



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001856**

**Registrata in data 22 Nov 2017 alle ore 11:00**

**da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Molluschi e crostacei su crema di zucchini e arancia

Un piatto fresco estivo

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

800 g zucchini genovesi  
3 cipolle bianche di Giarratana  
Brodo vegetale q.b.  
2 arance non dolci  
1,5 kg polpo  
1 kg cozze  
2 astici da 600 g  
Crema d'aglio  
15 g caviale  
Olio extra vergine di oliva q.b.  
Sale e pepe q.b.  
Erbe di campo

Per la crema d'aglio:

250 g di aglio  
250 ml di latte + 2 l di latte per la cottura  
250 ml di panna semi montata  
Sale

### Prodotti utilizzati

Tutti i prodotti utilizzati sono freschi e del territorio.

### Strumenti di cottura

Pentole

### Preparazione

Procedimento:

In un tegame scaldare l'olio mettere la cipolla e le zucchini tagliate a piccoli pezzi e fare rosolare. Lasciare ammorbidire per circa 10 minuti, aggiungere il brodo vegetale e portare a cottura. A cottura ultimata mettere le zucchini in un frullatore e fare una crema. Nel frattempo scoppiare le cozze con degli aromi, cuocere il polpo ed infine lessare l'astice (circa 20 minuti di cottura per pezzature da 1 kg).

Assemblare il piatto mettendo alla base la crema di zucchini la chela e la polpa dell'astice con sopra il caviale, le cozze, i tentacoli del polpo, finire con crema d'aglio, verdure di campo ed un giro di olio.

Preparazione per la crema d'aglio:privare l'aglio della buccia e dell'anima, portarlo per 4 volte ad ebollizione nel latte, che deve essere ogni volta rinnovato. (In precedenza l'aglio deve essere lasciato almeno 1 giorno a mollo ai 250 ml di latte). Accertarsi che l'aglio sia cotto dopo l'ultimo passaggio, scolare, frullare, passare allo chinois e salare. Quindi unire all'aglio frullato la panna semi montata.