



CUCINA CON NOI!

# Guazzetto di frutti di mare in crema di cime di rapa

## INGREDIENTI

8 scamponi

---

8 calamari spillo

---

100 g di vongole

---

10 g di maizena

---

sedano

---

cipolla

---

brodo vegetale

---

olio extravergine d'oliva

---

pepe nero in grani

---

pepe

---

8 gamberi rossi di Sicilia

---

100 g di cozze

---

8 capesante

---

400 g di Cime di Rapa Cubello Foglia Più Orogel

---

carota

---

alloro

---

aglio a spicchi

---

sale grosso

---



60



4



Avanzata



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Preparare il pesce togliendo i carapaci dei crostacei e pulendo il budellino; privare i calamari spillo della cartilagine ed infine scottare cozze e vongole in una padella con aglio ed olio per lasciarle aprire e sgusciare.

2

Nel frattempo mettere le cime di rapa cubello al vapore per cinque minuti, raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio; strizzare e frullare al mixer aggiungendo olio, sale ed un po' di brodo vegetale.

3

Passare al setaccio fine la composta così ottenuta, dopodiché mescolare con la maizena in modo da legare la stessa. Preparare un court-bouillon utilizzando acqua, sedano, carote, cipolle, foglie di alloro, sale grosso e grani di pepe nero nel quale sbollentare tutti i pesci per due/tre minuti.

4

In una fondina adagiare in sequenza la crema di cima di rapa, i pesci e infine guarnire con prezzemolo fresco. Condire con olio extravergine d'oliva e servire.

