

CARTOCCI DI PESCE AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di filetti di pesce (sogliola, sgombro),
- 120 g di gamberetti sgusciati e tritati,
- 2 cucchiaini di scalogno tritato,
- 1 spicchio d'aglio,
- poche gocce di salsa di tabasco,
- 1 cucchiaio di pasta di acciughe,
- 2 prese di sale.

Lavate e asciugate i filetti di pesce e tritateli a pezzetti piccoli.

Poneteli in una terrina con i gamberetti, lo scalogno, la pasta di acciughe, la salsa tabasco, l'aglio, il sale e rigirate con cura.

Tagliate da un foglio di alluminio quattro rettangoli di circa venticinque centimetri per quaranta; mettete su ogni rettangolo un quarto del composto e confezionate dei pacchetti che metterete su una graticola.

Versate dell'acqua sul fondo di una casseruola piuttosto larga e posate la graticola sui bordi in modo che non tocchi l'acqua.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere i cartocci a vapore per un'ora.