



CONCHIGLIONI AI FRUTTI DI MARE CON CORALLI DI PARMIGIANO





50- 60'

4

INGREDIENTI

2 confezioni di Misto Scoglio Arbi 300 g
32 pz conchiglioni Liguori
500 g pomodoro ciliegia
parmigiano non troppo stagionato qb
2 spicchi di aglio
vino bianco qb
olio evo, sale, pepe, sale qb
basilico in foglie qb



- 1 Dopo aver lavato bene i pomodori, inciderli in superficie con un taglio a croce e passarli in acqua bollente per circa 30 secondi dalla ripresa del bollore, così da poterli pelare con più facilità. Tagliarli poi a pezzettini.
- 2 In una casseruola far soffriggere uno spicchio di aglio, aggiungere i pomodorini e il basilico e far cuocere per circa 15 minuti. Frullare il tutto con un minipimer e far cuocere a fuoco basso per altri 10/15 minuti, aggiustare di sale e pepe e lascia addensare. Passare al setaccio con maglie strette la salsa di pomodoro in modo da avere una coulisce liscia e vellutata.
- 3 Far bollire in acqua salata i conchiglioni di pasta, a fine cottura scolarli e riporli da parte, ungendoli con un filo di olio affinché non si attacchino tra di loro.



- 4 Fare un soffritto con l'aglio tritato e l'olio d'oliva, cuocere per pochi secondi, aggiungere il misto scoglio ancora surgelato e continuare la cottura per 5 minuti mescolando di tanto in tanto, aggiungere il vino bianco e sfumare per altri 2 minuti, aggiustare poi con un pizzico di sale.
- 5 Grattare il parmigiano su un foglio di carta da forno e porre in forno a 180 °C per pochi minuti, fino a far imbrunire appena i bordi del parmigiano. Preparare l'emulsione, da aggiungere a guarnizione, frullando in un contenitore idoneo il basilico e l'olio extravergine d'oliva.
- 6 In un piatto piano da portata realizzare un tondo con la coulisce di pomodoro, adagiarsi sopra i conchiglioni riempiti con un po' di coulisce e completare con il misto scoglio. Rfinire con qualche goccia di emulsione al basilico. Decorare con un pezzetto di corallo di parmigiano.

