



## **MILLEFOGLIE DI BRANZINO , CAPRINO E SENSAZIONE DI LIQUIRIZIA**

### **Ingredienti:**

400 gr. di Branzino, olio, succo di limone, qualche goccia di soia, percezione di zucchero, erba cipollina, sale, pepe, altri aromi, 200 gr di caprino, 10 pastiglie di liquirizia pura.

Per la sfoglia all'olio: 1 tazza di farina, 1/3 acqua, 1/3 olio, sale.

Preparare la sfoglia impastando velocemente gli ingredienti e lasciare poi riposare per mezz'ora circa. Tirarla il più sottile possibile, tagliarla a rettangoli, ungerne con dell'olio e infornare a 200°. Pulire e sfilettare il branzino togliendo anche la pelle e le lisce rimaste, congelare poi per qualche ora a -10°.

Tagliare sottilmente il filetto di pesce così ricavato e mettere a marinare in olio, limone, zucchero, aromi (finocchietto, prezzemolo, menta, anice stellato, etc.) e qualche goccia di soia.

Montare nel piatto la millefoglie spalmando il caprino aromatizzato con olio, cipollina, sale e pepe sulle sfoglie e il branzino .

Scaldare dolcemente le pastiglie di liquirizia con poca acqua, immergere il cucchiaino di portata nella soluzione di liquirizia e servire la millefoglie con il cucchiaino a fianco.

Accompagnare le millefoglie con riccioli di sfoglia aromatizzati, uno spiedo di pesce e verdure o solo verdure alla griglia, e una gelatina di frutta.

## **SPAGHETTI AL FARRO E RAGÙ DI GAMBERI MARINATI AL GINEPRO**

Ingredienti:

320 gr pasta integrale o di farro, 6/7 gamberi per persona, 2 melanzane, un arancio, aromi, olio, sale, pepe, 5/6 pomodori confit, pesto di pistacchi.

Per la bisque: 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 carota, 1 sedano, ½ kg di passata di pomodoro, 3 l di acqua, aromi, 1 bicchiere di cognac.

Per il confit: cuocere i San Marzano tagliati a dadini e aromatizzati con aglio, basilico, arancio, sale, zucchero a velo e olio. Forno a 100° per 2 ore circa.

Stufare a fuoco alto le teste e le carcasse dei gamberi con pochissimo olio, aggiungere le verdure continuando ad arrostiti i gamberi fino a completa caramellizzazione. Sfumare con il cognac e aggiungere poi acqua e passata, e anche qualche cubetto di ghiaccio; cuocere al minimo fino a ridurre a meno della metà e poi filtrare.

Cuocere in forno a 180° le melanzane coperte. Una volta cotte, sbucciarle e frullarle con olio, aglio, peperoncino, sale e pepe.

Scottare velocissimamente i gamberi e unire la concasse di pomodori confit, la bisque e del basilico; mantecare poi la pasta con il sugo.

Mettere la salsa di melanzane a specchio nel piatto, la pasta, aggiungere poi del basilico fresco e buccia di arancio grattugiata.

## **SPIEDINO DI SGOMBRO, PATATE AL SALE E PESTO AGLI AGRUMI DI SICILIA**

Ingredienti:

2 sgombri, pan grattato, prezzemolo, grana grattugiato, sale, pepe, alloro o altri aromi, 5/6 patate, sale affumicato, 2 arance, 1 limone, 120 gr. di mandorle, basilico, olio.

Per il cannellone di alici e scarola: sfoglia di patate, 8 alici, 2 ceppi di scarola, mozzarella, pomodoro.

Sfilettare gli sgombri, togliere per metà la pelle e avvolgerlo dentro lo spiedino con una foglia di alloro e cuocere alla griglia.

Schiacciare le patate cotte sotto la brace della carbonella avvolte nella stagnola, salare con il sale affumicato, pepare e condire con l'olio.

Per il pesto agli agrumi: frullare gli agrumi sbucciati a vivo con il resto degli ingredienti.

Per il cannolo di scarola: cuocere le patate in poco olio e cipolla e coprire di acqua. Frullare e stendere come una sfoglia su teglia ricoperta di carta forno e cuocere a 100° circa e valvola aperta, si formerà una sfoglia. Cuocere la scarola sbollentata in olio, aglio e acciughe sott'olio, scolarla e stendere le foglie sulla sfoglia di patate. Farcire con mozzarella e alici formando un cannellone e cuocere ancora in forno fino alla cottura delle alici.