



Monica Trioli

Primo piatto: Caramelle brick ripiene

Ingredienti per 2 persone:

farina 00, 100g
semola, 30 g
acqua
sale
olio Evo

Ripieno :

2 patate,
rapa,
tonno fresco(o pesce del giorno)
guarnizioni burro
grana

Esecuzione

In una ciotola mischiare le due farine e a filo l'acqua con la frusta fare una pastella, lasciarla riposare per almeno un'ora. Poi in padella, cuocere la pastella spennellando con pennello, facendo crepe (brick) sottilissimi e posizzarli in un piatto uno sopra l'altro

Per il ripieno, lessare le patate, a bagnomaria lessare il tonno (o il pesce scelto), poi amalgamarlo con le patate, la carota viola, il prezzemolo e amalgamare il tutto. Riempire a bastoncino i brick. Cuocere a bagnomaria. Quando sono posizionate sul piatto inondare di burro fuso e guarnizioni

Bevanda in abbinamento





Monica Trioli

Secondo piatto: Mosaico di merluzzo alle erbe mediterranee

Ingredienti per 2 persone:

merluzzo fresco, 200 g
erbe essiccate, 20 g
paprika,
aceto di riso,
carota viola,
rapa,
arance rosse, 2
olio evo,
erba cipollina

Esecuzione

Tagliare il merluzzo a liste passarlo nelle erbe e paprika avvolgerlo nella pellicola trasparente e cuocerlo a Bagno Maria a 47°C per 25 minuti, poi toglierlo e raffreddarlo nel ghiaccio. Posizionarlo due ore in frigorifero, poi toglierlo, tagliarlo a fette e posizionarlo nei piatti. Scaldarlo nel forno 25 minuti, e servirlo con una riduzione di succo d'arancia , aceto di riso e olio all'erba cipollina e guarnizioni

Bevanda in abbinamento

