MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001114
Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 13:16
da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Insalata di mare a modo mio

Un'insalata di mare rivisitata che può essere servita sia come antipasto che come secondo piatto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone
g 500 di patate coltivazione sicilia
n.2 cuori di cipolla di giarratana
g 30 acciughe
q.b. Olio extra vergine d'oliva
q.b. Sale
n. 1 polpo medie dimensioni
n. 2 calamari medi
n. 8 gamberi rossi di Mazzara
n. 8 gamberi bianchi
n. 16 cozze
n. 16 vongole
q.b. basilico
q.b brodo vegetale (realizzato con sedano, carote, cipolle e pomodoro)

Preparazione

Rosolare la cipolla insieme alle patate tagliate a "dadi" e l'acciuga, aggiungere del brodo vegetale e l'acqua di cottura delle cozze e delle vongole, precedentemente filtrata. Continuare a cuocere le patate e per ultimo passare il tutto in passa verdure ottenendo una crema. Raffreddare.
Pulire e lessare i calamari, il polpo e i gamberi, raffreddare e condire con olio extra vergine d'oliva e sale.
Servire i frutti di mare sopra la crema guarnendo il tutto con dell'olio extra vergine d'oliva e una fogliolina di basilico.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com