

Insalata di mare con spugnette al pomodoro e capperi fritti



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomì L+ 500g 200 gr
- Calamari 4
- Capperi 50 gr
- Cozze 500 gr
- Erbe aromatiche q.b.
- Farina 125 gr
- Gamberi 8
- Lime 1
- Panna 200 gr
- Polpo 500 gr
- Uova 2
- None

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Pulire il pesce e cuocerlo separatamente per conservarne i diversi sapori. Una volta cotto, unire tutto il pesce insieme aggiungendo olio evo, lime e pepe.

Unire in un bicchiere da minipimer 200 gr di **Pomì L+**, 1 uovo intero e 1 tuorlo, la farina e la panna.

Frullare il tutto e versarlo in un sifone da panna, inserendo 2 cartucce.

Sifonare in bicchieri di plastica e cuocere 30 sec in microonde. Si otterranno delle splendide spugnette al pomodoro.

Servire il tutto con una manciata di capperi fritti e erbe aromatiche