

Carpaccio con verdure

Ingredienti:

2 filetti di orata o branzino
200 gr di sale
200 gr di zucchero
carote
sedano
mele
limone
olio extra vergine di olive
sale & pepe
aceto bianco

Procedimento:



- 1) Passare i filetti di pesce in una miscela composta da 200 gr di sale e 100 gr di zucchero.
- 2) Lasciare riposare per 24 ore.
- 3) Togliere il sale e lo zucchero dai filetti.



- 4) Tagliare le carote.
- 5) Tagliare il sedano.
- 6) Tagliare la mela.



- 7) 8) e 9) Tagliare a fettine sottili il pesce e disporle sul piatto.

E' CUCINA



- 10) Condire con olio, limone e pepe,
11) Cuocere le carote in acqua.
12) Poi aggiungere il sedano.



- 13) e 14) Condire il sedano e le carote con l'aceto bianco.
15) Disporre il sedano e la carota conditi in un piatto.



- 16) 17) e 18) Disporre il carpaccio di pesce sopra il sedano e le carote.



- 19) e 20) Guarnire con cubetti di mele e condire con un filo di olio.

Bruschetta con uovo pochet

Ingredienti:

1 fetta di pane a persona
1 uovo a persona
aceto
uvetta
rosmarino
sale e pepe
olio extra vergine di oliva

Procedimento:



1) Tostare il pane in una padella con olio e rosmarino.
2) e 3) Rompere un uovo dentro ad un mestolo.



4) In una pentola versare acqua e aceto.
5) e 6) Con una frusta sbattere fino a formare un vortice.

E' CUCINA



7) Mettere l'uovo nel centro del vortice.

8) Togliere l'uovo dall'acqua dopo 3 minuti.



9) Disporre il pane al centro del piatto.

10) e 11) Condire l'uovo con sale e pepe poi disporlo sopra la fetta di pane tostato, aggiungere l'uvetta passa, un filo d'olio e tagliare.

Spiedo di pollo

Ingredienti:

½ petto di pollo
pere
arancio
4 rametti di rosmarino
sale

Procedimento:



- 1) Tagliare il pollo a cubetti.
- 2) Tagliare la pera a cubetti.
- 3) Infilare in un rametto di rosmarino alternando la pera e il pollo.
- 4) Formare uno spiedino.



- 5) Salare e avvolgere in un rettangolo di carta da forno.
- 6) e 7) Con una spillatrice chiudere stile tasca lasciando aperte le estremità.
- 8) Cuocere in forno per 13 minuti a 180°.



9) Aprire il cartoccio.

10) Servire con una dadolata di pere e arancio.

Bigné fritte

Ingredienti:

250 gr farina "00"
250 gr burro
250 gr acqua
9 uova
olio di arachidi per friggere
zucchero semolato e zucchero a velo

Procedimento:



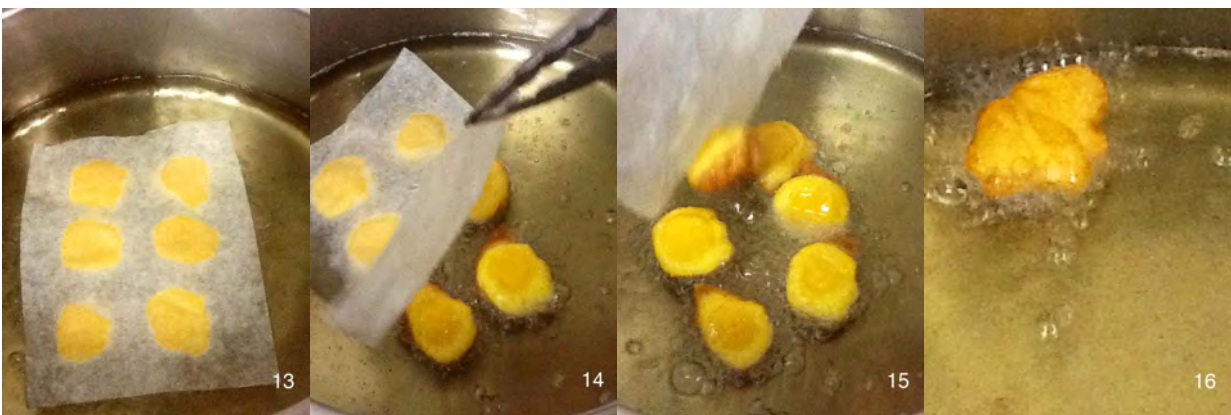
- 1) Versare 250 gr di acqua in una pentola.
- 2) Quando l'acqua bolle aggiungere 250 gr di burro.
- 3) Sciolto il burro aggiungere 250 gr di farina.
- 4) Mescolare sino a formare un roux caldo.



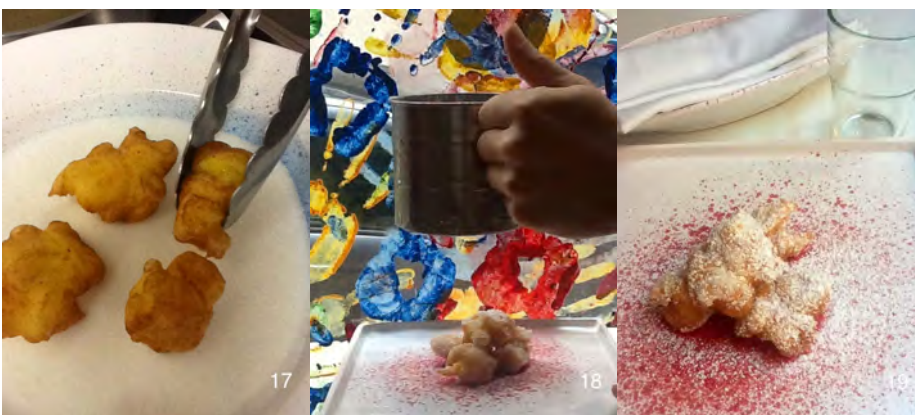
- 5) Aggiungere le uova, 2 alla volta.
- 6) e 7) Mescolare sino ad ottenere un composto cremoso.
- 8) Mettere il composto in una sacca per dolci.



9) e 10) Sopra un rettangolo di carta da forno formare delle palline.
11) e 12) Mettere le palline insieme alla carta nell'olio di arachidi.



13) 14) e 15) Friggere togliendo la carta da forno.
16) Quando sono dorate toglierle.



17) Passarle nello zucchero semolato.
18) e 19) Spolverizzare con lo zucchero a velo e servire.