

Crostino con polpo e ricotta

Ingredienti:

crostone di pane	g. 20
salsa besciamella	g. 25
ricotta fresca	g. 15
polpo al vapore	g. 35
sedano	g. 10
radicchio	g. 5
mais	q.b.
sale e olio evo	q.b.
succo di limone	q.b.

Procedimento:

abbrustolire il crostone di pane in forno a 180° per 3 minuti circa. A parte unire la ricotta con la salsa besciamella e disporla sopra il crostone. Intanto tagliare il polpo e condirlo con olio sale e limone, adagiarlo sulla ricotta e porre il sedano ed il radicchio, precedentemente tagliati a julienne, sopra il polpo in modo da formare una piccola torretta. Guarnire con del mais cotto a vapore e condire con olio evo.

Paccheri farciti con crostacei e molluschi

Ingredienti:

paccheri	g 30
gamberi	g 40
cozze e vongole sgucciate	g 30
pomodorino	g 20
vino bianco	cl 20
olio evo, sale e prezzemolo	q.b.
rametto di salvia	n° 1
spicchio d'aglio	n° 1

Procedimento:

sgusciare i gamberi, passarli in padella con olio evo, aglio e prezzemolo, quando sono rosolati sfumarli con del vino bianco secco, lasciare evaporare ed aggiungere i pomodorini, lasciarli cuocere e tenerli da parte. Ripetere lo stesso procedimento con le cozze e le vongole. A parte cuocere i paccheri e farcirli con cozze vongole e gamberi, disporli verticalmente in una teglia, coprirli con la carta forno e farli cuocere in forno a 180° per 10 minuti circa insieme ad una parte della salsa. Comporre il piatto con la nappatura di salsa ai gamberi sul fondo del piatto, adagiarvi sopra i paccheri e guarnire il piatto con le cozze, le vongole e un rametto di salvia fresca.

Sformatino di spigola con scampi al vapore.

Ingredienti per porzione:

filetto di spigole g 60	
pan carré	g 20
pomodorino	g 10
scampi	g 40
zeste di limone	g 2
parmigiano gratt	g 10
prezzemolo	q.b.
sale e olio evo	q.b.
vino bianco secco	1 cucchiaino
succo di limone	q.b.

procedimento:

condire i filetti di spigola con olio sale e pepe nero e sistemarli intorno ai bordi di una formina circolare precedentemente spennellata con olio evo. A parte preparare il pan carré insaporito con olio evo, sale prezzemolo, zeste di limone grattugiata, pepe nero, parmigiano grattugiato e vino bianco secco, con il composto ottenuto riempire la formina e farla cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti. Intanto cuocere gli scampi nel forno a vapore per circa 5 minuti. Comporre il piatto con una salsa di olio evo, succo di limone e prezzemolo sul fondo del piatto, adagiandovi sopra lo sformatino, guarnire il piatto con gli scampi a vapore.

Cono con ganache al cioccolato e salsa inglese.

Ingredienti per 4 persone:

Uova	n° 4
Latte	cl 375
Farina	g 100
Zucchero	g 175
Burro	g 40
Zeste di arancia e limone caramellati	q.b.
Panna montata	g 30
Cioccolato fondente	g 20

Procedimento per le cialde:

battere 1 albume con 40 g di zucchero, aggiungere 40 g di farina, amalgamare il tutto ed unire il burro fuso.

Disporre un foglio di carta forno su una teglia spalmarvi sopra uno strato circolare sottile del composto ottenuto. Informarlo a 180° per 3/4 minuti, sfornarlo e formare subito i coni.

Procedimento per la salsa inglese:

bollire 125 cl di latte, a parte sbattere 2 rossi con 60 g di zucchero, unire il latte e cuocerlo a bagnomaria per circa 30 minuti girandolo in continuazione. Bollire 250 cl di latte, a parte sbattere 2 rossi con 75 gr di zucchero, unire la farina e versare il latte ed il cioccolato a scaglie, girare il tutto con la frusta e cuocerlo a bagnomaria per circa 30 minuti girandolo in continuazione.

Comporre il piatto:

nappare il piatto con la salsa inglese, disporvi sopra i coni ripieni con la ganache al cioccolato e panna, guarnire con la zeste caramellata e qualche ciuffo di panna montata.