



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000761

Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 11:40

da DON ALFONSO 1890

Casseruola di pesce di scoglio, crostacei e frutti di mare

C'è proprio tutto per rendere questo piatto un vero tripudio di sapori e profumi del mare.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 2 persone

250 g scorfano
300 g vongole
300 g cozze
200 g gamberetti
300 g calamari
500 g astice
200 g pomodorini
150 g patate lesse
2 dl vino bianco
5 dl olio di oliva extravergine
40 g pane tostato
50 g zabaglione per casseruola
400 g fondo di astice
10 g peperoncino

Preparazione

Saltare l' astice tagliato in due nell' olio extravergine e mettere da parte.

In una casseruola di rame rosolare i calamaretti ed i pomodorini con un pizzico di peperoncino piccante, bagnare con vino bianco e fondo di astice, sfumare, ed aggiungere cozze, vongole, gamberetti, scorfano ed astice, lasciar cuocere per 5 minuti.

Tagliare le patate a fette, rosolare con olio extravergine in padella, disporre su di un piatto grande con le fette di pane tostato, le verdure, la salsa di zafferano e tutto il contenuto della casseruola di rame.