

Trattoria da Ignazio

Scampi e castraure in tocio

Ingredienti per 6 persone

900 gr di scampi, lavati e sgusciati
18 castraure (piccoli carciofi di prima fioritura di S.Erasmo)
olio di oliva extravergine
1/2 spicchi d'aglio
Prezzemolo, tritato fine
400 gr di farina bianca da polenta
pepe bianco macinato al momento
sale

Pulire con cura le castraure, togliendo, se serve, le foglioline più dure, tagliare leggermente il gambo e tagliarle a spicchi. Versare un po' di olio in un padella, dell'aglio, far soffriggere qualche minuto quindi aggiungere le castraure, sale, pepe, prezzemolo tritato e mescolando di tanto in tanto lasciare il tutto a fuoco dolce per una decina di minuti.

Nel frattempo, in un altro tegame, spadellare gli scampi con un po' di olio, sale e pepe a fuoco vivace. A questo punto versare gli scampi nella padella con le castraure e lasciare insaporire qualche attimo.

Mettere nei piatti un letto di polentina, tenuta morbida di consistenza, appoggiare sopra gli scampi con le castraure e servire molto caldo.

Branzino al cartoccio

Ingredienti per 6 persone

un branzino di circa 1.500 gr
6 grossi scampi, da sgusciare lavati bene
24 vongole veraci, lavate bene
24 cozze, lavate bene
24 pomodorini a ciliegino
olio d'oliva extra vergine
sale
pepe bianco macinato al momento

Imburrare leggermente la carta da forno, posta su una teglia, posarvi il branzino, circondarlo con scampi, le vongole veraci, le cozze e i pomodorini. Condire il tutto con un po' di olio extra vergine di oliva, sale, pepe, chiudere bene il cartoccio e infornare per circa 40 minuti ad una temperatura di 200/220 gradi. Tolto dal forno, posare su un piatto da portata e servire distribuendo il contenuto del cartoccio.

