

INSALATA DI CAPESANTE E OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 ostriche
- 12 capesante
- 1 cucchiaio di scalogno tritato finemente
- 4 cucchiaini di vino bianco secco
- 6 cucchiaini di fumet di pesce
- 1 cucchiaio di vermouth secco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 6 gocce di tabasco
- 1/2 cespo di insalata riccia
- 80 g di fagiolini verdi lessati

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 30 g di zucchine tritate

Spazzolate le ostriche sotto l'acqua corrente, apritele, togliete il frutto e raccogliete il liquido che fuoriesce in una padella. Levate il mollusco dalle capesante e tagliatelo a fette spesse.

Mescolate lo scalogno tritato, il vino bianco, il Vermouth, il succo di limone ed il fumet di pesce al liquido delle ostriche, insaporite con il tabasco e fate bollire il tutto fino a ridurlo della metà, quindi cuocetevi brevemente le ostriche e le capesante; spegnete la fiamma e fate raffreddare.

Levate i frutti di mare dalla padella e riducetene il fondo di cottura ancora una volta, in modo da ottenerne circa 2 cucchiaini, quindi passatelo attraverso un setaccio fine.

Mescolatelo, in una terrinetta, con l'aceto balsamico e l'olio di oliva, insaporite la salsina con sale e pepe ed aggiungetevi le zucchine tritate.

Suddividete in quattro piatti individuali l'insalata, i fagiolini, le ostriche e le capesante, nappate con la salsa alle zucchine e servite.