

SECONDI PIATTI

Anello di piselli con guazzetto di seppie e cozze in salsa verde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di piselli
3 uova
1 albume
1 bicchiere di panna fresca
1 kg di cozze
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
2 scalogni
1 bicchiere di vino bianco secco
2 calamari
100 g di prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lessate i piselli, scolarli, fateli raffreddare e frullare nel mixer con le uova, l'albume, la

panna fresca, sale e pepe.



2 Versare il composto in uno stampo a ciambella foderato di alluminio e imburato.



3 Immergete in un bagnomaria bollente e passarlo in forno a 160°C per 20 minuti.

Tritare lo scalogno.

In una padella fate aprire le cozze con l'olio, metà scalogno tritato e mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Scolare i molluschi e sgusciarli.

Tagliare ad anelli i calamari, versarli in una padella con olio e scalogno tritato, fate rosolare e bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Portare a cottura, unire le cozze con il loro sugo filtrato e far insaporire un momento.



- 4 Scottare il prezzemolo in acqua bollente, scolarlo, passarlo in acqua ghiacciata per raffreddarlo e mantenere il colore.

Trasferirlo nel mixer o nel frullatore, unire un bicchiere di olio extravergine di oliva, sale, pepe e frullare fino ad ottenere una salsa fluida, ma non troppo fine.



- 5 Sformare l'anello su un piatto da portata, versare al centro il guazzetto di pesce e decorare con la salsa verde che verrà servita anche a parte.

