

RAMEN DI GNOCCHETTI SARDI CON BRODO FORTE DI CONCHIGLIACEI, ASTICE, TONNO, UOVA SODE E POMODORI PASSITI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



320g DI GNOCCHETTI
SARDI SGAMBARO
ETICHETTA GIALLA



400g
DI FUMETTO
DI PESCE



1 ASTICE
BLU



100g
DI TONNO
ROSSO



8 VONGOLE



4 TARTUFI
DI MARE



4 OSTRICHE



20g ALGA DULCE
GIÀ DISSALATA



10g
KATSUOBUSHI



2 UOVA
SODE



20 POMODORINI
CILIEGINI



4 FOGLIE
D'OSTRICA



ERBE
AROMATICHE

PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete l'astice in acqua bollente per 7 minuti, raffreddatelo, pulitelo e tenete da parte.

Aprite vongole e tartufi di mare in modo tradizionale con prezzemolo e aglio e tenete da parte eliminando il guscio.

Versate in un pentolino un filo d'olio, aggiungete i pomodorini spaccati a metà, il basilico e, infine, il fumetto di pesce. Lasciate restringere.

Tagliate il tonno a cubetti di circa 2 centimetri.

Intanto cuocete gli gnocchetti sardi in abbondante acqua salata.

IMPIATTAMENTO

Dividete gli gnocchetti cotti e scolati in quattro ciotole e aggiungete un po' di fumetto di pesce.

Completate ogni piatto con 2 vongole, 1 tartufo, 2 pezzi di astice,

2 cubetti di tonno, un'ostrica, una foglia di ostrica, le alghe,

mezzo uovo sodo, qualche scaglia di katsuobushi e dei fili di erba cipollina.

Buon appetito!

OTTIMA
CON TUTTA
LA PASTA
CORTA!