

1° classificato sezione COOK

IMBARCAZIONE GIN FIZZ

n°9

CUOCO: GABRIELLA CARROZZINI

PIATTO SALATO: "Cinghiale al cioccolato in dolce-forte"

Ingredienti: cinghiale
cioccolato
odori
zucchero
aceto
pinoli
uvetta
olio
sale
pepe

Preparazione: Si fa un battuto di odori e il cinghiale a pezzi, si fa rosolare. Poi si porta a cottura aggiungendo acqua calda e in ultimo si prepara il dolce forte con zucchero e aceto e si aggiunge al cinghiale. Alla fine il cioccolato, i pinoli, l'uvetta e si lascia insaporire.

Presentazione: Richiami alla maremma con spighe di grano e ferri di cavallo.

DESSERT "PERINE AL CARMELLO"

Ingredienti: pere
vino bianco
zucchero
cannella in stecche
buccia di mela e arancia
chiodi di garofano
composta di marroni (fatta in casa)

Preparazione: Si mette al fuoco il vino con lo zucchero, le stecche di cannella, i chiodi di garofano, le bucce dell'arancia e della mela e si fa restringere il tutto fino a creare un caramello piuttosto liquido. Si passa al setaccio il tutto e si rimette nel tegame. Le perine si puliscono e si privano del torsolo e si fanno cuocere nel caramello. Si servono con all'interno la crema di marroni.

Presentazione: Richiami alla maremma con spighe di grano e ferri di cavallo.