



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001188

Registrata in data 30 Mar 2017 alle ore 07:40

da ALESSANDRO OLIVERI

Guazzetto

Rivisitazione moderna di un piatto tipico Ligure

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.2 pomodori Cuore di Bue (pomodoro d'Albenga)
n. 4/5 foglie di basilico
un ciuffo di prezzemolo
n. 1 spicchio d'aglio
1Kg di muscoli (cozze)
n.2 calamari medi
pesci di scoglio
n.1 bicchiere di vino bianco
n. 2 fette di pane abbrustolite
n.1 limone

Preparazione

Tritare finemente i pomodori con il basilico, aglio e prezzemolo. Fare soffriggere questo battuto con olio evo ligure.
Fare aprire separatamente i muscoli in una casseruola con fuco vivo.
Sgusciare i muscoli ed aggiungerli al pomodoro precedentemente cotto, insieme ai calamari puliti e tagliati ad anelli ed alla polpa del pesce di scoglio. Portare gli ingredienti a cottura e fumare con un goccio di vino bianco.
Utilizzare il liquido rilasciato dai muscoli (filtrato) come fumetto e per raggiungere la salatura corretta.
Il limone sul bordo del piatto sprigiona la poca acidità necessaria al piatto.

Vino consigliato

Mataossù di Varigotti, Pigato, Arneis