



ZUPPA DI FINOCCHI, CAPESANTE, VERDURINE E PEPE NERO

Ingredienti

20 pz di capesante
4 kg di finocchi maschi
1 kg di sedano rapa
100 gr di spinaci
30 gr di Pernod
2 scalogni
1 spicchio di aglio in camicia
Olio E.V.O.
Sale e pepe
5 rametti di aneto
200 gr di burro di cacao
1 rapa rossa

Procedimento

In una padella far soffriggere con poco olio lo scalogno e l'aglio in camicia, aggiungere i finocchi e il sedano rapa tagliato a pezzettoni.
Coprire con acqua le verdure e cuocere a fuoco vivo per 30 min.
A fine cottura unire gli spinaci e far bollire ancora per 3 min. Frullare il tutto,

aggiungere un poco di olio, insaporire con il Pernod e passare al cinese.

Tagliare a brunoise la rapa rossa lessata e condirla con poco olio, sale e pepe.
Lavare ed asciugare le capesante e ricoprirle col burro di cacao grattugiato.
Scaldare una padella antiaderente e rosolare le capesante ambo i lati.

Versare la zuppa nella fondina, posizionare due capesante e la rapa rossa a brunoise.

Decorare con rametti di aneto, spolverare con pepe macinato fresco ed irrorare con olio E.V.O.