

CUOCO: MARIO FERRARI

PIATTO SALATO: "ZUPPA DI BACCALA' AL PROFUMO D'ESTATE"

Ingredienti: aglio – cipolla - sedano
friggirelli
zucchine – patate - pomodorini
nipitella
olio – sale – peperoncino - dado

Preparazione: Far rosolare le verdure a bastoncino in olio a seconda della durata di cottura. Aggiungere peperoncino. Preparare a parte del brodo di verdure e allungare la preparazione precedente fino a $\frac{3}{4}$ di cottura. Aggiungere il baccalà de-salato a pezzi di 4 cm. circa, gli zucchini con i pomodorini e nipitella, e finire di cuocere. Servire su crostini agliati.

Presentazione: Presentare in terrine mono-porzione con crostini di pane leggermente agliati. Verdurine a guarnire il piatto.

DESSERT "VELE AL VENTO"

Ingredienti: per le crêpes:
uova – farina – latte – zucchero a velo - cointreau
per la crema pasticcera:
uova – farina - latte – vaniglia
per lo sciroppo:
acqua - zucchero (caramello) – liquore – essenze – foglioline di menta
melone – banane

Preparazione: Preparare 12 crêpes dolci con le uova, farina e zucchero vanigliato, farcirle con un cucchiaino di crema pasticcera e alcune fette di banana tagliata a lamelle, piegare le crêpes in 4 formando un triangolo, metterle a cuocere 10 min. voltandole sui lati in uno sciroppo di zucchero leggermente caramellato e cospargerle con il liquore

Presentazione: Crêpes piegate a vela triangolare, con all'interno la farcitura, su una fetta di melone posta a mo' di scafo guarnito con sciroppo.