

SECONDI PIATTI

Gran misto di mare alla Maiorchina

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i piatti di mare con un tocco in più che dia brio alla proposta, vi offriamo il gran misto di mare alla Maiorchina, un grande classico di quest'isola spagnola che per sua bontà è divenuto famoso anche in altre parti del mondo. Proponetelo ad una cena a base di pesce e se volete completare in maniera ineccepibile il vostro menù spagnolo, ecco per voi un'altra grande proposta: [paella valenciana!](#)

INGREDIENTI

CODA DI ROSPO (pezzi) - 4
SCAMPI 4
ARAGOSTA di circa 800 g - 1
MANDORLE TOSTATE 12
BRANDY 1 bicchierino
CIPOLLE grosse - 3
ERBE AROMATICHE FRESCHE 1 mazzetto
POMODORI maturi - 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
VINO BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola mettete l'olio e la cipolla tagliata ad anelli sottili e fate soffriggere il tutto. Unite quindi le erbe aromatiche e i pomodori, pelati e liberati dai semi.



- 2 Lasciate cuocere a fuoco dolce finché il tutto non sarà tenero.

Pulite e dividete in pezzi l'aragosta.

In un tegame con un poco di olio fate rosolare l'aragosta, gli scampi e la coda di rospo.



- 3 Bagnate con il brandy e fiammeggiate.



- 4 Unite il soffritto al tegame con il pesce e terminate la cottura a fuoco dolce per 15 minuti; insaporite di sale e pepe.



- 5 Salate e pepate.

Poco prima della fine della cottura aggiungete un trito di aglio, mandorle e prezzemolo diluito con qualche cucchiaio di vino bianco.

