



# COQUILLES FARCIES AUX FRUITS DE MER AVEC DU CORAIL DE PARMESAN





50- 60'

4

## INGRÉDIENTS

2 boîtes de Misto Scoglio Arbi 300 g  
32 pcs de coquilles  
500 g de tomate cerise  
Le parmesan n'est pas trop assaisonné au goût  
2 gousses d'ail  
Du vin blanc  
De l'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre, du sel  
Des feuilles de basilic



- 1 Après avoir bien lavé les tomates, coupez-les à la surface en cubes et passez-les dans de l'eau bouillante pendant environ 30 secondes quand l'eau bout, afin de pouvoir les peler plus facilement. Ensuite, coupez-les en petits morceaux.
- 2 Dans une casserole, faites frire une gousse d'ail, ajoutez les tomates cerises et le basilic et faites cuire pendant environ 15 minutes. Mélangez le tout et faites cuire à feu doux pendant encore 10/15 minutes, assaisonnez de sel et de poivre et laissez épaissir. Passez la sauce tomate à travers un tamis avec des mailles serrées afin d'avoir un coulis lisse et velouté.
- 3 Faites bouillir les coquilles dans de l'eau salée, à la fin de la cuisson, égouttez-les et placez-les de côté, en les graissant avec un filet d'huile pour qu'elles ne collent pas ensemble.



- 4 Faites sauter de l'ail haché avec de l'huile d'olive, laissez mijoter quelques secondes, ajoutez le misto scoglio encore congelé et continuez la cuisson pendant 5 minutes en remuant de temps en temps, ajoutez le vin blanc et laissez mijoter encore 2 minutes, puis ajoutez avec une pincée de sel.
- 5 Râpez le parmesan sur une feuille de papier sulfurisé et mettez-le au four à 180 ° C pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les bords du parmesan prennent de la couleur. Préparer l'émulsion, à ajouter à la garniture, en mélangeant le basilic et l'huile d'olive extra vierge dans un récipient approprié.
- 6 Dans un plat de service, faites un cercle avec le coulis tomate, rajoutez les coquilles couvertes de coulis de tomate et complétez avec le misto scoglio. Terminez avec quelques gouttes d'émulsion de basilic. Décorer avec un morceau de corail en parmesan.

