



Cappelletti farcis avec filet de dorade et tomate

 4 personnes  Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients Cuisson des pâtes

- 600 g de cappelletti farcis à la ricotta et au citron
- 7 l d'eau saléer

Ingrédients Sauce

- 1 à 2 gousses d'ail
- un peu d'huile d'olive pour la cuisson
- 1 filet de dorade (également appelée daurade ou brème)
- 1 citron
- 1 tomate
- 1 pincée de poivre
- basilic frais

Préparation des cappelletti

Portez l'eau à ébullition dans une grande casserole. Dès qu'elle commence à frémir, ajoutez suffisamment de sel. Conseil: goûtez l'eau des pâtes. Si elle a le goût de l'eau de mer, la quantité de sel est correcte. Versez les cappelletti dans l'eau et faites-les cuire pendant 4 à 5 minutes.

Préparation de la sauce

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle sur une plaque de cuisson. Lorsque la température est suffisamment élevée, ajoutez de l'huile d'olive de qualité. Pressez les gousses d'ail légèrement avec le plat de la main et placez-les dans la poêle sans les peler. Utilisé ainsi, ce type d'ail est appelé «aglio in camicia» (ail en chemise): cela signifie qu'il est cuit avec la peau. Son arôme est ainsi conservé et ne peut s'évaporer entièrement. Détachez la peau du poisson, puis hachez le filet en petits morceaux et placez-le dans la poêle. Râpez sur le tout l'écorce lavée avec soin d'un citron non traité. Coupez une tomate en tranches, hachez finement et incorporez au poisson. Laissez étuver le tout quelques minutes avec le jus de la tomate. N'égouttez pas les cappelletti. Au lieu de cela, sortez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire. C'est très bien si de l'eau de cuisson finit dans la poêle. Mélangez bien la sauce et les cappelletti. Pour terminer, ajoutez un peu d'eau des pâtes afin d'obtenir une belle sauce. Augmentez brièvement la température et laissez réduire la sauce. Retirez la poêle du feu et dressez sur une assiette. Décorez avec quelques feuilles de basilic frais. C'est fini. Buon appetito!