

CAPPON MAGRO

Ingredienti per 12 persone:

- 1500 g di scorfano
- 1 aragosta grande
- 200 g di acciughe
- 150 g di mosciame di tonno
- 10 gamberoni
- 12 ostriche
- 500 g di fagiolini
- 400 g di patate
- 300 g di scorzonera
- 5 carciofi
- 4 carote
- 1 cavolfiore
- 1 barbabietola rossa
- 1 cuore di sedano
- 200 g di olive verdi
- 60 g di pinoli
- 50 g di capperi
- 120 g di funghetti sott'olio
- 8 gallette integrali
- 6 uova sode
- 2 panini
- 3 tuorli d'uovo
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- succo di limone
- sale
- pepe

Strofinare la superficie delle gallette con uno spicchio d'aglio e ponetele a bagno in una ciotola con acqua e aceto;

scolatele e disponetele sul fondo di un largo piatto da portata, irroratele con un filo d'olio, salate, pepate e tenetele da parte.

Lessate separatamente le verdure, lo scorfano e l'aragosta; sguosciate, diliscate e tagliate la polpa dei pesci a dadini: conditela con olio, limone e sale.

Fate raffreddare.

Nel frattempo preparate la salsa: frullate i capperi, la metà delle olive snocciolate, un ciuffo di prezzemolo, le acciughe lavate e diliscate, i pinoli, uno spicchio d'aglio, tre tuorli e la mollica dei due panini; diluite il composto con un bicchiere d'olio e due o tre cucchiaini d'aceto.

Mescolate con cura.

Lessate i gamberi e sguosciateli.

Aprite le ostriche con l'apposito coltellino proteggendovi le mani con i guanti.

Ponete sulle gallette il mosciame tagliato a fettine molto sottili, distribuitevi sopra un po' della salsa d'acciughe e proseguite alternando strati di verdure lessate, salsa, pesce, fino a esaurimento degli ingredienti.

Ricordiamo che la preparazione deve assumere più o meno la forma di una piramide.

Infilate, alternandoli su quattro o cinque lunghi stecchi di legno, le olive, i funghetti e i gamberi, quindi 'puntateli' sulla 'piramide' del cappon magro.

Completate la decorazione con fettine di uova sode, ostriche, gamberi e quanto è avanzato degli altri ingredienti.

Cospargete la salsa rimasta, tenete al fresco fino al momento di servire.