

3° classificato

IMBARCAZIONE SPIRIT

n°9

CUOCO: DANIELE CAVAZZONI

PIATTO SALATO: "Anelli con tonno e pomodori gratinati"

Ingredienti: filetti di tonno
capperi sotto sale
olive verdi
olive taggiasche
aglio
vino bianco secco
limoni
rametti di prezzemolo
pomodorini ciliegia
pan grattato
grana
olio extra vergine
sale
zucchero

Preparazione: Soffriggere l'aglio tagliato fine in una pentola con 4 cucchiaini di olio, fino alla doratura. Aggiungere i capperi e soffriggere tutto per 10-15 secondi. Scolare aglio e capperi e tenerli da parte.
Mettere il tonno spezzettato nella padella con vino e sale e cuocere a fiamma bassa per 5 minuti. Tritare le olive e unirle al tonno con la scorza di mezzo limone.
Nel frattempo cuocere la pasta al dente. Preparare i pomodorini ciliegia divisi a metà in una teglia condendoli con sale e zucchero, cospargerli con un cucchiaino colmo di pane grattato e grana grattugiato e un cucchiaino di origano. Gratinare sul grill per 5 minuti.
Mettere la pasta nella padella con il sugo, unire prezzemolo tritato, capperi e aglio soffritto, e pomodorini gratinati..

Presentazione: Servire il tutto in piatti singoli.

DESSERT "SBRICOLATA"

Ingredienti: uova
farina
latte
vaniglia
limone
pasta frolla
frutti di bosco
zucchero

Preparazione: Preparare la crema, unire il rosso e lo zucchero, sbattere fino ad ottenere una schiuma, aggiungere farina a filo, aggiungere il latte intiepidito con vaniglia. Mescolare con la frusta, cuocere 5-6 minuti..

Presentazione: Stendere la crema su di un vassoio e decorare con pasta frolla sbriciolata e frutti di bosco.