GRONGO ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- un grongo da circa 1 kg,
- olio,
- una grossa cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- due mazzetti di basilico,
- sale,
- pepe,
- un vasetto di cozze
- da circa 200 g,
- un vasetto di vongole
- da circa 100 g,
- una scatola di pelati da 500 g,
- un quarto di vino bianco.

Pulite il pesce, poi lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a fette piuttosto sottili. Ungete di olio una pirofila e sul fondo formate uno strato di fettine di grongo; cospargete con parte di un finissimo trito preparato con cipolla, aglio e basilico e insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe. Sgocciolate cozze e vongole dal loro liquido di conserva e ponetene alcune sul trito aromatico; quindi spappolate i pelati con una forchetta e coprite con parte di questi i frutti di mare. Ripetete l'operazione sino ad esaurimento degli ingredienti; irrorate infine il tutto con un filo di olio ed innaffiate con il vino bianco. Introducete la pirofila in forno caldo, a 200°, per circa 40 minuti, quindi servite ben caldo.