



BIETOLINE, COZZE, POMODORI DATTERINI E BOTTARGA DI TONNO

Ingredienti

2 kg di bietole
2 kg di cozze
12 kg di pomodori datterini
mezzo bicchiere di vino bianco
q.b. bottarga di tonno
q.b olio e.v.o.
aglio
scorza grattugiata di 2 limoni biologici

Procedimento

Lessare le bietole in acqua bollente salata per pochi minuti e scolarle.
Aprire le cozze in padella con olio e aglio in camicia schiacciato, sfumare con del vino bianco e una volta aperte le valve toglierle e metterle da parte.
Scaldare in padella l'olio con l'aglio in camicia, aggiungere i pomodorini tagliati in 4 e lasciarli appassire dolcemente.
Aggiungere le bietole e le cozze con la loro acqua di cottura.
Grattugiare la scorza dei 2 limoni ed impiattare completando con la bottarga di tonno.