

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Taglierini con ragout di gallinella di mare, zucchine e fonduta di pomodoro

Ingredienti per 10 persone (*quantità lorda*)

600	gr di pasta fresca (taglierini)
1	kg di Gallinella di mare fresca
1	kg di pomodori rossi
1	spicchio d'aglio
50	gr di scalogno
1	bicchiere di vino bianco
500	gr di zucchine
10	foglie di basilico
100	gr di olio extravergine di oliva
	Prezzemolo
	Sale e pepe

Procedimento

- Sfilettare la gallinella, spinare e tagliare la polpa a dadini, conservando la testa e la lisca per preparare il condimento.
- Per la fonduta di pomodoro: in una casseruola rosolare lo spicchio d'aglio con poco olio aggiungere i pomodori tagliati in pezzi e cuocere per pochi minuti, salare, passare al frullare e poi al cinese; tenere in caldo.
- In una pentolina alta rosolare un poco di scalogno e i gambi di prezzemolo con olio di oliva, aggiungere le lisce dei pesci a pezzi, bagnare con vino bianco, far sfumare, coprire con acqua fredda e poco ghiaccio. Cuocere per 25' circa e passare il tutto al frullatore, poi al cinese.
- Tagliare la parte esterna delle zucchine a cubetti e farli saltare in padella con olio e sale, mettere da parte.
- In una padella antiaderente soffriggere il resto dello scalogno con i cubetti di gallinella di mare, rosolare e sfumare con il brodo di pesce.
- Cuocere in acqua bollente le taglierini; scolare la pasta molto al dente, porla nella padella e continuare la cottura, unire le zucchine, il prezzemolo e insaporire con poco pepe macinato fresco, servire con un poco fonduta di pomodoro fresco e foglie di basilico fritto.



*****L