



VESUVIOTTI PEZZULLO CON SCORFANO, ALGHE E POMODORINI CONFIT

Ingredienti per 4 persone

***350 g di Vesuviotti Pezzullo
800 g di scorfano
50 g di alghe
250 g di pomodorini
Sedano, carote e cipolle q.b.
Olio, sale e pepe q.b.
Vino bianco q.b.***

Procedimento

Pulite bene lo scorfano ricavandone i filetti per ottenere 15 cubetti per ogni porzione con tutte le lisce e gli scarti.

Fate un ristretto di scorfano e, all'interno di una pentola, preparate una mirepoix con sedano, carota, cipolla e olio.

Soffriggete bene il tutto e sfumate con il vino bianco.

Fate evaporare e coprite con ghiaccio e un po' di pomodoro.

Fate cuocere il sughetto fino a restringerlo. Passatelo nel passaverdure e filtrate il tutto.

Fate ridurre il sughetto fino alla densità desiderata.

Cucinate la pasta, spadellatela con lo scorfano ed il suo ristretto, precedentemente rosolati.

Impiattate e guarnite con alghe fritte, i pomodorini confit, precedentemente preparati, e i germogli.

