

**Ostriche  
in tempura di cocco,  
nero di seppia  
e pane al verde**

DOMENICO CILENTI

*Domenico Cilenti*





## Ostriche in tempura di cocco, nero di seppia e pane al verde

### INGREDIENTI:

8 ostriche • 8 cubetti di pane • 100 g di farina di cocco • 100 g di pane grattugiato • 1 albume • **150 g di cime di rapa spirito contadino** • olio di semi • brodo vegetale • pinoli • uvetta

### PROCEDIMENTO:

Sgusciare le ostriche e preparare l'impasto con il nero di seppia e la farina di cocco. Passare prima nell'albume, nel pane grattugiato e poi nella farina di cocco. Tagliare il pane a cubetti. Cuocere e frullare le cime di rapa. Immergere i cubetti di pane nelle rape. Friggere in olio di semi le ostriche. Servire con pane al verde.

DOMENICO CILENTI