



Gianluca Dallospedale

Primo piatto: Frittelle di saracca e cipolle con polenta

Ingredienti:

saracche 3
cipolle dorate 5-6
burro
Farina 00
farina per polenta
Pangrattato
uovo l
alga kombu
olio di semi per friggere

Esecuzione

Sfilettare le saracche, preparare un brodo con teste lisce e alga kombu.
Tagliare le cipolle e i filetti di pesce, far soffriggere il tutto nel burro finché le cipolle sono appassite; aggiungere la farina e successivamente il brodo preparato in precedenza, addensare.
Far raffreddare il composto in una teglia in frigorifero, tagliare a cubetti.
Preparare una pastella con farina uovo e acqua.
Infarinare i cubetti, passarli nella pastella e poi nel Pangrattato, friggere in abbondante olio.
Servire con polenta morbida.

Bevanda in abbinamento

Colli Piacentini doc Sauvignon "Ombroso". Cantina Schiavetto. Tavasca di Gropparello (PC)





Gianluca Dallospedale

Secondo piatto: Cappellacci di faraona con crema di cavolo nero e melograno

Ingredienti:

faraona 1 media
aglio
sedano carota e cipolla
farina 00
3 uova 3
salvia e rosmarino
cavolo nero 1 mazzetto
anacardi
melograno

Esecuzione

Disossare la faraona, mettere la carcassa in forno a 200 gradi con sedano carota e cipolla, quando il tutto è tostato aggiungere ad una pentola con acqua e preparare un fondo bruno.

Soffriggere la polpa con aglio salvia e rosmarino, deglassare con vino bianco.

Aggiungere il fondo bruno e portare a cottura finché il fondo non si è ristretto.

Preparare la pasta all'uovo, tritare la faraona con i suoi aromi ed il fondo ristretto, formare dei cappellacci.

Sbollentare il cavolo nero e frullare con anacardi

Impiantare sul fondo la salsa di cavolo, aggiungere i cappellacci e finire con i chicchi di melograno.

Bevanda in abbinamento

Colli Piacentini doc Pinot nero "Dioniso". Azienda Vitivinicola La Torretta. Trezzo Val Tidone (PC)

