

MINESTRA DI OLIVER

Ingredienti: per 4 persone

- 400	ml	zuppa di pesce
- 100	g	verza sbollentata e tagliata grossa
- 100	g	scarola sbollentato e tagliata grossa
- 50	g	alghe Dulse dissalate e tagliate
- 20	g	trippa di baccalà
- 4	n	filetti di triglia da 30 grammi
- 4	pezzi	polpo bollito da 10 grammi
- 4	n	seppioline
- 4	cucchiaini	polpa di ricci
- 4	n	tartufi di mare
- 100	g	friselle con finocchietto
-	q.b.	olio piccante

Preparazione:

- cucinare la trippa sottovuoto a 62°C per 60 minuti
- riscaldare scarola, verza e alghe nella zuppa di pesce
- tagliare la trippa alla julienne e inserirla nella zuppa
- riscaldare il polpo nella zuppa
- scottare le seppie in una padella
- salare i filetti di triglia e cucinarli leggermente sotto la salamandra
- aprire i tartufi sotto la salamandra versare la zuppa tiepida nel piatto
- decorare con polpa di ricci, triglia, seppiolina, tartufo e friselle
- finire con 3 gocce di olio piccante

Importante: La zuppa va servita tiepida!!!

