



DADI DI PESCE SPADA, ANANAS, SEDANO RAPA E SALSA DI FRIGGITELLI

Ingredienti:

250 gr di pesce spada, 250 gr di ananas, 25 fette di sedano rapa, 500 gr friggiteLLI, 1 patata, 1 dl di succo di arancio, aglio, olio, sale, pepe salsa di soia, aromi per court bouillon.

Marinare il pesce spada il giorno prima in una classica olio e limone con aggiunta di salsa di soia.

Mettere a marinare il giorno prima l'ananas nel succo di arancia.

Sbollentare per qualche secondo nel court bouillon il pesce spada e tenere in caldo

Sbollentare nel court bouillon i friggiteLLI e saltarli con poco olio e aglio. Passarli a Mixer

Bollire le fette di sedano rapa.

Impiattare mettendo la salsa di friggiteLLI a specchio, i dadi di ananas, sopra le fette di sedano rapa , e infine i dadi di pesce spada.

GAMBERI CON PASSATINA DI CECI

Ingredienti:

5/7 gamberi a testa, 700 gr di ceci secchi, carote, sedano, cipolla, aromi, sale, pepe, olio.

Mettere a bagno i ceci 24 ore prima.

Bollire i ceci nell'acqua con gli ortaggi e gli aromi, frullarli con parte dell'acqua di cottura.

Scottare i gamberi e impiattare mettendo la salsa di ceci a specchio e adagiare gli stessi sopra.

TAGLIOLINI CON PORCINI, GELATO ALL'UOVO AL TARTUFO

Ingredienti:

120 gr di tagliolini, 240 gr di porcini, 100 gr salsa di vitello, scalogno, sale, pepe, prezzemolo, 200 gr tuorlo d'uovo, 200 gr panna, 100 gr olio al tartufo, soia, zucchero, sale, pepe.

Preparazione gelato uovo al Tartufo:

Amalgamare i tuorli con la panna e gli altri ingredienti, portare a 80 gradi.

Raffreddare e mettere in gelatiera.

Saltare i porcini con lo scalogno, nel frattempo cuocere i tagliolini, mantecarli con i porcini, e poco fondo di vitello e prezzemolo.

Servire con gelato all'uovo al tartufo.

FARAONA MANDORLATA

Ingredienti:

Una faraona in pezzi, 400 gr mandorle in farina, 4 albumi, 50 gr farina, sale, pepe, aromi, olio.

Arrostire in padella la faraona e terminare la cottura in forno a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

Nel frattempo montare a neve gli albumi, aggiungere la mandorle frullate e la farina delicatamente dall'alto verso il basso.

A $\frac{3}{4}$ di cottura spennellare la faraona con la glassa di mandorle.

ZUCCOTTO DI PANETTONE

Ingredienti:

1 panettone, 1 l latte, 10 tuorli, 150 gr cioccolato, 25 gr di fecola, 120 gr zucchero, vaniglia, buccia di arancio, moscato.

PER LO ZABAIONE

8 tuorli, moscato, 100 zucchero

PER LO SCIROPPO

100 di zucchero, 100gr acqua, arancio

Tagliare sottilmente il panettone. E rivestire lo stampino già imburrato lateralmente e la base.

Preparare lo sciroppo portando a bollore acqua e zucchero e riducendo di poco il liquido .

Preparare la crema pasticcera base portando a bollore il latte con vaniglia e la buccia d'arancio.

Montare nel frattempo i tuorli con lo zucchero aggiungere la fecola e il latte caldo poco alla volta fuori dal fuoco. Rimettere sul fuoco avendo cura di girare sempre la miscela per circa cinque minuti.

Mischiare parte della pasticcera con il cioccolato fuso.

Farcire lo zuccotto parte con la crema pasticcera fredda parte con quella al cioccolato.

Chiudere lo zuccotto con un cerchietto di panettone che farà da base .

Scaldare a forno per qualche minuto.

Per lo zabaione: montare a bagnomaria tuorli con zucchero e aggiungere poco moscato.