

SALSA DI PESCE

INGREDIENTI

1 cipolla
3 acciughe salate
1 mazzetto piccolo di prezzemolo
1 piccola costa di sedano
1 carota piccola
250 g circa di salsa di pomodoro o pelati
12 g funghi secchi
1 cucchiaio di farina
30 g di pinoli
pepe
olio e sale

PREPARAZIONE

1. Tritate la cipolla e soffriggetela con un po' di olio
2. Pulite le acciughe e risciacquatele sotto acqua corrente. Aggiungetele al soffritto e continuate la cottura sino a quando si saranno sciolte.
3. Tritate il sedano, il prezzemolo e la carota e aggiungete al soffritto, fate rosolare per circa 4 minuti a fuoco basso.
4. Versate la salsa di pomodoro o pelati e i funghi secchi ammollati in acqua calda.
5. Cuocete per una decina di minuti.
6. Nel frattempo pestate i pinoli, aggiungete la farina, il pepe e versate nella padella mescolando bene.

POLPETTE DI PESCE ALLA GENOVESE

INGREDIENTI

1 mazzetto di prezzemolo
2 acciughe salate
50 g pinoli (10 g per il soffritto e 40 per ripieno)
300 g polpa di pesce (io nasello)
50 g mollica di pesce
pepe
olio e sale

PREPARAZIONE

1. Fate rosolare in padella con un po' di olio un trito di prezzemolo, pinoli e acciughe (pulite e risciacquate sotto acqua corrente) per circa un paio di minuti. Una volta tolto dal fuoco aggiungete i pinoli restanti e pestate tutto con il mortaio.
2. Cuocete il pesce in padella con un poco di olio.
3. Ammollate il pane in acqua
4. In una scodella mescolate insieme il pesce, la mollica strizzata, e il trito preparato poco fa.
5. Ora formate le polpette e fatele cuocere nella salsa di pesce con qualche mestolo di acqua calda.

