

Zuppetta di cipolle con frutti di mare e fiori – Suits



Suits



Apriamo il menù del **matrimonio** di **Rachel** e **Mike** (sedicesima puntata settima stagione dal titolo *Good-Bye*) con un bicchierino finger food o *verrine* di **zuppetta con frutti di mare e fiori**, un *court bouillon* che unisce sapori mediterranei a quelli orientali (cannella) con i frutti di mare accostati, in modo inusuale, alla dolcezza dell'uvetta.

Le *verrine*, eleganti e deliziose **monoporzioni** servite in contenitori di vetro, sono state inventate nel 1994 dal creativo pasticcere **Philippe Conticini**. Dopo anni di ricerca e di assaggi è riuscito a

trasferire in un solo boccone un'armoniosa unione di diversi sapori, odori e consistenze per il piacere del palato.

Ingredienti per 20 bicchierini



Cozze 300 gr
Vongole 200 gr
Cannella 1 bastoncino
Arancio 2
Te ai frutti rossi 2 bustine
Uvetta di Corinto 150 gr
Olio EVO 2 cucchiari
Fiori edibili q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

In un grosso recipiente radunate le vongole, cospargete con 3 cucchiari di sale fino e 1 di grosso; coprite con acqua fredda e lasciatele spurgare per un paio di ore.

Pulite bene le cozze sotto l'acqua corrente.

Riprendete le vongole e passatele delicatamente 3-4 alla volta in un colapasta, sciacquatele accuratamente.

Affettate finemente la cipolla, grattugiate la scorza dell'arancio. Radunate tutto in una casseruola con 700 ml di acqua, una manciata di sale e la cannella.

Coprite e fate cuocere dolcemente per circa 30 minuti.



Filtrate il brodo, mettete in infusione i sacchetti di tè, coprite e lasciate raffreddare.

In una larga pentola scaldate l'olio, unite sia le cozze che le vongole incoperchiate, fate cuocere a fuoco medio per 4 minuti. Lasciate raffreddare e sgusciate tutti i frutti di mare.

Dividete il brodo nei bicchierini, adagiatevi i frutti di mare, l'uvetta e 1 fiore a bicchierino.

Prima di servire decorate con scorzette e foglioline di erbe aromatiche.