

SECONDI PIATTI

Sformatino di moscardini con pinoli tostatati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

800 g di moscardini
60 g di pinoli
8 scampi
1 scarola riccia
30 g di burro
1 spicchio di aglio
10 g di maizena
prezzemolo q.b.
70 g di olio extravergine
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe q.b.
fumetto di pesce.

PREPARAZIONE

1 Pulire e lavare i moscardini, disporli in una casseruola e farli cuocere a fuoco lento con lo

spicchio d'aglio (che alla fine toglieremo), l'olio extravergine, il vino ed un poco di fumetto per circa 35 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un pochino di fumetto.

Tostiamo i pinoli ne triteremo una manciata ed uniamo il tutto ai polipetti che dovranno risultare ben tirati.

Aggiungiamo un po' di pepe e prezzemolo ed aggiustiamo di sale.

Versiamo il tutto in 4 stampini di forma circolare pressandoli per benino e lasciamoli in frigo per 3 ore.

Laviamo e lessiamo la scarola, passiamola ed emulsioniamola con dell'olio extravergine, aggiustiamo di sale.

Scottiamo gli scampi nel fumetto rimasto, sghusciamoli e teniamo a parte 4 code per la guarnizione del piatto insieme a qualche chela e qualche barbiglio.

In una casseruola facciamo un roux con il burro e la maizena aggiungiamo il fumetto, il resto delle code di scampi triturate finemente e lasciamo ridurre a giusta consistenza.

Lasciamo raffreddare il tutto.

Infine comporre il piatto sformando i moscardini su di un lato, la purea di scarola e la salsa di scampi davanti guarnendo il piatto a nostro piacimento.