

ANTIPASTI

Cappon magro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h 10 min

■ Ingredienti per 4 persone

Orata	1
Mosciamme di tonno	40 g
Cavolfiore	1
Scorzonera	1 mazzo
Fagiolini	130 g
Carote	3
Barbabietola	1
Patate	2
Sedano	1
Aglione	1 spicchio
Carciofi	3
Galletta da marinaio	1
Uova	4
Aragosta	1
Gamberi	8
Funghi sott'olio	8
Acciughe	4
Ostriche	alcune
Olive verdi snocciolate	8
Olio d'oliva extra-vergine	

■ Preparazione

- 1 Ammollare la galletta in acqua, aceto e sale dopo averla strofinata con l'aglio. Lessare tutte le verdure separatamente e le uova. Tagliare a fette le patate e le carote, spezzettare il resto della verdura.
- 2 Lessare il pesce, sminuzzarlo e condirlo con la verdura. Lessare tutti i crostacei. Preparare la salsa genovese. Mettere la galletta strizzata sul piatto, cospargerla d'olio,

con fettine di mosciame e la salsa.

- 3 Mettere a strati il pesce con le verdure ogni volta inframezzando con la salsa. Decorare.