

**1° classificato****IMBARCAZIONE STARFLY****n°3****CUOCO: ROSSELLA GISTRI****PIATTO SALATO: "Risotto alle sepioline con fagottino di crêpes al novellame"**

**Ingredienti:** 200 gr. sepioline  
400 gr. cipolla tritata  
aglio  
peperoncino  
zucchero  
prezzemolo  
basilico  
½ bicchiere di vino bianco  
una tazza brodo vegetale  
burro  
pomodori  
nero di seppia

**Preparazione:** Frullare olio, basilico e sale, tagliare i pomodorini a cubetti, metterli in una padellina con poca acqua, olio e basilico, sale e zucchero. Far ritirare il tutto con burro e farina.

Dopo aver pulito le sepioline, saltarle in padella con un trito di aglio, peperoncino e cipolla. Aggiungere del vino bianco e far ritirare. Mettere il riso crudo necessario, aggiungere un po' di brodo vegetale e far ritirare fino a cottura del riso. Aggiungere il nero delle sepioline e terminare la cottura.

Preparare le crêpes con gli ingredienti richiesti e farcirle con le rimanenti sepioline, preventivamente fatte saltare in padella un po' di porro tritato. Fare dei fagottini con le crêpes ed infornare per qualche minuto.

Preparare le due salse e contornare il risotto e le crêpes.

**Presentazione:** Servire il fagottino di crêpes guarnito con foglie di prezzemolo e pomodorini in piatti da portata, ed il riso riposto nello stampino a forma di piramide.

**DESSERT "Tortino al cioccolato con confettura di albicocche e perfetto al caffè"**

**Ingredienti:** Tortino: 2 uova, 100 gr. zucchero. 130 gr. cioccolato in stecca, 70 gr. burro fuso, 30 gr. farina, confettura di albicocca  
Perfetto: 2 tuorli 75 gr. zucchero a velo, 1 tazza di caffè ristretto, 150 gr. di panna montata

**Preparazione:** Lavorare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice, aggiungere la farina, il cioccolato fuso ed il burro fuso. Mescolare e far riposare in frigo 15 minuti, imburrare gli stampini e riempirli a metà. Cuocere a 190° per 10 minuti. Montare i tuorli con lo zucchero a velo ed il caffè e quando il composto diventa soffice e spumoso aggiungere la panna montata.

**Presentazione:** Servire il tortino caldo al cioccolato con sopra un cucchiaino di confettura di albicocche ornato con fiori freschi. Accompagnare il tutto con perfetto al caffè.