

FRICASSEA DI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro ostriche,
- 500 g di cozze,
- dodici datteri di mare,
- otto tartufi di mare,
- 500 g di vongole,
- 500 g di vongole veraci,
- otto scalogni,
- mezzo litro di vermouth bianco secco,
- un rametto di timo,
- una foglia di alloro,
- pepe in grani,
- 150 g di panna,
- due tuorli,
- 60 g di burro ammorbidito,
- un cucchiaino di erbe miste tritate (prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina, dragoncello).

Spazzolate le ostriche sotto l'acqua corrente; raschiate le cozze fino a privarle di tutte le incrostazioni; lavate più volte tutti gli altri frutti di mare.

Pelate gli scalogni e tritateli finemente.

Accendete al minimo il forno.

Apriate le ostriche e privatele della valva senza mollusco; tenetele momentaneamente da parte.

Mettete gli scalogni in una grande casseruola con la metà del vermouth, il timo, l'alloro e pepe a gusto, macinato al momento.

Portate ad ebollizione e buttate nel recipiente tutti i frutti di mare, tranne le ostriche.

Mescolate di continuo con una schiumarola oppure scuotete il recipiente; man mano che le conchiglie si saranno aperte, liberatele dalle valve vuote e disponetele in un piatto resistente al calore.

Introducete il piatto nel forno.

Immergete per un minuto le ostriche nel liquido della casseruola, poi scolatele, prelevandole con una schiumarola, e unite gli altri frutti di mare.

Versate in un altro recipiente il liquido di cottura, filtrandolo con una garza in modo da trattenere gli scalogni, il timo, l'alloro e la sabbia che vi si sarà depositata.

Fate evaporare per metà il liquido a fiamma viva, poi aggiungete il vermouth rimasto e la metà della panna e fate bollire ancora per 1 minuto.

Sbattete la panna rimasta, insieme ai tuorli, con una frusta e versate il miscuglio nella casseruola con la salsa.

Unite anche, poco per volta, il burro a pezzetti e continuate a sbattere con la frusta finché la salsa si sarà inspessita.

Quando tutto il burro sarà stato incorporato e la salsa risulterà cremosa, toglietela dal fuoco e profumatela con le erbe aromatiche.

Se volete, potete unire ancora un po' di pepe macinato.

Versate la salsa sui frutti di mare e servite.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.

Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato.

Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità similari.

