



CUCINA CON NOI!

Guazzetto di Frutti di Mare in crema di cime di rapa cubello

INGREDIENTI

8 scamponi

8 gamberi rossi di Sicilia

8 calamari spillo

100 g di cozze

100 g di vongole

8 capesante

10 g di maizena

400 g di Cime di Rapa Cubello Foglia Più Orogel

sedano

carota

cipolla

alloro

brodo vegetale

3 spicchi di **Aglio Orogel**

olio extravergine d'oliva

sale grosso

pepe nero in grani

sale

pepe



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

Preparare il pesce togliendo i carapaci dei crostacei e pulendo il ^{^q`ahhejk7 lner]na e]h]i]ne olehkh `ahh]]npeh]ceja a` ejQja o_kpp]na} 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 5 minuti, ^{n]Yna` `]na ej qj] _ekph] _kj]_mq] a cde] _ek7 opnev]na a bnqhh]na]h} mixer aggiungendo olio, sale ed un po' di brodo vegetale. Passare al ^{oap] _ek 'Qja h] _kilkop] _ko≈ kppajqp](`klk` e_d= iao_kh]na _kj h]} maizena in modo da legare la stessa.

3

Preparare un courtbouillon utilizzando acqua, sedano, carote, cipolle, foglie di alloro, sale grosso e grani di pepe nero nel quale sbollentare tutti i pesci per 3 minuti.

4

In una fondina adagiare in sequenza la crema di cima di rapa, i pesci a e]Qja cq]njena _kj Inavvaikhk bnao_k* ?kj`ena _kj khek extravergine d'oliva e servire.

