

CUOCO: VALENTINA SAMMICHELI

PIATTO SALATO: "FUNGHI DI MARE IN CESTO"

Ingredienti: olio extravergine di oliva
aglio - sedano - carote
funghi lardaioli – funghi chiodini – funghi porcini
pesce spada – palombo – cicale di mare
pomodoro fresco
nipitella
pane tostato – pasta sfoglia

Preparazione: Preparare un soffritto di aglio, sedano e carote in olio extravergine di oliva. Unire varietà di funghi frullati e varietà di pesce. Una volta ridotto il fondo, il tutto cotto a fuoco lento con aggiunta di brodo vegetale, aggiungere pomodoro fresco e in finale i funghi porcini e la nipitella. Disporre nelle ciotole su base di pane tostato, ricoprire di pasta sfoglia, passare in forno.. e voilà.. i nostri funghi di mare!

Presentazione: Cesto di bosco con adagiate le terrine e guarnizione con foglie.

DESSERT "VELAMISU' ALL'ANANAS"

Ingredienti: mascarpone
rossi d'uovo
zucchero semolato
ananas a fette – sciroppo d'ananas
pavesini
panna montata – frutti di bosco

Preparazione: Montare i rossi d'uovo con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e le fette di ananas precedentemente frullate. Bagnati pavesini con lo sciroppo d'ananas e formato lo scafo della barca, lo si riempie con il composto al mascarpone. Al centro mettere la vela di caramello e decorare con la frutta di bosco su onde di panna montata.

Presentazione: Scafo di pavesini con vela di caramello presentato su vassoio ovale.