

## CHICCHE DI PATATE CON BISQUE E MOLLUSCHI SU LETTO DI SALSA DI DATTERINI GIALLI



### Ingredienti Menù

240 g Datterini gialli interi in succo - XM1X  
240 g Èbisquedicrostacei - WJQX  
960 g Chicche di patate - RE1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
q.b. Prezzemolo  
18 Gamberetti  
18 Cozze  
120 g Zucchine a cubetti

Chef: Maurizio Ferrari

### Procedimento

Per 6 persone

In una padella aggiungere un pò di Olio extravergine di oliva e cuocere le zucchine fino a caramellarle, aggiungere quindi i gamberi e cuocere ancora per 1-2 minuti. A questo punto versare la Èbisquedicristacei, le cozze e le Vongole precedentemente aperte. Cuocere le Chicche di patate in acqua bollente salata, e non appena arrivano in superficie, scolarle e aggiungerle alla Salsa con un pò di prezzemolo. Frullare i Datterini gialli ed aggiustare di sale e pepe. Versare la Salsa ottenuta su un piatto, aggiungere le Chicche e i crostacei ed ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva.