

FILINI IN FISH SOUP WITH SPICE-FILLED FLAVOUR AND SPICY TOMATO JUICE



TIME
100 min.



DIFFICULTY
Difficult



PASTA
Filini

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS



1 LOBSTER



4 OYSTERS



8 MUSSELS



10 CLAMS



4 OYSTER LEAVES
(optional)



1 DICED
POTATO



4 OVEN-DRIED CHERRY TOMATOES
CHOPPED IN HALF (60° - 2 hours)



100g OF
SALICORNIA



GARLIC, PARSLEY,
THYME AND CHIVES



½ LITRE
FISH BROTH



2 TABLESPOONS
TOMATO WATER WHIPPED
WITH A LITTLE SPICY OIL



1 TEASPOON
HARISSA



2 SCRAMBLED EGGS
IN A PAN

METHOD

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.

FINAL METHOD AND PLATING

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.

Enjoy your meal!