



Impepata di cozze destrutturata

ricetta dello Chef
Giulio Terrinoni
del ristorante
Acquolina - Roma
dedicata a
To be or not to be
per "Assaggi di Teatro"

Procedimento per il flan di cozze

Lavare e spazzolare le cozze e aprirle con l'aiuto di un coltellino. Sgusciare e frullare le cozze crude, sino a ottenere una salsa cremosa. Riempire con il composto degli stampini di alluminio, cuocere a vapore per 5 minuti e poi lasciar riposare.

Ingredienti per 4 persone

500 gr cozze

Procedimento per la spuma di limone

Unire acqua, succo di limone e lecitina di soia e poi frullare.

Ingredienti

1 lt acqua; 1 limone spremuto; 10 gr lecitina di soia

Procedimento per il pesto di prezzemolo

Frullare il prezzemolo con l'aglio e l'olio extravergine d'oliva sino a ottenere una salsa che abbia la consistenza del pesto.

Ingredienti

50 gr prezzemolo; ½ spicchio aglio; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio

Procedimento per i crostini

Tagliare il filone del pane a fettine e abbrustolirle.

Ingredienti

1 filone pane a lievitazione naturale

Presentazione

In ciascun piatto fondo sistemare il flan di cozze tolto dallo stampino. Aggiungere un cucchiaino di pesto di prezzemolo e i crostini di pane. Guarnire con la spuma di limone e una macinata di pepe fresco e servire.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net