

FILINI IN ZUPPA DI MARE AL SAPORE DI SPEZIE E SUCCO PICCANTE DI POMODORI



TEMPO
100 min.



DIFFICOLTÀ
Difficile



PASTA
Filini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1 ASTICE



4 OSTRICHE



8 COZZE



10 VONGOLE



4 FOGLIE DI OSTRICHE
(facoltative)



1 PATATA
A CUBETTI



4 POMODORINI CILIEGINI
APPASSITI AL FORNO SPACCATI A METÀ
(60° - 2 ore)



100g DI
SALICORNIA



AGLIO, PREZZEMOLO, TIMO
E ERBA CIPOLLINA



½ LITRO DI BRODO
DI PESCE



2 CUCCHIAI DI ACQUA
DI POMODORO MONTATA
CON POCO OLIO PICCANTE



1 CUCCHIAINO
DI HARISSA



2 UOVA COTTE
STRAPAZZATE IN TEGAME

PROCEDIMENTO

Cuocere l'astice, dopo avere fatto bollire l'acqua, per 7 minuti a fuoco spento coperto, pulirlo e tagliarlo a piccoli pezzi, circa 4 a porzione. Usare la carcassa per preparare il fumetto di pesce se non lo si ha già pronto.

A parte sbollentare la salicornia tenendola al dente, condirla con olio, sale e pepe.

Aprire poi le cozze, le vongole e le ostriche in olio, aglio e vino bianco e tenerle da parte.

Preparare un fondo di olio, aglio e prezzemolo, aggiungervi le patate tagliate a cubetti e qualche pomodorino essiccato. Bagnare con l'acqua di vongole e cozze e il fumetto di pesce. Appena le patate saranno ammorbidite, aggiungere i restanti pomodorini, la salicornia, l'olio al pomodoro piccante, una punta di harissa, timo, erba cipollina, cozze, vongole, ostriche e astice, aggiustare di sale e pepe. La zuppa dovrà risultare non trasparente ma neanche troppo densa. Nel frattempo sbollentare in acqua bollente salata i Filini Sgambaro Etichetta Gialla e terminare la cottura nella zuppa.

PROCEDIMENTO FINALE E IMPIATTAMENTO

Porre all'interno di 4 ciotole la zuppa, del basilico tagliato a forbice, una grattata di buccia di limone non trattato, le foglie di ostriche a crudo (che si appassiranno grazie al calore del brodo) e un bel cucchiaino di uovo strapazzato. Servire caldissimo.

Buon appetito!