

CAPONATA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori
- 400 g di melanzane
- 400 g di polipo
- 300 g di cipolline
- 300 g di scampi
- 200 g di olive
- 100 g di aceto di vino bianco
- 1 aragosta piccola
- 4 cuori di sedano bianco (cuori piccoli)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- alcuni rametti di timo
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- farina bianca
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Tagliate la melanzana a listelle che raccoglierete in un colapasta; e lasciate che facciano acqua.

Eviscerate il polipo, privatelo di becco ed occhi, quindi staccate il corpo dai tentacoli.

Preparate un court-bouillon, facendo bollire per venti minuti circa 5 litri con un carota a tocchi, una cipolla media, una foglia d'alloro, gambi di prezzemolo, rametti di timo, uno spicchio d'aglio, un goccio di vino, sale e grani di pepe.

Trascorso il tempo indicato, tuffate nel court-bouillon l'aragosta, fatela lessare per 10 minuti poi spegnete e lasciatela intiepidire nel brodo di cottura.

Sbollentate i pomodori, pelateli, vuotateli dei semi e tritateli grossolanamente.

Lessate le cipolline in abbondante acqua salata, facendole cuocere per 10 minuti.

Infarinate e friggete in abbondante olio caldo le melanzane, i cuori di sedano tagliati a metà per il lungo, e il polipo tagliato a pezzi regolari.

In un largo tegame mettete a rosolare, in 5-6 cucchiainate d'olio caldo, le cipolline già parzialmente lessate; spolverizzatele quindi con una cucchiainata di zucchero, fatele colorire leggermente e poi spruzzatele con l'aceto.

Quando quest'ultimo sarà parzialmente evaporato, aggiungete i pomodori e gli scampi interi; incoperchiate e lasciate cuocere quest'ingrediente a fuoco moderato per 30 minuti, quindi unitevi 50 g di prezzemolo tritato, le olive verdi o nere, una cucchiainata di capperi risciacquati dal sale, la melanzana e i cuori di sedano fritti.

Proseguite la cottura a fuoco moderatissimo, mescolando di tanto in tanto e nel frattempo, sgusciate l'aragosta; tagliatene la coda a rondelle, aggiungetele all'intingolo insieme con pezzi di polipo fritti, sale e pepe. Mescolate un'ultima volta per far insaporire tutto bene, quindi trasferite la caponata in un piatto da portata e servitela calda, oppure fredda.