



# LASAGNETTA ESPRESSA CON FRUTTI DI MARE



# INGREDIENTI

2 Confezioni di Frutti di Mare Arbi da 300 g  
Pane Carasau 10/12 pz  
Passata di mare 300 g  
Peperoncino fresco 1 pz  
Olio evo  
Pepe  
Sale qb  
Per l'emulsione al prezzemolo:  
Prezzemolo 1 mazzetto  
Olio evo 100 g  
Sale grosso una presa (5/7 g)  
Acqua 200 g



- 1 In un contenitore frulliamo con il minipimer il mazzetto di prezzemolo, l'acqua, l'olio e il sale grosso, emulsionando bene il tutto e mettiamo da parte.
- 2 Tagliamo i fogli di pane carasau a quadrati di circa 8/10 cm, ricavando una dozzina, ci serviranno a comporre gli strati delle nostre lasagnette.
- 3 Cuociamo in padella i frutti di mare per circa 7/8 minuti, poi togliamo i frutti di mare lasciando il liquido in padella e tagliamo al coltello o con l'aiuto di un mixer, conservando alcuni gusci come decoro per l'impattamento, e mettiamo da parte il tutto.



- 4 Aggiungiamo la la passata di pomodoro al liquido in padella, una presa di sale e il peperoncino tritato e cuociamo circa 5/6 minuti, uniamo anche i frutti di mare tritati e mescoliamo bene, cuociamo ancora il tutto per un minuto.
- 5 È il momento di impiattare: disponiamo in un piatto non troppo grande un cucchiaino di sugo ai frutti di mare, una punta di emulsione al prezzemolo, spolveriamo con il pepe e aggiungiamo un quadrato di pane carasau, e ripetiamo la stessa sequenza per 2 volte.
- 6 Rifiniamo il piatto con l'emulsione di prezzemolo a filo, una macinata di pepe e i gusci dei frutti di mare.

