

PESCE SPADA IN CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 trance di pesce spada,
- 150 g di gamberetti,
- 250 g di cozze,
- 250 g di vongole,
- 2 pomodori,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperoncino,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- alcune foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate le cozze e le vongole.

Fatele aprire a fuoco vivace in un tegame con tre cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio.

Sgusciate i gamberetti, lavateli, asciugateli e insaporiteli in un tegame con due cucchiaini d'olio per pochi minuti.

Nello stesso recipiente unitevi le cozze e le vongole non sgusciate, i pomodori tagliati grossolanamente, il peperone tagliato a falde, alcune foglie di basilico sminuzzate, il peperoncino e il liquido delle cozze filtrato.

Cuocete per 5 minuti.

Lavate le trance di pesce, asciugatele e cuocetele in un tegame con un po' d'olio per 5 minuti da entrambi i lati.

Disponetele sulla carta d'alluminio, salate, pepate.

Sopra distribuite le cozze, le vongole e i gamberetti.

Cospargete con prezzemolo fresco tritato e irrorate con un filo d'olio.

Chiudete bene il cartoccio e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti.

Adagiate il cartoccio sul piatto da portata, dischiudetelo appena e portatelo subito a tavola.