

Scorfano con crostacei e molluschi



Ingredienti per 4 persone:

- 250 g cozze
 - 250 g vongole
 - 4 mazzancolle
 - 8 canocchie
 - 1 scorfano
 - 2 spicchi d'aglio
 - $\frac{1}{2}$ cipolla
 - 1 costa di sedano
 - 1 carota
 - 1 mazzetto di prezzemolo
 - Sale, pepe, olio evo q.b.
 - Peperoncino fresco q.b.
 - 150 ml vino bianco
 - 4 pomodori pelati schiacciati
 - 100 g pomodorino ciliegino
 - 150 g datterino giallo
- pane tostato q.b.

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio, l'aglio intero, il peperoncino, un trito di sedano, carote e cipolla, coprire con MC e far rosolare a fiamma media. Aggiungere lo scorfano, versare il vino, coprire con MC e far sfumare a fiamma viva, una volta evaporato l'alcool unire i pelati schiacciati, i pomodorini ed i datterini tagliati a metà, i crostacei ed i molluschi. Coprire con MC e cuocere altri 3/4 min. a fiamma viva. Regolare di sale e pepe, coprire con MC e proseguire la cottura a fiamma bassa circa 15 min (secondo la grandezza dello scorfano).

Spegnere il fuoco e lasciare 3/4 min in autocottura con MC. Servire con una spolverata di prezzemolo e pane tostato.

Lorena Vecchini