



Francesco Firenze

Primo piatto: Risotto con scampi e gambero rosso di Mazara del vallo con tartare di gambero rosso ai profumi di agrumi

Ingredienti:

700g riso vialone nano
1 kg di gambero rosso di Mazara del Vallo
1 kg di scampi del Mediterraneo
200g sedano
200g carote
200g cipolle
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
200g clementine
200g arance
200g lime
Vino bianco
Sale
Pepe
Olio
Burro

Esecuzione

Pulire i crostacei e preparare un brodo con i carapace, sedano, carote, cipolle e concentrato di pomodoro. Preparare la tartare di gamberi tritandoli al coltello aggiungere scorza di clementina, lime e arancia, olio, sale e pepe e lasciare marinare in frigo. In una pentola tostiamo il riso. Sfumare con vino bianco, non appena evaporato, aggiungiamo il brodo ben caldo fino a cottura, in fine in mantecazione aggiungiamo gli scampi, una parte di tartare e burro ghiacciato e servire nel piatto adagiando la tartare di gambero rosso sopra e spolverata di scorza di agrumi per guarnire.

Bevanda in abbinamento

Franciacorta docg rosé extra brut millesimato 2019, Terre D'Aenòr, Rovato (BS)





Francesco Firenze

Secondo piatto: Seppie ripiene di mollica al basilico e pomodoro confit su pesto di melanzane e mentuccia

Ingredienti:

20 seppie di piccola misura
1.5 kg di melanzane
Menta
Basilico
Pinoli
Uva passa
Mollica di pane
300g Pomodoro maturo
Sale
Pepe
Olio
Zucchero

Esecuzione

Tagliare le melanzane a cubetti. Aggiungere sale, pepe e olio e infornare a 200°C per 18/20 min.
Intagliare i pomodori, sbollentare per 2 min, spellarli e dopodiché togliere i semi e adagiarli su una teglia con carta forno. Aggiungere sale, zucchero e olio e infornare a 180°C per 20/30 min.
In un mixer mettere mollica, basilico, uva passa e pinoli, un pizzico di pepe e macinare il tutto ottenendo una mollica aromatica al basilico di colore verde.
Prendere le seppie pulite, salarle e farcirle con la nostra mollica. Metterle su una teglia e infornare a 200°C per 30 min. Non appena melanzane e pomodori sono cotti, tritiamo le melanzane grossolanamente al coltello. Aggiungere la mentuccia ed una parte dei filetti di pomodoro confit. Mettiamone due cucchiari su un piatto e adagiare le seppie per guarnire filetti di pomodoro confit.

Bevanda in abbinamento

Venezia Giulia IGP Ribolla gialla, Tenuta Casate 2022

