

1° classificato combinata (Cook&Sail)

IMBARCAZIONE ADELANTE

n° 5

CUOCO: DANIELA CIUFFI

PIATTO SALATO: "Calamari ripieni alla pirata"

Ingredienti: calamari
mortadella
mollica di pane
grana
aglio
prezzemolo
peperoncino
pomodoro
latte
cous cous
piselli
olio extravergine

Preparazione: bagnare la mollica di pane nel latte ed unirla alle "gambe" dei calamari tritate, alla mortadella, al grana e al prezzemolo. Riempire i calamari con il composto ottenuto, chiudere con uno stecchino, soffriggere in aglio, prezzemolo, olio e peperoncino, poi aggiungere il pomodoro. Portare a cottura.

Presentazione: con i calamari tagliati a rondelle, il cous cous ed i piselli, su di un piatto ovale, si alternano i colori.

DESSERT "BARCHETTE DI LIMONE"

Ingredienti per la base: 65 gr. burro
20 gr. zucchero a velo
75 gr. farina
un pizzico di sale

Ingredienti per la crema: 250 gr. zucchero a velo
110 gr. di burro
2 uova intere
2 limoni
pistacchi

Preparazione: Montare il burro e lo zucchero per la base fino a che diventa omogeneo, aggiungere la farina setacciata ed un pizzico di sale, riempire gli stampini imburati ed infarinati e cuocere a 180° per 15 minuti. Per la crema lavorare il burro e lo zucchero, unire una alla volta le uova e poi la scorza grattata ed il succo dei limoni adagio, poi cuocere a fiamma bassa fino a che la crema veli il cucchiaino.

Presentazione: Riempire le base con la crema e decorare con pistacchi tritati e fette di limone.