

VAPORATA DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160g cous cous
- 16 Mazzancolle liofilizzate
- 16 Frutti del Capperò in Olio di Girasole
- 20g Peperoni a Filetti
- 1 calamaro
- 20 cozze
- 24 vongole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Preparato per Brodo di Pesce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fili di Zafferano - Qualità Eccellente
- q.b. Macinino Monouso Sale rosa
- q.b. Umami N.1

PROCEDIMENTO

- Portare a ebollizione 280 ml di acqua, aggiungere lo zafferano e il brodo di pesce.
- Salare l'acqua e versare il cous cous, togliere dal fuoco, lasciar riposare qualche minuto e sgranare con dell'olio.
- Cuocere il pesce al vapore, unire i peperoni, le olive taggiasche e le mazzancolle reidratate, infine condire con una salsa realizzata con umami di pomodoro e olio extravergine.
- Servire in un piatto tiepido con alla base il cous cous, la vaporata di mare e completare con i frutti del capperò.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Mazzancolle
liofilizzate**



**Frutti del Capperio in
Olio di Girasole**



Peperoni a Filetti



**Olive Taggiasche
Denocciate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



**Preparato per Brodo
di Pesce**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Fili di Zafferano -
Qualità Eccellente**



**Macinino Monouso
Sale rosa**



Umami N.1