



CESTINO DI SPADA AL VAPORE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 45min
Tempo di cottura: 30min



Strumenti e accessori:

- Vaporiera Connection Base
- Tagliere
- Coltello adatto
- Batticarne
- Colino
- Pennello
- Pinze
- Padella
- Coppetta

Ingredienti:

- 6 fettine di pesce spada da ca. 50/60 gr l'una
- 6 code di gambero 6 cozze o vongole
- 2 pomodori ramati maturi
- 1 porro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco basilico
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Preparare alcune fette sottili di pesce spada (carpaccio), metterle fra due pellicole e batterle delicatamente.

Sgusciare i gamberi, togliere l'intestino, lavarli e tenerli da parte. Far aprire le cozze dopo averle lavate, sgusciarle, filtrare e conservare il liquido di cottura, tenerle da parte.

Sbollentare in acqua salata i pomodori, togliere la buccia e i semi, tagliarli a cubetti. In una padella mettere due cucchiaini di olio e rosolare i gamberi, unire i ritagli di pesce, sfumare con il vino, far evaporare, unire le cozze, un cucchiaino del loro liquido e i cubetti di pomodoro. Salare, pepare. Disporre in una coppetta pennellata con olio la fetta di spada, un gambero, le cozze e un po' del fondo di cottura.

Chiudere i cestini con una striscia sottile di porro sbollentato, irrorare con un filo d'olio, riporre nel cestello della vaporiera e cuocere per 6/7 minuti. Servire i cestini di spada su un letto di insalata.

Buon appetito!