

Ristorante

I GINEPRI

Viale Italia, 13

Donoratico (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

Mollame saltato in padella con purè alle erbe e olio al pomodoro secco

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di mollame (calamaretti, moscardini, sepioline) pulito

400 gr di patate

trito di erbe aromatiche (timo, salvia, rosmarino, origano, etc.)

50 gr di pomodori secchi

olio extra vergine di oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano grattugiato

Procedimento:

Lessare le patate. Schiacciarle con lo schiacciapatate e condirle con olio, trito di erbe, sale, pepe e parmigiano reggiano. Amalgamare tutti gli ingredienti del purè e mantenerlo al caldo.

A parte, saltare il mollame precedentemente insaporito con sale, pepe, timo e olio agliato in una padella molto calda per pochi minuti.

Con il sacco a pochè formare una corona al centro del piatto, riempirla con il mollame e condire con olio aromatizzato al pomodoro secco.

Per la preparazione dell'olio aromatizzato:

Ammollare in acqua tiepida i pomodori secchi per 10 minuti circa, scolarli, strizzarli e frullarli con l'olio fino ad ottenere una emulsione abbastanza densa.

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico

maggio 2007

MENU DEGUSTAZIONE

Mollame saltato in padella con purè alle erbe e olio al pomodoro secco

Spaghettoni alle vongole

Guazzetto di Moscardini con olive razze

€35,00

Bevande escluse

CHEF: Marco Paperini
IMBARCAZIONE "CONSTELLATION"