

ANTIPASTI E SNACK

Cappon magro

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



2 tuorli d'uovo sodo e 2 tuorli d'uovo crudo

1/2 bicchiere d'aceto

gallette di pane.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate il pesce cappone, togliergli la pelle, spinatelo e dividete la carne a pezzetti. Lessate anche l'aragosta e i gamberi, toglieteli dal loro involucro e tagliate l'aragosta a listerelle. Condite i pesci con olio, limone e un pizzico di sale. Lessate tutte le verdure, tagliatele a piccoli pezzi, conditele con olio, aceto e sale e tenerle divise per qualità. Intanto preparate la salsa: mettete nel mortaio (o nel frullatore) le verdure, i sottaceti, la mollica di pane ben strizzata, i tuorli d'uovo e pestate bene. Unite un pizzico di sale, l'olio e l'aceto, sempre sbattendo come per una maionese. Spruzzate con metà acqua e metà aceto le gallette per ammorbidirle. Su un piatto concavo fate uno strato con le gallette, stendete sopra le fettine di mosciame, poi un cucchiaino della salsa, tutte le verdure, un poco di salsa, i pesci e coprite con la rimanente salsa. Guarnite con gamberetti e sottaceti.

Fonte: www.mangiareinliguria.it

NOTE