

Insalata di capesante

Ricetta a cura di
RISTORANTE ALL'OLIVO - LUCCA



PREPARAZIONE: 1 ORA E 20 MINUTI

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

6 capesante freschissime

olio

limone

ginger

aceto di mele

sale

pepe

2 cime di basilico

1 capocchina di radicchio precoce

mazzetto piccolo rucola

2 fragole

100 gr di zucca

2 patate ratte medie

10 zucchine piccole

riduzione aceto balsamico

PREPARAZIONE

Prima di tutto marinare le capesante un'ora prima di servirle, con una vinaigrette composta da olio, limone, una goccia di aceto di mele, 2 foglioline di ginger e basilico.

Dopo la marinatura, asciugare bene e adagiare su carta assorbente. Nel frattempo scaldare una padella antiaderente, adagiare le capesante e scottare da entrambi i lati. Sale e Pepe a piacimento.

Saltare sempre nella pentola antiaderente, il radicchio precoce e la rucola, e mettere da parte.

PREPARAZIONE SALSE

Crema di Patate: Pelare e tagliare le patate a dadolini, rosolare leggermente con cipolla bianca o porro, aggiungere acqua durante la cottura, una volta pronte frullare con il mixer.

Crema di Zucchine: Tagliare le zucchine a dadolini, rosolare leggermente con cipolla bianca o porro, aggiungere acqua durante la cottura, una volta pronte frullare con il mixer.

Crema di Zucca: Tagliare la zucca a dadolini, rosolare leggermente con cipolla bianca o porro, aggiungere acqua durante la cottura, una volta pronte frullare con il mixer.

ESECUZIONE DEL PIATTO

Sistemare nel Piatto le 3 differenti salse e adagiare sopra le 3 capesante ben calde

A piacimento rucola e radicchio saltato sopra le capesante.

Decorare il piatto con le fragole, qualche goccia di aceto balsamico e Olio di Oliva



RISTORANTE ALL'OLIVO

Il Ristorante All'Olivio nasce a Lucca nel 1988 quando Antonella e Corrado, gli attuali proprietari, hanno rinnovato totalmente gli ambienti di un'antica e tipica trattoria lucchese. Negli anni, il locale ha saputo interpretare la cucina tipica toscana, ideando piatti eleganti e raffinati ma sempre legati alle tradizioni locali.

Particolare attenzione è data alla scelta delle materie prime, solo pesce freschissimo e tagliate di carne di alta qualità per soddisfare anche i palati più esigenti.

Piazza S. Quirico, 1 - 55100 - Lucca (LU)

T. +39 0583 8028555

www.ristorantelivo.it - info@ristoranteolivo.it



VINO CONSIGLIATO

Vasario

IGT TOSCANA 2021