spinare il pesce misto. Tagliare a piccoli pezzi le seppie e i calamari.

In una padella far soffriggere cipolla aglio e prezzemolo tritati, far rosolare e poi aggiungere le seppie; cuocere per tre minuti e poi aggiungere il rimanente pesce. Togliere dai gusci le cozze, tritarle grossolanamente e aggiungerle al resto del pesce. Fare la stessa cosa con le vongole. Mantenere una cottura vivace. Quando tutto è rosolato, sfumare con mezzo bicchiere di vino e versare un po di acqua di cottura dei mitili filtrata. Restringere e aggiustare di sale e pepe. La cottura non deve durare più di 20 minuti. Lasciar raffreddare.

Cuocere le tagliatelle a mezza cottura, scolarle e condirle con il ragù di pesce. Mettere il composto nella teglia da forno, mettere fontina a fette, qualche pomodorino tagliato a metà e coprire con besciamella. Infornare per 30 minuti.