DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI
TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

INSALATA DI COZZE FRITTE MARINATE ALL'ARANCIA E ASPARAGI

MARZO 2018

UN ESPERTO IN CUCINA

INSALATA DI COZZE FRITTE MARINATE ALL'ARANCIA E ASPARAGI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 gr. cozze
- farina 00
- uova
- pane in cassetta privato della crosta e tritato finemente
- olio di semi di arachide per friggere
- vino bianco
- succo di ½ arancia
- scalogno tritato
- prezzemolo tritato
- pimento macinato

Per l'insalata:

- rucola
- 250 gr. asparagi lessati
- buccia di arancia grattugiata
- un pizzico di vaniglia in polvere
- olio e.v.o.
- sale e pepe
- senape inglese
- miele delicato
- ½ scalogno tritato finemente, ammollato e poi ben scolato
- mandorle tostate
- peperoncino fresco tritato

PREPARAZIONE

Far aprire le cozze e poi marinarle con uno spruzzo di vino bianco secco, il succo di arancia, lo scalogno tritato, il pimento macinato e il prezzemolo.

Scolarle, passarle quindi nella farina, nell'uovo e poi nel pane.

Friggerle in olio a immersione. Scolarle su carta assorbente.

Fare un'emulsione con ½ cucchiaino di senape e uno scarso di miele.

Unire poco sale, peperoncino, lo scalogno, buccia di arancia, pepe macinato e vaniglia.

Condirvi l'insalata con gli asparagi e unire le mandorle. Servire l'insalata con le cozze.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)