

## SAN PIETRO ALL'ALLORO E ACCIUGHE COTTO SUL FINOCCHIETTO SELVATICO

### Ingredienti: per 2 persone

- 1 San Pietro da 1000 grammi
- 8 foglie alloro
- 8 acciughe dissalate
- q.b. finocchietto selvatico

### Per il sauté di frutti di mare:

- 50 g cozze pulite
- 50 g vongole veraci
- 50 g tartufi di mare
- 1 spicchio aglio
- 40 ml vino bianco
- q.b. prezzemolo tritato
- 4 crostini pane cafone

### Per le alici fritte:

- 140 g alice fresche
- q.b. semolino, sale

### Per la scarola imbottita:

- 1 testa scarola
- 30 g pane raffermo
- 25 g capperi
- 25 g olive nere
- 10 g acciughe sotto sale
- 10 g parmigiano
- q.b. sale, pepe, prezzemolo, timo

### Preparazione:

- pulire il san Pietro e lardellarlo a tutte due parti con acciughe e alloro
- condirlo con poco sale e olio extra vergine e cucinarlo a forno a 180°C per ca. 15 minuti

- aprire i frutti di mare in padella con aglio e olio e aggiungere alla fine il prezzemolo tritato
- cucinare i crostini sulla griglia

- impanare le alici e friggerli in olio a 180°C

### Per la salsa:

- soffriggere aglio, olio e peperoncino
- aggiungere le alici, origano, poco sale e pepe
- bagnare con vino bianco
- aggiungere fumetto e colatura
- frullarlo e passare a chinoise
- montare con olio extra vergine



### Per la salsa:

- 1 spicchio aglio tritato
- q.b. peperoncino, origano
- 200 g alici fresche
- 60 g vino bianco
- 140 g fumetto di pesce
- q.b. colatura di alici