

## SCORFANO CON FRIARIELLI, CALAMARI E POMODORI BRASATI IN ZUPPA DI PESCE

**Ingredienti:** per ca. 20 porzioni

- filetti di scorfano da 140 grammi

Per la crosta di friarielli:

- 500 g calamari  
 - 2 peperoni rossi  
 - 2 pomodori  
 - 500 g friarielli sbollentati  
 - 1 spicchio aglio  
 - 1 cipolla bianca  
 - 1/2 limone marinato  
 - 4 tuorli d'uova  
 - 8 g zenzero fresco

Per i pomodori brasati:

- 400 g filetti di pomodori  
 - 16 g olio extra vergine  
 - 2 g sale  
 - q.b. pepe nero  
 - 1 ramettotimo

- 1

Per la zuppa di pesce:

- 1500 g pesce di scoglio per zuppa  
 - 50 g cipolle bianche  
 - 12 pomodori  
 - 100 g passato di pomodoro  
 - 1 testa aglio  
 - 10 grani pepe nero  
 - 1000 ml fond blanc



**Preparazione:**

Per la crosta:

- tagliare i calamari e petali di pomodoro a dadi da 1x1 cm
- tagliare la cipolla a brunoise finissimi
- tagliare la buccia dei limoni confit a brunoise
- saltare i calamari in un filo d'olio e aggiungere le cipolle
- lasciarla raffreddare
- rosolare i friarielli con olio e aglio
- lasciarla raffreddare e asciugarla bene
- tritarla finissimo
- pelare i peperoni e tagliarli a brunoise
- mischiare il tutto e aggiungere calamari, tuorli, zenzero grattugiato e sale

Per la zuppa:

- rosolare bene con un po' d'olio cipolle, aglio e pepe
- tostare le pesce al forno a 200°
- aggiungere il pesce e lasciare brasare finche il tutto e ben asciutto
- aggiungere pomodori e tostare il tutto
- aggiungere passato di pomodoro
- bagnare con fond blanc e lasciare bollire per 20 minuti senza coperto
- passare il tutto bene a chinoise grande e ridurre la zuppa

Per i pomodori brasati:

- marinare i filetti di pomodoro per 30 minuti e cucinare al forno a 160°C finche il tutto e ben asciutto

decorare con vongole veraci, alloro e timo fritto

**Ristorante Oliver Glowig**