

# GRAND HOTEL

RIMINI

\*\*\*\*\*L



## Bianco di spigola con carciofi, vongole e croccantini di calamaretti

Ingredienti per 8 persone ( *quantità lorda* )

2	pz di Spigola (1,300 kg l'uno)
0,200	lt di fumetto di pesce
1	kg di vongole veraci
1	kg di calamari freschi senza testa
8	carciofi
1	spicchio d'aglio
50	gr di scalogno
1	cucchiaino di fecola di patate
8	rametti di timo
2	limoni
150	gr di olio extravergine di oliva
	Fior di Sale al limone
	Pepe bianco

### Procedimento

- Pulire, squamare e sfilettare il branzino, ricavare le scaloppine, conservare le lische e gli scarti buoni per il fumetto, conservare in frigo le scaloppine. Aprire le vongole in modo abituale, conservandone l'acqua di cottura, sgusciare e mondare i frutti di mare. Pulire i calamaretti, tagliarli a metà stenderli e porli in congelatore a rassodare per bene per un'ora circa; tagliarli finemente, sbianchire in acqua salata per pochi secondi, raffreddare in acqua/ghiaccio, scolare e conservare.
- Per il fumetto, sgorgare le lische e le parti buone in acqua fredda, in una casseruola tostare uno scalogno, ½ costa sedano a dadini, un mazzetto di prezzemolo, unire le lische tagliuzzate, tostare bene; sfumare con ½ bicchierino di vino bianco, coprire con l'acqua di cottura delle vongole e il restante con acqua fredda normale, portare a ebollizione molto

lentamente, schiumare periodicamente e cuocere per circa 30 minuti dal primo bollore, passare al colino cinese senza premere le lische, conservare caldo.

- Pulire i carciofi nel modo consueto, sfogliandoli fino alla parti più tenere, tagliarli a julienne per il lungo e conservarli interi in acqua acidulata. In un tegame far bollire acqua con il succo di limone, i gambi di timo e lo spicchio d'aglio in camicia, sale, cuocervi i carciofi per circa 6 minuti; scolarli e raffreddarli velocemente in acqua/ghiaccio, scolare bene di nuovo e tenere da parte su un foglio di carta assorbente.
- Scaldare una padella antiaderente, spennellare le scaloppine di spigola, far dorare brevemente, girare da ambo le parti, porre il pesce in teglie foderate di carta da forno; terminare la cottura in forno per circa 10 minuti. nel frattempo, riscaldare il fumetto di pesce (200gr), fuori dal fuoco montare a filo con l'olio d'oliva aiutandosi con un mixer a immersione fino ad ottenere una salsa densa, conservare al caldo.
- Per la finitura saltare in padella i carciofi e i calamaretti con poco olio, sale e pepe, porre al centro dei piatti in parti uguali, mettere sopra i carciofi le scaloppine di spigole, intorno posizionare le vongole, condire con la salsa di fumetto, un poco di olio d'oliva a crudo, decorare con il timo.



\*\*\*\*\*L