

CUOCO: LUISA ROMAGNOLI**PIATTO SALATO: "INVOLTINI DI PESCE SPADA"**

Ingredienti: pesce spada
mollica di pane
uva passa – pinoli
pomodori – cipolla
caciocavallo
vino bianco
prezzemolo – origano – alloro
sale – olio – limone

Preparazione: Si rosola in padella con cipolla un po' di pesce spada tagliato a dadini. Si dora in padella la mollica e la si versa in una ciotola. Si aggiunge uvetta fruttante ammollata, pinoli, pomodoro a filetti, il pesce spada rosolato (sul quale si era versato e fatto evaporare il vino), il caciocavallo grattugiato, una manciata di prezzemolo e si regola col sale. Va ottenuta un amalgama morbido. Si pone un po' di esso su fettine di pesce spada spianate e cosparse di sale e origano. Si arrotolano, si passano in olio e pangrattato, alternando ogni involtino con foglie di alloro e cipolla "spicciata". Infine si sprema su di essi delicatamente la scorza di limone e si cuociono in forno.

Presentazione: In vassoio.

DESSERT "CHOCOLATE AND SAIL"

Ingredienti: per pasta frolla:
farina – zucchero – sale
burro – tuorli d'uovo
per la crema:
farina – zucchero
uova – cacao
latte – burro
cioccolata fondente – noci

Preparazione: Si prepara la pasta frolla, si colloca in teglia e si riempie con la crema ottenuta con tuorli, zucchero, cacao, latte, cioccolata, burro. Dopo fatta riposare e freddare, aggiungere chiare montate a neve e noci. Si cuoce in forno per circa 40 minuti

Presentazione: In vassoio, con decorazione di zucchero vanigliato.