



INSALATA DI GAMBERI , FRUTTA TROPICALE E GELATINA DI CRODINO

Ingredienti:

5/7 gamberi a testa, 1 avocado, 1papaya, 1mango, 1 ananas, altra frutta tropicale a piacere.

Per la vinaigrette:

4 cucchiaini di olio, 1 limone, 3 maracuja, sale, pepe, zucchero, soia

Per la gelatina:

4 crodino, arancio, limone, 4 fogli di gelatina, misticanza per guarnire

Preparare la gelatina portando a bollore i crodini, togliere dal fuoco unire la colla di pesce ammollata prima. Raffreddare e porre in frigo a solidificare.

Sbollentare i gamberi puliti in acqua o in court bullion. Tagliare la frutta a piacere.

Preparare l'emulsione mischiando tutti gli ingredienti e unendo alla fine la polpa dei maracuja.

Unire delicatamente frutta, gamberi e vinaigrette. Impiattare con la gelatina come base sul piatto.

MILLEFOGLIE DI FUNGHI , PATÉ E POLENTA TARAGNA

Ingredienti:

1 ½ confezione di polenta (anche rapida), 1000 gr misto funghi, fegatini di pollo o fegato di vitello, parmigiano, 500 gr burro, porto, 3 cipolle, aromi.

La polenta

Portare a cottura la polenta, mantecare con burro e grana e stendere in una forma come una lasagna.

I funghi

Saltare e portare a cottura i funghi con olio, cipolla(poca) aglio e aromi.

Il paté

Pulire i fegatini dal grasso in eccesso. Saltare in abbondante burro fino a cottura; frullarne 3/4 con il mixer aggiungendo porto ed eventualmente altro burro. Il risultato sarà una crema morbida.

Le cipolle rimaste tagliarle grossolanamente e saltarle con altro burro fino a cottura. Frullare con il mixer.

Tritare le erbe aromatiche. Riunire tutti gli ingredienti in un recipiente.

Montare la millefoglie con tutti gli ingredienti a freddo : uno strato di polenta , il paté, la polenta i funghi, la polenta, poco grana grattugiato. Scaldare in forno prima di servire.

ROTOLE DI LASAGNETTE DI MERLUZZO, PESTO E CREMA DI PORRI

Ingredienti:

1 banda di merluzzo o baccalà, 1porro, pesto, 2 l di latte, 4 patate, 4 fogli di pasta per lasagne, olio, sale, pepe, parmigiano a piacere.

Stufare i porri con poco olio in una casseruola. Aggiungere le patate e poi il latte. Poco sale e pepe. Quasi a cottura ultimata togliere 4 mestolini scarsi di composto mettere in un altro recipiente e unire se necessario il latte per ultimare la cottura. La densità deve essere quella di una crema leggera.

Aggiungere al composto rimasto il merluzzo a pezzi e senza pelle leggermente infarinato. Portare a cottura . La densità è quella di una besciamelle.

Sbollentare i fogli di lasagna in acqua e sale e raffreddare subito in acqua. Stenderli dopo averli asciugati, su carta forno con poco olio e farcire come una crepe la lasagna, arrotolare e chiudere la carta forno come un salsicciotto.

Cuocere qualche minuto in forno a 180°, tagliare in cilindretti e disporre al centro della fondina con sotto la salsa di porri e patate e sopra gocce di pesto.

DENTICE CON CREMA DI NOCCIOLE; CALDO E FREDDO DI VERDURE

Ingredienti:

90 gr a testa di scaloppa di dentice, verdure a scelta che siano adatte ad essere mangiate crude e cotte(es. carote, rape, sedano zucchine etc.), 500 gr di nocciole, sale, pepe, zucchero

Cuocere a vapore il dentice per qualche minuto a massimo 60°, raffreddare e tenere da parte, saltarlo in una padella antiaderente solo 5 min prima di servirlo.

Scaldare le nocciole in acqua (½ l) fino a bollore e frullare il tutto. Passare col colino, regolare di densità il latte di nocciole così ottenuto, salare e pepare.

Sbollentare parte delle verdure tagliate a spaghetti e parte tenerle crude in acqua e ghiaccio.

preparare un condimento a piacere (con olio e aceto, o limone o salsa di soia ecc...)

e condire l'insalata calda e quella fredda di verdure .

Impiattare con la salsa di nocciole a fondo del piatto, il dentice con la pelle in evidenza e sopra le due insalate.

BIGNÈ AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti:

2,5 l acqua, 50 gr burro, 125 gr farina, 4 uova , 1/2 l latte, 4 tuorli, stecca di vaniglia, 1 busta di zafferano, 60 gr zucchero, 1 arancio, 100 gr cioccolato fuso, 1/2 di panna montata.

Per il bignè:

portare a bollore 2,5 l d'acqua, con 50 gr di burro, unire tutta in una volta la farina. Cuocere lentamente per qualche minuto, togliere dal fuoco e inglobare a poco a poco un uovo alla volta anche con l'aiuto della planetaria.

Mettere il composto dei bignè in una placca unta di burro con la sac a poche nella classica forma e con un diametro di circa 5 cm tenendoli ben distanziati e cuocere a 190° per 20 min circa. Non aprire il forno.

Preparare la crema inglese nella maniera classica, unire a una parte il cioccolato fuso e nell'altra lo zafferano.

Unire a quella con il cioccolato la panna un po' montata e farcire con questa i bignè.

Mettere a specchio nel piatto quella allo zafferano e poi i bignè