



MEZZI PACCHERI CON CRUDO DI PESCE E CIME DI RAPA

Ingredienti

100 gr. di ricciola
2 scampi
1 astice piccolo
200 gr. di cime di rapa
100 gr. di patata lessa
pomodorini canditi
sale
pepe

Per la bisque

carapaci
sedano
prezzemolo
carote
alloro
pomodorini canditi

Procedimento

Per la bisque

Rosolare i carapaci dei crostacei con un filo d'olio e gli odori.
Aggiungere acqua fredda e cuocere per 30 minuti dal bollore.
Filtrare schiacciando bene i carapaci per trarne più "succo".

Per i pomodorini canditi

Tagliate a metà i pomodorini e disponeteli in una teglia con la parte tagliata verso l'alto.

Cospargeteli di zucchero di canna e un pizzico di sale e cuoceteli in forno molto lentamente alla temperatura di 80/100°. (3 - 4 ore)

Scottare in acqua le cime di rapa, frullarle con la patata lessa per ottenere una crema.

Se si ritiene opportuno, setacciarla.

Cuocere i mezzi paccheri in abbondante acqua salata e saltarli nella bisque con i pomodorini canditi.

Servire i mezzi paccheri, riempiti con l'ausilio di un cucchiaino, con le tartare, contornati con la crema di cima di rapa.

Con le polpe dei crostacei ricavare diverse tartare.

Cuocere i mezzi paccheri in abbondante acqua salata e saltarli nella bisque con i pomodori canditi.

Servire i mezzi paccheri riempiti (con l'ausilio di un cucchiaino) con le tartare, contornati con la crema di cime di rapa.