

Frutti di mare in guazzetto in crosta di pasta sfoglia



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

farina per la spianatoia
250g di pasta sfoglia (Tecniche culinarie p. 89)
1 uovo, leggermente sbattuto (per glassare)

Per il guazzetto di frutti di mare

6 capesante
6 grossi scampi

350g di salmone
1kg di cozze pulite (Tecniche culinarie p.86)
2 scalogni, nemente tritati
100ml di vino bianco
il liquido di cottura delle cozze
400ml di panna liquida
erba cipollina, nemente tritata

Per il letto di verdure
200g di porri, solo la parte bianca
200g di carote, sbucciate
15g di burro
2 cucchiaini di acqua
200g di funghi champignon
succo di ½ limone
sale, pepe

Istruzioni per la preparazione

1. Stendi la pasta sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando uno strato dello spessore di 2-3 mm. Metti in frigorifero per 30 minuti, poi ricavane 6 dischi del diametro di 3 cm piu' grande di quello delle ciotole individuali adatte per la cottura in forno e che userai per servire. Mettete di nuovo in frigorifero.

Per il guazzetto di frutti di mare

2. Monda le cappellette, sguscia gli scampi, taglia il salmone in 6 porzioni del peso approssimativo di 50g ciascuna; metti il tutto in frigorifero. Metti le cozze, gli scalogni e il vino in un tegame, copri e lascia cuocere a fuoco vivo per 2-3 minuti, fino a quando le cozze si apriranno. Scolale e conserva il liquido di cottura. Sguscia le cozze e mettile in frigorifero. Filtra il liquido di cottura attraverso un colino conico, aggiungi la panna e lascia cuocere a fuoco vivo per 2-3 minuti. Versa il tutto nel frullatore e frulla in modo da ottenere una salsa dalla consistenza omogenea. Metti a raffreddare sul ghiaccio e unisci l'erba cipollina tritata. Tieni la salsa da parte.

Per il letto di verdure.

3. Affetta la parte bianca dei porri e le carote utilizzando il disco per affettare grosso. Sciogli il burro in un tegame largo, aggiungi l'acqua e lascia appassire a fuoco lento le verdure affettate, per circa 5 minuti. Unisci gli champignon avati e il succo di limone. Lascia stufare ancora per un minuto, aggiusta sale e pepe. Togli le verdure dal tegame e lascia raffreddare completamente.

4. Suddividi gli ingredienti nelle ciotole individuali iniziando con le verdure e aggiungendo successivamente i frutti di mare e il salmone. Ricopri con la salsa fredda tenuta da parte, facendo attenzione a non riempire ogni ciotola per piu' di due terzi.

5. Spennella i dischi di pasta sfoglia con la glassa d'uovo, appoggia ciascun disco sopra una ciotola,



a mo' di coperchio (con il lato glassato rivolto verso il basso) e sigilla bene i bordi. Applica la glassa anche sulla parte superiore dei dischi di pasta sfoglia e metti il tutto in frigorifero per 30 minuti.

6. Scalda il forno a 180°C.

7. Cuoci in forno per 25 minuti.

Per la presentazione

8. Togli dal forno e servi immediatamente.