

# PASSATELLI IN BRODO DI PESCE

Ingredienti per 8 persone:

Per i passatelli:

- 250 g di mollica di pancarrè,
- 120 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di farina,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1/2 limone,
- 3 uova,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Per il brodo e la guarnizione:

- 2 sogliole da 250 g,
- 500 g di odori (carote, sedano, cipolla),
- 1 pesce cappone da 350 g,
- 8 scampi,
- 1 mazzetto aromatico (timo, maggiorana),
- alcuni semi di finocchio,
- 1 bustina di zafferano,
- peperoncino,
- 1 noce grande di burro,
- 1 pizzico di sale,
- pepe.

Pulite i pesci: spellate le sogliole, staccate agli scampi la testa e sgusciate le code; eviscerate il cappone, aprendolo lungo la linea ventrale.

Sfilettate le sogliole e il cappone; tenete per 30 minuti in acqua corrente tutti gli scarti dei pesci e degli scampi per farli spurgare perfettamente.

Rosolate in una capace casseruola, in una grossa noce di burro, gli odori a tocchi; aggiungete gli scarti dei pesci, spezzati, fateli appassire per 5 minuti, aromatizzate con il mazzetto di erbe, semi di finocchio, peperoncino piccante, una bustina di zafferano; aggiungete 2 litri di acqua, un pizzico di sale, pepe e lasciate bollire, a fuoco molto moderato, per circa 50 minuti: dovrete ottenere un brodo chiaro.

Per i passatelli, amalgamate in una ciotola il pancarrè macinato, il parmigiano, la farina, le uova, la scorza grattugiata di mezzo limone, sale, pepe e una grattatina di noce moscata: otterrete un impasto consistente.

Saltate in padella a fuoco vivo, facendoli dorare in una noce di burro, i filetti di pesce ridotti a losanghine e le code degli scampi; salate e pepate.

Preparate i passatelli, premendo sull'impasto l'apposito ferro (oppure usate lo schiacciapatate); filtrate il brodo di pesce,

portatene all'ebollizione un paio di mestoli allungati con altrettanta acqua e lessatevi i passatelli; scolateli appena verranno a galla e distribuiteli nei piatti insieme con il pesce dorato; versatevi sopra il resto del brodo, anche esso bollente, quindi servite subito.