Pomì
O Così. O Pomì.

Insalata di mare con spugnette al pomodoro e capperi fritti



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- 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

Preparazione

1. 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.
2. Unire in un bicchiere da minipimer 200 gr di **Passata Classica**, 1 uovo intero e 1 tuorlo, la farina e la panna.
3. Frullare il tutto e versarlo in un sifone da panna, inserendo 2 cartucce.
4. Sifonare in bicchieri di plastica e cuocere 30 sec in microonde. Si otterranno delle splendide spugnette al pomodoro.
5. Servire il tutto con una manciata di capperi fritti e erbe aromatiche

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

