

## Zuppa di pesce profumata agli agrumi con terrina di astice e molluschi

### Ingredienti per 4 persone

1 kg cozze

600 gr vongole veraci

4 gamberi di mazzara del vallo

1 astice medio (600 gr circa)

300 gr filetto di merluzzo (nasello)

30 gr farcia di pesce

100 gr di pomodori confit

2 foglie di bieta

### Per la terrina di crostacei

200 gr chele di astice bollite

1 carota bollita

5 gr aneto

50 gr di cozze sgusciate

2 punte di asparagi

300 gr seppia pulita

50 gr panna fresca

sale e pepe q.b

### Per il brodo di crostacei

1 spicchio d'aglio

1 cipolla piccola

un pizzico di peperoncino fresco

50 gr carote

40 gr sedano

40 gr porro

la scorza di un limone

la scorza di un'arancia

100 gr vino bianco

40 gr cognac

200 gr pomodoro freschi a spicchi

50 gr concentrato di pomodoro

5 gr stecca di lemon grass

5 gr di zenzero fresco

2 gr di pepe in grani

ghiaccio q.b

500 gr brodo di pesce

2 teste di astice

200 gr carapaci di gamberi

## Procedimento

### Per la terrina di Crostacei

Tagliate la seppia a pezzetti e frullatela con la panna , regolate di sale e pepe e setacciate .

Rivestite uno stampo da terrina con della carta fata e posizionate all'interno tutti gli ingredienti alternandoli tra loro .

Pressate leggermente la terrina e cuocete in forno a vapore a 62° .

### Per la Zuppa

Cuocete l'astice in acqua bollente salata per 4 minuti , poi sguosciatelo facendo attenzione a non lasciare cartilagini e mettete da parte .

Tagliate a pezzi le teste delle astici. Rosolate le teste e i carapaci dei gamberi con un filo di olio di oliva .

Aggiungete le carote , il sedano , la cipolla e l'aglio , tagliati a mirepoix , fate appassire e unite il vino e il cognac .

Una volta evaporato l'alcol aggiungete il pomodoro , il ghiaccio e completate con i restanti ingredienti .

Fate andare per circa 40 minuti a fuoco lento eliminando le impurità e sgrassando , terminata la cottura passate allo chinoise .

Aprite il filetto di merluzzo a metà , impreziosite di sale , pepe e cospargete entrambe le parti con un pizzico di farcia di pesce , posizionate al centro la foglia di bieta precedentemente sbianchita e arrotolate a mo' di cilindro e cuocete in forno a vapore a 60 °C con cottura al cuore di 58 °C .

Prendete una pentola capiente e fate un soffritto con l'olio EVO , lo spicchio d'aglio schiacciato , unite le cozze e le vongole , lasciate che si aprano e mettete da parte la polpa.

Cuocete nel liquido di cottura dei molluschi i gamberi e metteteli da parte , unite il brodo di crostacei e terminate la cottura per altri 20 min , aggiustando di sale e pepe .

Su un piatto fondo versate uno strato del brodo ottenuto e posizionate due fette di terrina , un paio di fette di polpa di astice , alcune cozze , alcune vongole , i gamberi e un trancio di filetto di merluzzo.

Servite il tutto con una cialdina di pane alla curcuma e pomodori confit .