



Panzanella rivisitata alla senape verde

Per 4 pp: 8 fette di pane casereccio raffermo, 30g senape verde, 2 grossi pomodori maturi, cl 6 olio extra vergine di oliva, una cipolla rossa, un cetriolo non grosso, 10 foglie di basilico, cl 1,5 aceto, sale e pepe.

Ammorbidire le fette di pane nell'acqua, strizzarle leggermente e sistemarle in una terrina. Tagliare i pomodori a cubetti, affettare sottilmente il cetriolo e la cipolla e sminuzzare il basilico. Aggiungere tutti questi ingredienti al pane, condire con sale e pepe, aceto, senape verde e olio (Vinaigrette). Mescolare e tenere in luogo fresco fino al momento di servire.

Crema di patate ai porri e crostini con senape al miele

Ingredienti e dosi per 5-6 persone: Kg 1 patate, la parte bianca di 1 porro, dl 1 olio d'oliva, L 1,5 brodo vegetale (o di pollo), panna liquida dl 2, sale e pepe. Crostini di pane, senape al miele.

Soffriggere il porro nell'olio, in precedenza tagliato a julienne. Unire le patate pelate e tagliate a pezzi, quindi il brodo. Salare e pepare. lasciar cuocere circa mezz'ora, quindi passare il tutto al frullatore o mixer. Rimettere sul fuoco, aggiustare di densità con la panna o dell'altro brodo e servire con crostini pennellati di senape al miele

Trancio di salmone panato con senape e semi, radicchio e scalogno all'aceto balsamico

Ingredienti (per 4 pp) e procedimento: 4 tranci di salmone pulito da 100g circa ciascuno; 60g di senape (moutard de Dijon), 30g di burro, 2 dl olio e.v. oliva, 4 cucchiaini di semi misti (sesamo, cumino, papavero); 200g di radicchio, 100g di scalogno, 50 ml aceto balsamico.

Tagliare radicchio e scalogno per il lungo e saltare in padella con poco olio. Salare e pepare, quindi sfumare con aceto balsamico. Tenere in caldo. Mescolare i semi e sistemarli in una ciotola. Spalmare la senape sui tranci di salmone e passarli nei semi come per impanarli. Disporre i tranci su una teglia e infornare a 170° per 7/8 minuti oppure passarli in padella con burro e olio. Sistemare su ogni piatto radicchio e scalogno con l'aiuto di un anello e adagiare i tranci di salmone panati ai semi.

Piccata di vitello in agrodolce e senape forte, verdure al salto

Per 4 persone: Gr 300 filetto di vitello, 2 uova sbattute, farina e pan grattato q. b. , 20 g uva sultanina, 20 g pinoli, 20 g zucchero, cl 3 aceto, cl 2 olio oliva, 40 g burro, 2 cucchiaini senape al miele Maille, sale e pepe. 1 zucchine, 1 patata, 1 carota, il tutto tagliato a mirepoix, poco brodo con cuore di brodo vegetale Knorr.

Tagliare il filetto in fettine sottili, salare e impanare (farina + uovo + pan grattato). Rosolare l'olio e il burro in una padella e friggere le scaloppine nei due lati. Tagliere dalla padella e conservare al caldo. Nel fondo di cottura aggiungere lo zucchero, far caramellare, bagnare con l'aceto, unire senape al miele, i pinoli e l'uvetta precedentemente fatta rinvenire in acqua tiepida e lasciar insaporire. Disporre le scaloppine sui piatti e cospargerle con la salsa. Contornare a piacere con verdure a mirepoix saltate al burro.