

GRATTONI ALLE DELIZIE DI MARE



INGREDIENTI: una triglia di scoglio – una spigola di mare – una sogliola – 10 scampi freschi – 10 gamberoni giganti – mezzo litro di latte – sedano, carota e cipolla – 100g di fecola di patate – 2 dadi da brodo di carne – 100g di burro – olio extravergine di oliva - una confezione di grattoni all'uovo.

PREPARAZIONE: sfilettare i pesci ed i crostacei, conservando gli scarti per preparare un fumetto di pesce – preparare un battuto con una costa di sedano, una cipolla bianca ed una carota e versarlo nel fondo di una pentola appena coperto di olio extravergine di oliva e circa 100g di burro – far rosolare a fuoco molto basso per circa 5 minuti ed unire tutti gli scarti del pesce, continuando a tenere la fiamma molto bassa per una decina di minuti – aggiungere tre litri di acqua calda, portare ad ebollizione e aggiungere due dadi da brodo di carne – filtrare molto bene il fumetto di pesce – scaldare in un pentolino mezzo litro di latte intero e quando bolle aggiungere tutti i filetti di pesce e crostacei e lasciar cuocere per una decina di minuti a fiamma molto bassa – portare ad ebollizione il fumetto di pesce precedentemente filtrato ed aggiungere circa 100g di fecola di patate, mescolando in continuazione per non fare grumi, la consistenza dovrà apparire praticamente liquida – aggiungere la confezione di grattoni all'uovo e portare a metà cottura – aggiungere la crema di latte e di mare e far ultimare la cottura dei grattoni, che devono risultare abbastanza morbidi e brodosi.