

• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

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!