

**2° classificato**

**IMBARCAZIONE IMAGINE**

**n°6**

**CUOCO: MASSIMILIANO PARRI**

**PIATTO SALATO: "Pizza ai Gamberi Rossi all'Olmaia"**

*Ingredienti:* 70 gr. gamberi rossi puliti  
burrata di Andria  
pomodori rossi  
foglie di basilico  
olio extravergine  
pepe in grani nero  
sale di Maldon  
olio di semi di arachidi  
zucchero

*gelatina di birra* birra dell'Olmaia n°5  
acqua  
sale  
agar agar



*Preparazione:* Pulire i gamberi eliminando l'interiori, adagiarli su una forma cilindrica creando una sorta di carpaccio, cospargere di pepe nero e riporre al fresco, in attesa della preparazione. Far bollire un po' di acqua, a sua completa ebollizione versare la gelatina di agar agar miscelando con la birra dell'Olmaia n°5, versare la gelatina su stampi piramidali, nel frattempo sbollentare i pomodori per ricavare la sola polpa da tagliare finemente e saltare leggermente con olio extravergine a freddo, tagliare la burrata di Andria finemente, scaldare una padella di olio di arachidi per friggere le foglie di basilico. Cospargere la pizza di gamberi con olio extravergine e sale di Maldon

*Presentazione:* Servire la "pizza" su un piatto di portata semplice creando un raggio di tre parti di pomodoro e tre parti di burrata, dove al centro primeggia la piramide di birra, adagiare le tre foglie di basilico, servire con un calice di birra fresca

**2° classificato**

**IMBARCAZIONE IMAGINE**

**n°6**

**CUOCO: MASSIMILIANO PARRI**

**DESSERT "TIRAMISU' ALLE SPEZIE CON ANANAS E AMARETTO"**

**Ingredienti:**  
250 gr. mascarpone  
75 gr. zucchero fino  
100 gr. panna fresca  
1 pizzico di sale  
1 uovo di Parisi  
cannella, zenzero, liquirizia  
, chiodi di garofano  
caffè  
Amaretto di Saronno  
ananas sciroppata  
pan di spagna  
ribes, lamponi, mirtilli  
menta fresca  
linguine di gatto



**Preparazione:** Preparare la crema di mascarpone con lo zucchero aggiungendo un pizzico di sale, dopo inserire la panna con l'uovo di Parisi, miscelare con cura, filtrare e montare la crema, tagliare il pan di spagna e spennellare con succo di ananas e amaretto, porre la crema, spolverare con il trito di spezie, stratificare con la fetta di ananas, un altro strato di pan di spagna, bagnare e nuovamente crema spolverata alle spezie.

**Presentazione:** Servire la torretta di tiramisù con linguine di gatto a raggiera con sopra i profumi del bosco colorato e il sentore di una foglia di menta fresca