

Ristorante
LO SCOGLIETTO

Via Carlo Pisacane, 118
Piombino (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

**Paccheri di gragnano con raguttino di
astice e ortaggi sul letto di crema di
patate**

Ingredienti per 8 persone:

400 g di paccheri
4 astici medi
200 g di brunoise di pomodorini
200 g di finocchi
200 g di brunoise di carote
200 g di brunoise di zucchine
200 g di peperone giallo e rosso
100 g di brunoise di sedano
400 g di patate
scalogno q.b.
porro q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
basilico q.b.
timo
1 bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Lessare le patate a tocchetti con lo scalogno in poca acqua salata. Nel frattempo aprire gli astici, togliere il carapace e tagliare a pezzi, con il guscio e con gli scarti delle verdure (ad esclusione del peperone) si prepara un fumetto di pesce nel quale si cuoceranno i paccheri (15'). Far sudare leggermente gli ortaggi con il porro e l'astice, dopodichè si aggiunge un po' di vino bianco e una concassé di pomodorini e si lascia cuocere per qualche minuto. Cotte le patate, si prepara una crema con il frullatore nel quale aggiungiamo una goccia di olio e regoliamo di densità e sapore.

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico
maggio 2007

MENU
DEGUSTAZIONE

**Rolle' di pescatrice e salmone con
tortino di zucchine col suo fiore e
gambero rosso imperiale al gratin**

**Paccheri di gragnano con raguttino
di astice e ortaggi sul letto di crema
di patate**

Dessert a scelta

€35,00

Compreso un calice di vino Val di
Cornia

Chef:Tani Lorella
Imbarcazione "DEFENDER"