

INVOLTINI DI CAPESANTE E COSTE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 foglie di coste
- sale
- 160 g di filetto di pesce (sogliola o merluzzo)
- 8 capesante
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 16 cl di panna
- 5 cl di brodo di pesce
- 3 bacche di ginepro
- 1 cipolla
- 25 cl di salsa di vino bianco
- 1 pizzico di peperoncino
- 40 g di burro all'astice

Preparate il burro all'astice e la salsa di vino bianco come indicato nelle ricette corrispondenti.

Lavate con cura le coste e scottatele in una pentola con acqua bollente salata per 5 secondi.

Fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, mettetele a sgocciolare su un canovaccio pulito, poi passatele nel frigorifero.

Aperte le capesante, estraete i frutti, eliminate da ciascuno di essi il bordo grigio e separate la polpa dal corallo.

Frullate l'uovo con il sale, il pepe di Caienna, il corallo e il filetto di pesce.

Passate al setaccio il composto ottenuto, raccoglietelo in una terrina posta in un recipiente colmo di ghiaccio e incorporatevi la panna.

Togliete alle foglie delle coste la grossa venatura centrale, coprite la fessura con mezza foglia, poi stendetevi sopra la farcia preparata, lasciando un margine libero largo circa 1 cm.

Ponete un mollusco vicino alla base di ogni foglia, poi arrotolatele richiudendo all'interno il ripieno.

Versate il brodo sul fondo di una casseruola munita dell'apposito cestello per la cottura al vapore.

Mettete nel brodo una cipolla ridotta ad anelli e le bacche di ginepro; se lo desiderate, potete profumare il brodo aggiungendo dragoncello o aneto.

Ponete gli involtini nel cestello e fate cuocere al vapore per 5-6 minuti.

In una casseruolina portate ad ebollizione la salsa al vino bianco, insaporitela con una presa di sale e un pizzico di peperoncino e incorporatevi il burro all'astice.

Mettete nel piatto di ogni commensale due involtini con un po' di salsa e servite.