

1° classificato

IMBARCAZIONE MI GARBA

n°11

CUOCO: GABRIELLA CARROZZINI

PIATTO SALATO: "Ravioli neri di pesce"

Ingredienti: nero di seppia
farina
semola
uova
salmone
gamberetti
pistacchi
erba cipollina
burro
olio
sale



Preparazione: Ravioli fatti con la pasta nera, farciti con il pesce e conditi con l'erba cipollina

Presentazione: Pirofila bianca, rete, conchiglie, verde.

DESSERT "BAVARESE DI RICOTTA"

Ingredienti: ricotta
panna
mascarpone
zucchero
frutti di bosco
miele
brandy



Preparazione: Si monta la panna e si amalgama con la ricotta e il mascarpone. Si farcisce con i frutti di bosco ed il miele diluito con il brandy.

Presentazione: Piatto bianco, rete, conchiglie, verde.