



Spaghetti ai frutti di mare crudi, con spuma all'uva bianca e formaggio scoparolo - Chef Francesco Arena

Procedura:

Pulire accuratamente ogni tipo di pesce, sgusciare i crostacei e tagliarli a metà, aprire a crudo le conchiglie con un coltellino conservando sia i molluschi sia l'acqua contenuta all'interno.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolarli al dente e saltarli nel contenitore dei molluschi come per una tradizionale insalata, condire con olio, pepe macinato erba cipollina e i chicchi d'uva bianca tagliati a metà, servire con julienne di alga nori, scaglie di formaggio scoparolo e petali di fiori. Accompagnare gli spaghetti con la spuma all'uva bianca sifonata in un bicchierino.

Chef Francesco Arena

[Read More](#)
