



# Fiammarelli Casa

## “La primavera nel piatto”

### **PRATO FIORITO**

**( seppioline, calamaretti e crostacei su letto verde di piselli, patate e fiori eduli)**

100 gr di seppioline ,100gr di calamaretti spillo ,500 gr di gamberi ,100 gr circa di polipetti polipo o altro mollusco, 500 gr circa di piselli freschi o surgelati,carota sedano cipolla prezzemolo per il bouquet garni', 2 patate grandi ,fiori eduli ,1 pomodoro ramato, olio ,sale e pepe.

Cuocere in acqua e aromi i piselli, eliminare quella in eccesso, frullare insieme liquido e piselli con olio a filo . Regolare con sale e pepe.

Pulire le seppie i calamaretti i gamberi e sbollentare eventualmente i polipetti o il polipo

Pulire e tagliare a dadini le patate e saltarle in una padella antiaderente

Scottare in una padella con poco olio in sequenza le seppie, i calamaretti , i gamberi e i polipetti o la piovra.

Disporre nel piatto sopra la crema di piselli i crostacei e i molluschi unire le patate e fiori eduli .

### **CONCHIGLIE SULLA SABBIA**

**( conchiglioni farciti con zuppa di pesce e couscous)**

200 gr di conchiglioni giganti ,120 gr di couscous precotto ,300 gr di fumetto di pesce ,100gr di cozze ,100 gr di vongole, 100gr di calamari e seppie, un pesce a piacere con la spina (scorfano,branzino, gallinella, triglie etc) polipetti, piovra , qualche gambero ,pomodori ramati ,aglio, cipolla , aromi , fiori meglio se di piante marittime ( rosmarino, asparagi di mare, poca lavanda, glicine )

Preparare la zuppa di pesce ristretta facendo saltare in una padella capiente poca cipolla , uno spicchio di aglio e mettendo in sequenza i pesci a piu' lunga cottura: il pesce con spina intero, le seppie i calamari le vongole e le cozze e infine i gamberi. A piacere sfumare con vino bianco o cognac , aggiungere poi il battuto di pomodoro ramato e parte del fumetto di pesce.

Cuocere molto al dente i conchiglioni e finirne la cottura nella zuppa di pesce al fine di ridurla (grazie all amido della pasta) alla consistenza di un sugo,aggiungere erbe aromatiche a piacere.

Con i l rimanente fumetto caldo cuocere il couscous , precedentemente stemperato con dell' olio di oliva, a calore indotto cioè senza fiamma ,sfruttando solo il calore del fumetto.

Impiattare mettendo il couscous effetto sabbia di mare , gli asparagi di mare sbollentati, alghe nori messe a bagno, qualche fiore e sopra la pasta con i gusci ben in evidenza come quelli che si trovano sulle spiagge.



# Fiammarelli Casa

## “La primavera nel piatto”

### **LA LUNGA ESTATE DEL 43 UNA PATATA O POCO PIU' DA MANGIARE (Tournedot rossini e patata farcita profumata al tartufo)**

4 patate di grosse dimensioni, 1kg di sale grosso, 2 uova e 4 tuorli, 120 gr grana grattugiato, 200 gr di panna, tartufo olio al tartufo o scorzonera, Insalate, fiori e erbe aromatiche povere di campo, crostini di pane croccante , 4 tournedot di manzo di filetto o roastbeef, pancetta, paté di vitello 4 medaglioni, fondo bruno.

Cuocere in forno le patate fino a cottura (30 /40 min circa) a 180° coperte da sale grosso poi svuotarle in parte della polpa. Mischiare la farcia con 2 uova il grana grattugiato e la panna, riempire con un tuorlo ogni patata mettere sale e pepe e tartufo e ricoprire con la farcia, come se fosse un coperchio . Mettere a scaldarle per qualche minuto( il tuorlo deve rimanere crudo).

Cuocere in una padella la carne avvolta in una fetta di pancetta per circa 7 min per parte, salare e lasciare riposare; nella stessa padella ridurre con una noce di burro il fondo. Impiattare mettendo dell 'insalata , le erbe aromatiche e i fiori eduli come base del piatto ;da una parte la patata e dall' altra il tounedot con sopra una fettina di patè' , il tartufo e la salsa .

per il patè di vitello.

1 cipolla , 200 gr di fegato , 200 gr di pancia o altro parte di vitello,120 gr burro,aromi vari,60 gr di pancetta tesa,porto,sale e pepe

Saltare con parte del burro la cipolla fino a cottura e frullare, saltare con il burro rimanente e la pancetta il vitello fino quasi a cottura, unire il fegato frullare con l' aiuto del porto unire sale e pepe.

Tritare finissimamente le erbe e unire tutti i composti ;lasciare raffreddare negli appositi stampi



# Fiammarelli Casa

## “La primavera nel piatto”

### IL GIOCCOLATO. UN DESSERT GIOCOSO DI CIOCCOLATO

“Due crostate al cioccolato”

Prima torta:

PER LA FROLLA:200 gr.burro,80 gr. zucchero a velo ,280 gr. farina, sale un pizzico

PER LA SABLEE:35 gr..zucchero, 1 uova intera, 2 tuorli, vaniglia un pizzico

PER LA GANACHE:50 gr.panna liquida ,50 gr.cioccolato al 66%

Procedimento

Preparare la sablée al cioccolato montando lo zucchero con le uova e la vaniglia preparare quindi anche la ganache e incorporare i due impasti .Versare i composti nello stampo foderato di pasta frolla precedentemente cotta in bianco e infornare a 150° c per 15 minuti.

Seconda torta:

PER LA FROLLA:200 gr. burro ,80 gr. zucchero a velo,280 gr. farina , sale un pizzico.

PER LA GANACHE:60gr.burro,190 gr. cioccolato al 55% ,250 gr. panna liquida,80 gr. zucchero a velo ,50 gr. pasta di nocciole

PER LA SALSA:20 gr. glucosio ,60 gr .zucchero,130 gr. aceto balsamico.

PER LA QUANELLE: panna

procedimento

Foderare una tortiera con la pasta frolla e cuocere in bianco. Versare la ganache al cioccolato e mettere nel congelatore prima di tagliare. In una casseruola preparare la salsa al caramello sciogliendo glucosio e zucchero; aggiungere l'aceto balsamico quindi portare a bollore fino ad ottenere la consistenza desiderata. Servire accanto alla sablée al cioccolato.

### IL TORTINO DI CIOCCOLATO ( per 12 porzioni )

250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao,60 gr di tuorli,250 gr. di albumi,70 gr di zucchero semolato

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e poi aggiungere il burro fuso , i tuorli .A parte montare gli albumi con lo zucchero fino a farli diventare una meringa. Alleggerire il composto con la meringa,riempire gli appositi stampini unti con poco burro e zucchero semolato e cuocere a 200 ° per 8 minuti,