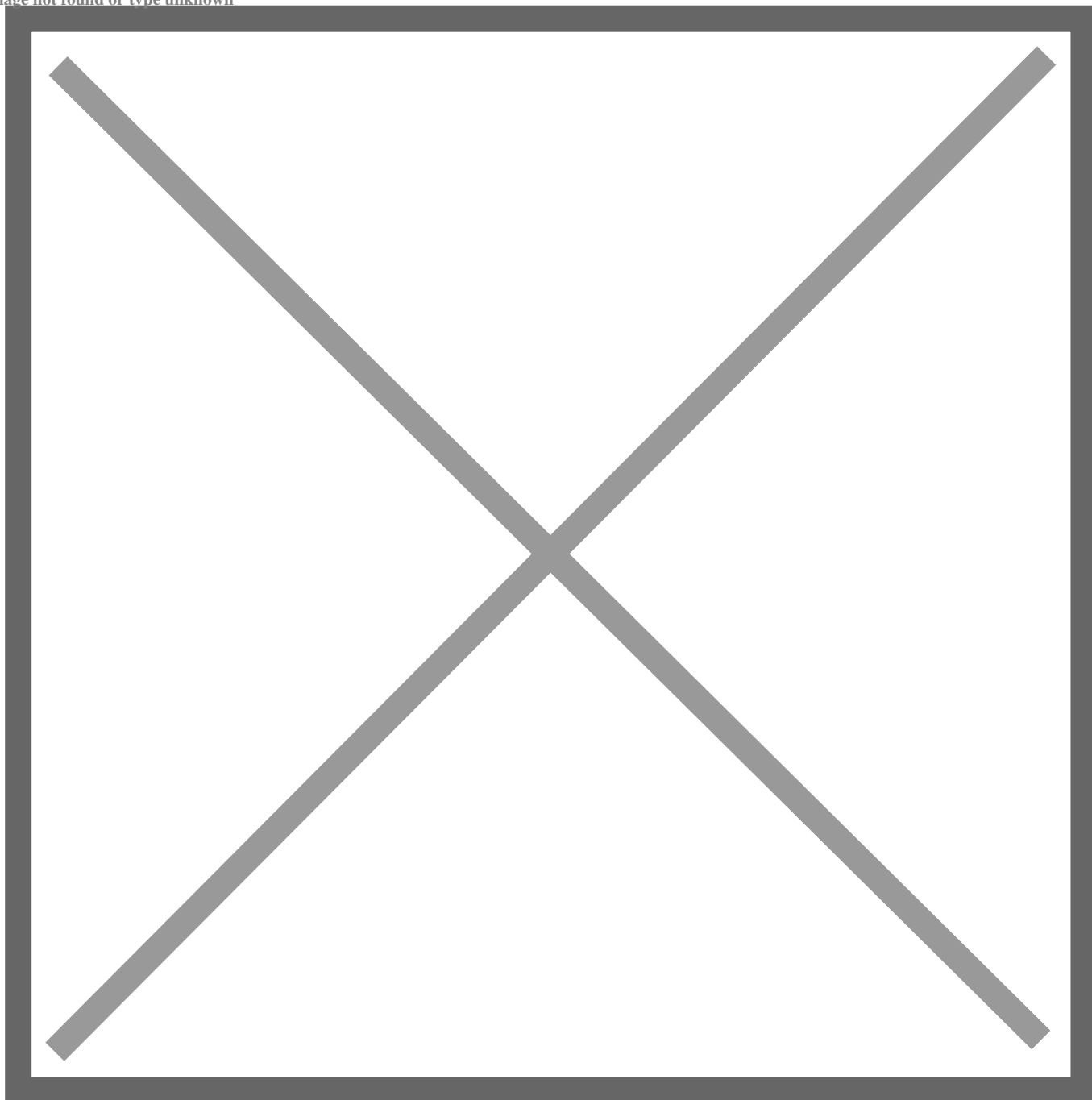


Sinfonia di pesci su schiacciata di patate con fumetto al basilico

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1 spigola da 400 g*
- *1 trota da 400 g*

- *2 filetti di rombo*

- *20 vongole veraci*
- *200 g di patate*
- *2 carciofi*
- *2 zucchine*
- *2 carote*
- *10 pomodorini al filo*
- *10 olive snocciolate*
- *20 ml di vino bianco*
- *1 spicchio di aglio*
- *prezzemolo*
- *basilico*
- *100 ml di olio extravergine di oliva*
- *Sale*
- *pepe*

Esecuzione

Pulire e filettare il pesce, sbollentare le verdure e con le lisce dei pesci preparare il fumetto. In un cerchio monoporzione adagiare un pezzo di pesce per tipo e al centro porre le verdure (carciofi, zucchine e carote) in precedenza mondate e sbollentate aggiungendovi qualche foglia di basilico. Condire con sale, pepe, olio e cuocere in forno a 170° per 8 minuti. Pelare le patate sbollentate, schiacciarle, condirle con olio, prezzemolo tritato, sale, pepe e olive snocciolate. poi con l'aiuto di forminine ricavare le schiacciate. Nel frattempo in una padella soffriggere dell'aglio in un po' di olio extravergine di oliva. unire le vongole, sfumarle con pochissimo vino bianco e, dopo qualche istante, i pomodorini divisi in due parti, alcune foglie di basilico e il fumetto. Adagiare in un piatto la schiacciata di patate, porvi poi sopra la sinfonia di pesci e irrorare con fumetto e vongole.