

3° classificato

IMBARCAZIONE **KARINA**

n°19

CUOCO: **ISABEL MIGOTTO**

PIATTO SALATO: "Pesce alla Rachele"

Ingredienti: cozze
prezzemolo
burro
aglio
olio
sale
pepe
peperoncino
pangrattato
parmigiano
peperoni
basilico
capperi
acciughe
pomodoro
limone



Preparazione: Tritare buccia di limone, aglio, pomodoro, prezzemolo, mescolare il tutto e riempire le cozze. Mettere in forno

Presentazione: Comporre il tutto a creare una forma di pesce.

DESSERT "Eclair di Octopus"

Ingredienti: burro
panna
farina
uova
acqua
cioccolato
glace bianco
palline di zucchero
zucchero a velo



Preparazione: Mescolare burro e acqua fino a bollore, aggiungere la farina e frustare. Continuare a fuoco basso, aggiungere le uova una alla volta, mettere a raffreddare. Stendere sulla teglia a forma di polpo e mettere in forno. Dopo cottura tagliare a metà, riempire con panna montata.

Presentazione: Coprire con cioccolata e palline di zucchero.