

CARTOCCIO IN BIANCO CON SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pizzico di zucchero
- 500 g di pomodorini perini
- pepe nero
- sale
- 10 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 punte di origano
- 1 rametto di timo
- 1 limone (succo)
- 6 cucchiaini di vino bianco secco
- 1200 g di cozze
- 18 gamberetti
- 6 fette di palombo

Accendete il forno a 200°.

Lavate accuratamente le cozze, grattate la superficie con un coltellino ed eliminate ogni traccia di bisso.

Sgusciate i gamberetti.

Preparate cerchi di carta oleata grandi come un piatto.

Disponete nei cartocci le fette di pesce, lavate e asciugate, contornate con le cozze e i gamberetti.

Cospargete sul pesce foglioline di timo e di origano.

Emulsionate in una tazza, con la forchetta, l'olio con il vino e il succo di limone, sale e pepe e versatelo sul pesce.

Chiudete il cartoccio e passate in forno per un quarto d'ora abbondante.

Preparate la salsa: mettete a bollire 1 litro di acqua in una casseruola.

All'ebollizione unite i pomodori e lasciateli due minuti.

Toglieteli dalla casseruola, passateli sotto l'acqua fredda corrente, spellateli e passateli al setaccio.

Raccogliete il passato di pomodori in un'altra casseruola, unite l'olio, lo zucchero, sale e pepe.

Sbattete energicamente il tutto con una frusta.

Fate scaldare senza far bollire, quindi servite.

Portate in tavola i cartocci individuali decorati con un gambero non sgusciato.