

Crocchette di baccalà con crema di ceci al profumo di rosmarino e petali rossi

- g 100 burro
- g 400 baccalà (dissalato, spellato e tagliato a cubetti)
- n 1 cipolla bianca piccola
- g 100 farina
- dl 5 latte
- dl 1 panna
- uova n 4 farina, kg 0,4 e pane per panatura kg 0,5

Imbiondire la cipolla tritate finemente nel burro, aggiungere il baccalà e cuocere per 10 minuti. Unire la farina, il latte e la panna e cuocere per altri 20 minuti circa. Raffreddare velocemente Formare delle crocchette ed impanarle all'inglese (farina, uova sbattute e pan grattato) Friggere.

Crema ceci

Alloro e rosmarino

Olio EVO lt 1

Ceci secchi ammollati kg 0,3

Brodo vegetale

Cipolla g 100

Ammollare i ceci per una notte.

Togliere la buccia ai ceci ed unirli alla cipolla appassita in olio, versare il brodo, cuocere, frullare filtrare e regolare di sapore.

Per i petali di pomodoro ottenere le bucce esterne e seccarli in forno a bassa temperatura fino a quando saranno asciugati e leggeri.



Quadro e musica abbinati

Il Peccato (Franz Von Suck)

"Aria di Nedda" - da "I Pagliacci" (Ruggero Leoncavallo)

Ravioli di persico con vellutata di pesce allo zafferano e gocce di pesto leggero

Pasta

g 300 farina 00
n 3 uova intere
q.b. sale e olio

Farcia

dl 1 q.b. olio extra vergine oliva
g 50 cipolla tritata
g 200 filetto di pesce persico
dl 1 vino bianco fermo
g 100 mascarpone
sale e pepe q.b.
pecorino grattugiato q.b.
timo tritato q.b.



Pesto leggero

100 basilico, g 20 pinoli, rucola g 50, olio extra vergine q.b, brodo se necessario

Fumetto pesce

confezionato con lisce di pesce (kg 0,8) (sedano carota cipolla kg 0,4, alloro pepe in grani)

Con lt 0,5 di fumetto preparare una vellutata di pesce utilizzando un roux confezionato con g 30 di burro e g 30 di farina. Aggiustare di sapore con sale, pepe e zafferano in polvere

Preparazione:

- Preparare la pasta fresca e lasciarla riposare in frigo per circa 45 minuti con pellicola trasparente
- Pulire il persico e togliere eventuali spine, tagliare a cubetti
- Dorare il persico in saltiere con olio e cipolla tritata, sfumare con vino
- Bagnare con un mestolo di fumetto e proseguire la cottura per altri 15 minuti.
- Passare il tutto al disco fine e regolare con sale e pepe.
- Unire al mascarpone ed aggiustare con il resto degli ingredienti
- Formare, con la pasta e la farcia, dei tortelloni
- Lessarli e saltare in padella con il burro

Dressage

velare il piatto con vellutata, disporre i tortelloni, spolverizzare con pecorino e mettere qualche goccia di pesto e volendo granella pistacchi

Quadro e musica abbinati

Maternità (Giovanni Segantini)

"Col sorriso di innocenza" - da "I Pirati" - (Vincenzo Bellini)



**Filetto di branzino croccante
con erbe di campo
e
germogli di primavera
gamberi al sesamo
e cialda profumata**

- filetti branzino n 4 filetti
- olio EVO q.b.
- sale e pepe
- grissini croccanti g 100 taralli g 200 per panure
- erbe aromatiche (timo, melissa, origano, cerfoglio, maggiorana)
- misticanza g 300
- rucola g 100
- fiori eduli
- germogli alpha alpha g 40

Salare , pepare e oliare i filetti

Preparare la panure passando al cutter i taralli e poi i grissini, in modo separato tenendoli grossolani

Unire le polveri con erbe aromatiche tritate e legare con olio aggiustando di sapore.

Disporre i filetti in teglia con carta forno e ricoprire con la panure.

Lavare e centrifugare la misticanza e la rucola

preparare i petali di fiori eduli e i germogli

Infornare i filetti a 180°C per 10 minuti

Condire all'ultimo minuto la misticanza e rucola.

Dressage

Disporre un filetto nel piatto, le misticanze a lato, e guarnire con i fiori, i germogli, i gamberi e le cialde

Gamberi al sesamo

- code gamberi rossi
- tuorlo
- sale
- sesamo
- olio arachide per friggere

Sgusciare e togliere il budellino al gambero, salare leggermente, passare nel tuorlo sbattuto e nei semi di sesamo. Passare in padella antiaderente con olio di arachide e asciugare su carta.

Quadro e musica abbinati

Il profumo (Luigi Russolo)

*"Come scoglio immoto resta" - Aria di Fior diligi
da "Così fan tutte" (Wolfgang Amadeus Mozart)*



*Donna di tela su zucchero
Stati d'animo
- Pasticceria Vergani -*

*"Follie, Follie"
Aria di Violetta
da "La Traviata"
(Giuseppe Verdi)*