

VELLUTATA DI ORTICHE CON SPIEDINO DI CAPESANTE

preparazione: 10 minuti

cottura: 30 minuti

difficoltà: bassa

Confezionate il brodo di pesce seguendo la ricetta a pag. 108.

Lavate e asciugate con cura le cime di ortica; lavate e sbucciate la patata e tagliatela a fettine sottili. Tritate la cipolla, rosolatela in una padella con poco olio, unite la patata a fettine, le cime di ortica e bagnate con poco brodo, quindi salate e pepate e portate a cottura.

Frullate finemente il tutto fino a ottenere una crema non troppo liquida.

Pulite le capesante eliminando i gusci e spadellatele in una padella con dell'olio ben caldo per qualche minuto, fiammeggiando con la Malvasia di Merlara.

Servite la vellutata ben calda nelle fondine e adagiatevi gli spiedini di capesante.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g di cime di ortica
- 30 capesante
- brodo di pesce
(vedi ricetta a pag. 108)
- 1 bicchiere di Merlara
Malvasia Doc
- 1 patata
- 1/2 cipolla bianca
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

