

# Di terra di mare

NAZARIO BISCOTTI



*N. Biscotti*



## Di terra di mare

### INGREDIENTI:

4 scampi • 4 cozze • 100 g di gelato all'olio extra vergine d'oliva  
• **100 g di germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino** • riduzione di Gin London n. 1 • sale • pepe • zenzero  
• aglio • olio extra vergine d'oliva

### PROCEDIMENTO:

marinare gli scampi in un'emulsione di olio extra vergine d'oliva, zenzero, sale e pepe. Spadellare in olio extra vergine d'oliva e aglio i germogli di finocchio e lasciar raffreddare. Cuocere a vapore le cozze ed eliminare le valve dal guscio. Disporre, su un piatto da portata, la riduzione di Gin e disporre gli elementi come segue: scampo, gelato all'olio extra vergine d'oliva, cozza e germogli di finocchio.

NAZARIO BISCOTTI