



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 **Aglie 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 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 5 minuti, raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio; strizzare e frullare al mixer aggiungendo olio, sale ed un po' di brodo vegetale. Passare al setaccio fine la composta così ottenuta, dopodiché mescolare con la 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 e infine guarnire con prezzemolo fresco. Condire con olio extravergine d'oliva e servire.

