

Questa ricetta l'ho inventata io (Lela) per una cenetta con il mio Ciccio, c'è piaciuta e quindi le abbiamo dato un nome:



COCCINO DI PESCE CICCIOELELA.

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr. di pesce misto per pasta o risotto allo scoglio (ne vendono di già confezionati, l'unica cosa a cui fare attenzione è che non ci siano gusci!);
- 500 gr. di salsa besciamelle (quella fatta in casa è più buona ma per stringere i tempi di preparazione va benissimo anche quella già confezionata);
- 2 spicchi d'aglio;
- 1 ciuffetto di prezzemolo;
- 1 peperoncino;
- 2 fette di pane grandi o 4 piccole;
- sale;
- pepe;
- 1 bicchiere di passata di pomodoro;
- Olio extravergine di oliva;
- 2 cocchi da forno grandi o 4 piccoli (quelli nelle foto sono i 2 grandi).



Prendete il pesce già scongelato e lo lavate bene in acqua fredda.

Preparate intanto un battuto con il prezzemolo, gli spicchi d'aglio e il peperoncino e lo mettete a soffriggere aggiungendo sale e pepe in un tegame abbastanza alto; appena il soffritto inizia a sfrigolare ci versate dentro tutto il pesce ben scolato senza togliere il tegame dal fuoco e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco vivo.



Il pesce a questo punto risulterà abbastanza asciutto, aggiungete allora il bicchiere di passata di pomodoro e lo stesso bicchiere d'acqua; lasciate cuocere così per almeno un'altra mezz'ora controllando di tanto in tanto che il pesce non si asciughi troppo, in quel caso aggiungere altra acqua.

Quando la cottura sarà quasi ultimata accendete il forno a 200° C, poi preparate i cocchini: mettete sul fondo un filo d'olio e ci depositate sopra la fetta del pane, prendete il pesce e ce ne mettete sopra la quantità che basta a coprire il pane.



A questo punto coprite il tutto con la salsa besciamelle e mettete i cocchini nel forno già caldo per 15 minuti, saranno pronti quando la besciamelle inizierà a soffriggere sui bordi.

Fateci sapere cosa ne pensate!