



ZUPPETTA SENZA BRODO

Ingredienti

A seconda del gusto personale scegliere tra i seguenti crostacei (scampi, astice, gamberi rossi, mazzancolle).

Per la buona riuscita si consiglia un prodotto fresco e non congelato.

- 1 astice di 500 gr
- 1 cuore di Sedano
- 1 limone non trattato
- 2 pomodorini
- 2 puntarelle di cicoria
- 1 melagrana
- 20 g di pane cassetta ai cereali
- Olio extravergine D'oliva
- Aceto di mele

Procedimento

In una casseruola con acqua bollente cuocere l'astice per 4/6 minuti, (a seconda della scelta del crostaceo dosare il tempo di sbianchitura).

Togliere dall'acqua e fare freddare a bagno maria freddo, dopo decorticare al

meglio e separare la polpa del crostaceo dal carapaceo.

Pulire e lavare con cura sedano, puntarelle e pomodorini; tagliare a piccola brunoise il tutto, condire in una bowl con olio e aceto di mele.

Tagliare a cubetti di 3-4 mm il pane ai cereali, tostare in padella antiaderente. Con l'uso di un estrattore, estrarre il succo di melagrana e condire con sale e gocce di aceto, sarà la zuppetta dei crostacei.

Sistemare in una fondina il pane alla base i pezzi di crostaceo e la brunoise di verdure, ultimare con la zuppa di melagrana tenuta a parte.