

**Ristorante**  
**IL SOTTOFONDO**

Via di Mezzo, 5  
Casale Marittimo (LI)

\*\*\*

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

\*\*\*

**Mazzancolle al vapore su letto di verdure croccanti e asparagi di mare al profumo d'origano fresco, accompagnati da fichi settembrini, glassati al vino "aprilante" con scaglie di pecorino stagionato**

**Ingredienti per 8 persone:**

16 mazzancolle  
gr 400 di verdure miste (carote, zucchine, sedano e asparagi di mare)  
24 fichi  
2 bicchieri di vino bianco  
100 gr di zucchero  
100 gr di scaglie di pecorino

**Procedimento:**

Tagliare le verdure a listarelle e condire con olio, limone e sale. Sgusciare le mazzancolle e cuocerle a vapore per circa 10 min., insieme agli asparagi di mare. Prendere i fichi e posizionarli dentro una casseruola in modo che non si muovano. Cospargerli di zucchero e vino e farli cuocere a fuoco vivace per circa 15 min. Posizionare le verdure al centro del piatto e posarci sopra le mazzancolle appena cotte. Aggiungere i fichi al bordo del piatto e cospargerli con un po' di grana a scaglia. Rifinire il tutto con il ristretto di fichi rimasto in casseruola.

**LA ROTTA DEL VINO**

mese gastronomico  
maggio 2007

**MENU**  
**DEGUSTAZIONE**

**Mazzancolle al vapore su letto di verdure croccanti e asparagi di mare al profumo d'origano fresco con scaglie di pecorino**

\*\*\*

**Pici senesi ai frutti di mare, pomodoro pallino e basilico fresco**

\*\*\*

**Filetto di tonno alla griglia con rucola selvatica, pomodoro pallino all'origano e scaglie di grana**

\*\*\*

**Dessert: Le fantasie dello Chef**

€30,00

Bevande escluse

*CHEF: Piero Panteoro*  
IMBARCAZIONE "LADY ALMA"