

Frutti di Mare (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Skyll og vask all sjømat.
Del sjøkreps i to, rens ut krabbekjøttet og sjekk for skall.

Tomatsaus

Finhakk løk og hvitløk, stek disse i olivenoljen til løken er gjennomskiktig. Legg til resten av ingrediensene og kok i 45 minutter. Blend til ønsket konsistens med en stavmikser og smak til med salt og pepper.



Ved bestilling à la carte

Kok 150 g Calamarata ca 5/6 minutter i rikelig med vann tilsatt 5 g Maldonsalt per liter. Ha olivenolje i nonstick stekepanne sammen alle de finhakkede grønnsakene, stek på medium varme i ca 3 minutter. Ha så i blåskjell, hell på hvitvin og damp til skjellene åpner, ha deretter i sjøkreps, og krabbe, tilsett tomatsaus og kok opp. Når sausen koker, ha i pasta. Smak til med salt, pepper og persille. Serverer på flat tallerken.

Produkter

Labr. Tort. Calamarata Bronsepasta Ringer	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	100 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	10 g
Hvitvin	400 ml
Blåskjell	1500 g
Sjøkreps	5 stk
Krabbekjøtt	300 g
Reker	500 g
Smør	80 g
Hvitløk	50 g
Pepper	10 g
Selleri finhakket	100 g
Gulrot finhakket	100 g
Løk finhakket	200 g
Persille finhakket	10 ml
TOMATSAUS	
Tomatpuré	60 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	20 g
Balsamicoeddik *(Svoveldioksid eller sulfitter)	250 g
Paradiso Diced Tomat	1250 g



HAUGEN-GRUPPEN

Olivenolje	60 g
Løk hakket	250 g
Hvitløk hakket	20 g
Sukker	20 g
Rødvin	250 g
Basilikum/orgeano	30 g
Finrevet parmesan	
Vann for rett konsistens	

**Allergener*