

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



*Fino Fino*

FINO FINO AL NERO DI SEPPIA *con* PESCATRICE, COZZE *e* DADOLINI DI PEPERONI COLORATI

**16 nidi di Fino Fino al nero di seppia**  
**600 g di rana pescatrice**  
**150 g di polpa di cozze**  
**50 g di peperoni rossi**  
**50 g di peperoni verdi**  
**1 spicchio d'aglio piccolo**  
**olio extravergine di oliva**  
**sale, pepe, vino bianco**  
**1/4 di l di brodo di pesce**  
**prezzemolo tritato**

Chef Surgital

In una casseruola fate rosolare l'aglio tritato con l'olio. A parte spellate e pulite dalla lisca la rana pescatrice, in modo da ottenere due grossi filetti che taglierete poi a pezzettini. Uniteli all'aglio e olio, salate e pepate.

Lavate i peperoni e tagliateli a dadolini, poneteli in un saltiere e cuoceteli al dente facendoli rimanere ben tosti. Unite tutti gli elementi preparati alle cozze; bagnate con il vino bianco, fate evaporare e versate il brodo di pesce portando il tutto a cottura.

Cuocete i Fino Fino al nero di seppia in abbondante acqua bollente salata per un minuto, avendo cura di non muoverli per i primi 10 secondi. Colateli e conditeli con la salsa ottenuta, cospargendoli poi con il prezzemolo tritato fine e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto