

FRICASSEA DI MARE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di frutti di mare (ostriche, vongole veraci, cozze, datteri, tartufi di mare),
- 4 scalogni,
- timo,
- maggiorana,
- origano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 limone,
- abbondante pepe bianco.

In una padella fate stufare la cipolla e gli aromi con olio extra vergine di oliva e vino bianco.

Unite i frutti di mare a fuoco vivissimo, dopo pochi minuti spegnete il fuoco, togliete i frutti e scolate il fondo di cottura.

Rimettete tutto insieme e riscaldate sino a bollore.

Spegnete e aggiungete i tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone, sale e abbondante pepe bianco.

Amalgamate e servite caldo.