



**Ricetta N. RE002690 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 17 Dic 2018 alle ore 10:20**

**da ALESSIO CUTINO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Remuage di fondo marino alle 3 acque

Un piatto che riassume le essenze del mare e profumi balsamico della terra terminando con il sapore intenso del gambero viola.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 5 persone

500 g pasta  
n. 3 limoni  
500 g di gamberi  
n.3 finocchi  
1 kg di cozze  
olio evo  
n. 2 bicchieri vino bianco

### Prodotti utilizzati

Spaghetti Afeltra, gamberi viola freschi di Il acquistati alla Metro C&C di Pozzuoli come il kg di cozze , 3 limoni di Sorrento lgp, 3 finocchi freschi, olio evo La Torretta diesis, Fiano di Avellino Clelia Romano.

### Strumenti di cottura

Roner, induzione e estrattore

### Preparazione

Prima di tutto mettere in infusione 3 bucce di limone a 60° per mezz'ora poi filtrare l'acqua. Aprire le cozze e sgusciarle filtrando l'acqua con un panno. Con l'estrattore estrarre i liquidi dai 3 finocchi e poi essiccare le cozze ( non tutte 5/6, il resto utilizzatelo per altro ) ed omogenizzarle. Preparare una tartare di gambero e con i carapaci e le teste una bisque aggiungendo del vino bianco.

Dopo calare la pasta nell'infusione di limone con aggiunta di poco sale, a metà cottura risottarla nel liquido ricavato dai finocchi e aggiungere l'acqua delle cozze q.b., finire di cuocere la pasta al dente. Passare la bisque al mixer ad immersione con l'aggiunta di 2 cucchiari di lecitina di soia ricavando un composto leggero e schiumoso. Posizionare la bisque sul fondo del piatto, gli spaghetti sopra, la tartare ed infine la polvere di cozze.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino Clelia Romano