

CUOCO: CARLO DIANZANI**PIATTO SALATO: "GALLINELLE IN TURBANTE"**

Ingredienti: 4 zucchine lunghe
1 melanzana lunga
400 gr. di riso
3 gallinelle (6 filetti)
8 code di gamberi
5 pomodori rossi tondi
250 gr. di Caprice des Dieux
50 gr. di pinoli
cipollina bianca, scalogno, odori vari

Preparazione: Cuocere in padella fettine fini di zucchine e melanzana. Fare un risotto con fondo di cipolla e scalogno, pinoli tritati e julienne di zucchine. Mantecare con il Caprice des Dieux. Foderare uno stampo imburrito con le fettine alternate e riempire con il risotto. Cuocere 10-15 minuti in forno. Passare in padella i filetti gallinella.

Presentazione: Disporre i filetti a fontana, dal centro del timballo. Guarnire all'esterno con gamberi sbollentati e pomodori rossi. Condire con una salsa con aromi e zucchine.

DESSERT "CHARLOTTE DI CREMA E FRUTTA"

Ingredienti: 1 lt. di latte
6 uova
200 gr. di zucchero
100 gr. di farina
biscotti pavesini
scorza di limone
vaniglia
mirtilli, lamponi, fragole, pesche
cioccolato fondente
burro
marsala
frutta di guarnizione

Preparazione: Fare una crema pasticcera con aroma di vaniglia. Cuocere la frutta a fuoco basso per 10 minuti con poco Marsala. Bagnare i pavesini con il marsala. Fondere il cioccolato con burro e zucchero.

Presentazione: All'interno di una tortiera disporre i biscotti sul fondo. Cprire con crema. Disporre la frutta e coprire cin altra crema. Lasciare raffreddare e togliere la forma. Decorare l'esterno con la salsa di cioccolata. Guarnire con frutta.