



CHEF  
**MARCO DI LORENZI**

LE RICETTE

**INSALATA TIEPIDA DI SPAGHETTINI AI FRUTTI DI MARE CRUDI, UVA BIANCA E FORMAGGIO SCOPAROLO**

## INGREDIENTI

---

240 gr di spaghetti  
Latini Senatore Cappello  
1 dl di olio extravergine d'oliva di Cartoceto  
200 gr di uva bianca da tavola pugliese  
4 fasolari  
4 tartufi o noci di mare  
8 cozze  
4 gamberoni dell'Adriatico  
40 gr di cicale di mare  
60 gr di scampetti  
4 capesante  
1 foglio di alga nori  
60 gr di formaggio scoparolo  
"Antica Cascina" di Forlì  
Erba cipollina e 1 spicchio d'aglio  
Un pizzico di pepe nero macinato al momento

### **Spuma all'uva bianca:**

2 dl di panna fresca  
½ dl di zucchero chiarificato  
2 dl di succo d'uva crudo filtrato

## PREPARAZIONE:

---

Pulire accuratamente ogni tipo di pesce, sgusciare i crostacei e tagliarli a metà, aprire a crudo le conchiglie con un coltellino conservando sia i molluschi sia l'acqua contenuta all'interno.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolarli al dente e saltarli nel contenitore dei molluschi come per una tradizionale insalata, condire con olio, pepe macinato erba cipollina e i chicchi d'uva bianca tagliati a metà: servire con julienne di alga nori, scaglie di formaggio scoparolo e petali di fiori.

Accompagnare l'insalata di spaghetti con la spuma all'uva bianca sifonata in un bicchierino.

\*All'interno di un menù questa preparazione si può collocare come primo piatto freddo ma viene eseguita come una tradizionale insalata "senza fuoco" proprio per esaltare al meglio i profumi dei frutti di mare crudi. Il formaggio scoparolo è un pecorino stagionato trattato in superficie con olio di lino e farina di grano proveniente dall'entroterra romagnolo il quale è piacevole al palato ed esalta la particolare preparazione.