

# Cartoccio in bianco con salsa

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 pizzico zucchero  
500 g pomodorini perini  
pepe nero  
sale  
10 cucchiaini olio d'oliva  
3 punte origano  
1 rametto timo  
1 limone (succo)  
6 cucchiaini vino bianco secco  
1200 g cozze  
18 gamberetti  
6 fette palombo

## Preparazione

Accendete il forno a 200 gradi. Lavate accuratamente le cozze, grattate la superficie con un coltellino ed eliminate ogni traccia di bisso. Sgusciate i gamberetti. Preparate cerchi di carta oleata grandi come un piatto. Disponete nei cartocci le fette di pesce, lavate e asciugate, contornate con le cozze e i gamberetti. Cospargete sul pesce foglioline di timo e di origano. Emulsionate in una tazza, con la forchetta, l'olio con il vino e il succo di limone, sale e pepe e versatelo sul pesce. Chiudete il cartoccio e passate in forno per un quarto d'ora abbondante. Preparate la salsa: mettete a bollire 1 litro di acqua in una casseruola. All'ebollizione unite i pomodori e lasciateli due minuti. Toglieteli dalla casseruola, passateli sotto l'acqua fredda corrente, spellateli e passateli al setaccio. Raccogliete il passato di pomodori in un'altra casseruola, unite l'olio, lo zucchero, sale e pepe. Sbattete energicamente il tutto con una frusta. Fate scaldare senza far bollire, quindi servite. Portate in tavola i cartocci individuali decorati con un gambero non sgusciato. Vino consigliato: Bianco di Custoza.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>