



FOCACCIA, RICCIO E COZZE

Ingredienti

200 gr. di focaccia bianca
100 gr. di pomodori confit
Brodo vegetale
1 bicchiere di panna vegetale
2 sponsali
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 Kg di cozze nere
2 vasetti di polpa di riccio
50 gr. di parmigiano (o pecorino) grattugiato
Sale q.b.
Olio evo

Procedimento

Mondare e sbollentare gli sponsali per qualche minuto.
In una casseruola soffriggere con l'olio gli sponsali e la focaccia tagliata a cubetti, aggiungere il concentrato di pomodoro ed un pizzico di sale.
Dopo qualche minuto coprire con il brodo e lasciare asciugare.
Trasferire in un frullatore, aggiungere la panna ed il formaggio grattugiato e

frullare fino ad ottenere una crema liscia.

A parte pulire le cozze, aprirle in padella con aglio e prezzemolo e tenerle da parte. Raccogliere in un bicchiere l'acqua di cottura.

Frullare la polpa di riccio con un po' di acqua di cottura delle cozze, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Impiattamento:

crema di focaccia, cozze, un po' di polpa di riccio. Arricchire, se si desidera, con mollica di pane fritta, olio di prezzemolo, polvere di basilico