

BARCHETTE VECCHIO MARINAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 150 g di burro,
- un tuorlo,
- sale,
- 150 g di avanzi di pesce bollito o grigliato,
- un bicchiere di latte,
- pepe,
- filetti di alici.

Con 125 g di farina, 70 g di burro, il tuorlo e una presa di sale, preparate le barchette seguendo le indicazioni della ricetta, relativa alle Barchette al salmone.

Fatele cuocere in forno, poi lasciatele raffreddare.

Private gli avanzi di pesce della pelle, tritateli finemente e metteteli in una terrina.

Unite 50 g di burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, e lavorate a lungo, con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Preparate una besciamella: fate fondere il restante burro in una casseruola, stemperatevi 25 g di farina, rimestando con un cucchiaino di legno, per eliminare possibili grumi; diluite col latte caldo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.

Togliete la besciamella dal fuoco e fatela raffreddare completamente.

Unitela al composto di burro e pesce e amalgamate il tutto accuratamente.

Passate il composto al setaccio fine, raccogliendolo in una terrina.

Tenetelo in frigorifero per 30 minuti.

Mettete il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e distribuitelo nelle barchette.

Decorate ogni barchetta con 2 filetti di alici intrecciate.