



BOLLITO MISTO DI MARE

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 600 g di cicale di mare
- 800 g di granseola
- 800 g di piovra
- 600 g di lumache di mare
- olio extravergine di oliva
- 8 carciofi piccoli (castrature)
- 250 g di patatine novelle
- 1 limone
- 4 foglie di alloro
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

DIFFICOLTÀ: facile

TEMPO: 30 minuti la preparazione – 1 ora la cottura

CALORIE: 703 per porzione

PREPARAZIONE: **1)** Far bollire la granseola per 15 minuti in acqua bollente salata, lasciare raffreddare e con cura estrarne la polpa. **2)** Cuocere a vapore le cicale di mare per 10 minuti, lasciare raffreddare e con le forbici tagliare tutto intorno al guscio, poi eliminarlo ricavando la polpa. **3)** Far bollire le lumache in acqua salata per 8 minuti con aggiunta di 2 foglie di alloro e un filo d'olio; appena saranno cotte, estrarne subito la polpa con uno stecchino. **4)** Intanto cuocere la piovra in abbondante acqua salata per 1 ora con l'alloro rimasto, il sedano e la cipolla mondati e tagliati a pezzetti; scolarla dall'acqua, eliminarne la pelle e tagliarla a piccoli pezzetti. **5)** Nel frattempo pulire i carciofini dalle foglie esterne lasciando solo il cuore, affettarli finemente e lasciarli a marinare per 1 ora con il succo di limone; cuocere le patate in acqua bollente per 15-20 minuti, lasciarle raffreddare e poi pelarle e tagliarle a tocchetti. **6)** Mescolare in una terrina la piovra, i carciofini e le patate. Suddividere nei piatti le cicale, la granseola, le lumache di mare e la piovra con le patate e i carciofini, condire con olio e una manciata di prezzemolo tritato e servire.

TERRE ALTE

Vitigni: TOCAI, PINOT BIANCO, SAUVIGNON

Denominazione: COF SOC

Regione: FRIULI VENEZIA GIULIA

Produttore: LIVIO FELLUGA

Sito: www.liviofelluga.it



Uno dei più grandi vini bianchi italiani. Giallo paglierino con calde sfumature dorate e tenui riflessi verdi. Un vino elegante e ricco già al naso, dagli intensi profumi fruttati e floreali, con note dolci di frutta tropicale, di agrumi, di frutta gialla. In bocca attacca dolce, con equilibrio acido presente e persistente. Retrogusto dolce, lungo, fruttato. Consiglio di puntare su una bottiglia non troppo giovane.