



Cappelletti ripieni al sugo di filetto di orata e pomodoro

 4 persone  Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per la pasta

- 600 g di cappelletti con ripieno di ricotta e limone
- 7 l di acqua salata

Ingredienti per il sugo

- 1-2 spicchi d'aglio
- poco olio di oliva per rosolare
- 1 filetto di orata
- 1 limone
- 1 pomodoro
- 1 presa di pepe
- Basilico fresco

Preparazione dei cappelletti

portate l'acqua a ebollizione in una pentola capiente. Salate a sufficienza solo quando l'acqua inizia a bollire. Consiglio: provate tranquillamente l'acqua della pasta. Se è salata all'incirca come quella di mare, allora la quantità di sale è corretta. Immergete i cappelletti nell'acqua e cuocete per 4-5 minuti.

Preparazione del sugo

nel frattempo riscaldare un tegame sul piano di cottura e quando il calore è sufficiente aggiungete del buon olio di oliva. Schiacciate leggermente gli spicchi d'aglio con il palmo della mano e metteteli nel tegame senza sbucciarli. Questo modo di usare l'aglio è detto «aglio in camicia» e significa che l'aglio viene rosolato con la buccia, per cui l'aroma dell'aglio si conserva senza volatilizzarsi completamente. Staccate la pelle dal filetto, tagliatelo a pezzetti e mettetelo nel tegame. Grattugiatevi sopra la scorza di un limone accuratamente lavato e non spremuto. Tagliate il pomodoro a fette, tritatelo e aggiungetelo con l'acqua di vegetazione. Fate asciugare il tutto per qualche minuto. Non scolate i cappelletti, ma toglieteli dall'acqua di cottura con una schiumarola. Potete tranquillamente lasciare che un po' di liquido finisca in padella. Mescolate bene il sugo con i cappelletti. Infine aggiungete ancora un poco di acqua di cottura per formare un bel sugo. Alzate nuovamente un attimo il calore per ridurre leggermente il liquido. Togliete il tegame dal fuoco e impiattate. Aggiungete un paio di foglie di basilico fresco come decorazione. Ed è pronto. Buon appetito.