



CATALANA DE BOGAVANTE CON TOMATITOS DEL PIENNOLO DEL VESUBIO DOP, TOMATITOS DATTERINI AMARILLOS, CEBOLLA ROJA Y PURÉ DE PATATAS CON ALCAPARRAS

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 30 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porciones

- 2 bogavantes enteros de unos 500 g cada uno
- 300 g de tomates Piennolo del Vesuvio DOP y tomates datterini amarillos
- 1 cebolla roja
- 2 patatas hervidas
- 1 puñado de alcaparras
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre de vino blanco
- Sal q.s.
- Aceite AOVE q.s.
- Hojas frescas de albahaca q.s.

Los tomatitos del Piennolo del Vesubio DOP son únicos: pequeños, puntiagudos de un lado, se cosechan ligeramente verdes y entrelazados en racimos donde vienen conservados, colgados poco a poco que el verano se vuelve otoño y después invierno.

Su sabor es tan brillante, tan intenso, realmente son tan distintos a todos los demas tomates.

Su bogabante acontentaría de ningún otro tomate.

Dificultad: **media**

Costo: **alto**

Tiempo de preparación: **30 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Ponga a hervir los 2 bogavantes. Una vez cocidos córtelos y extraiga la pulpa.

Corte las patatas cocidas en rodajas. Sazone con vinagre de vino blanco y aceite y machaque ligeramente con un tenedor..

Coja los tomatitos del Piennolo y los datterini, lávelos y córtelos por la mitad. Colóquelos en un plato y sazone con sal, una cucharadita de mostaza, vinagre y aceite AOVE, y alcaparras.

Añada la pulpa de bogavante la cebolla cortada en rodajas, decore con las hojas de albahaca y sirvalo.

