VAPORATA DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160g cous cous
- 16 Mazzancolle liofilizzate
- 16 Frutti del Cappero in Olio di Girasole
- 20g Peperoni a Filetti
- 1 calamaro
- 20 cozze
- 24 vongole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Preparato per Brodo di Pesce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fili di Zafferano - Qualità Eccellente
- q.b. Macinino Monouso Sale rosa
- q.b. Umami N.1

PROCEDIMENTO

- Portare a ebollizione 280 ml di acqua, aggiungere lo zafferano e il brodo di pesce.
- Salare l'acqua e versare il cous cous, togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto e sgranare con dell'olio.
- Cuocere il pesce al vapore, unire i peperoni, le olive taggiasche e le mazzancolle reidratate, infine condire con una salsa realizzata con umami di pomodoro e olio extravergine.
- Servire in un piatto tiepido con alla base il cous cous, la vaporata di mare e completare con i frutti del cappero.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Mazzancolle liofilizzate



Frutti del Cappero in Olio di Girasole



Peperoni a Filetti



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Preparato per Brodo di Pesce



Olio Extra Vergine di Oliva



Fili di Zafferano - Qualità Eccellente



Macinino Monouso Sale rosa



Umami N.1