

**Baccalà, crosta di pistacchio
di Bronte, brodo di
clementine, capperi e acciughe**



**Spaghetti Gentile su crema di
mandorle allo zenzero, vongole
nude e uova di ricci di mare
al limone**



Millefoglie di melanzane con mozzarella di bufala



Melanzane, salsa di ciliegino, mozzarella di bufala e basilico

Filetto di suino al
rosmarino, pera caramellata al
cardamomo e riduzione di vino
rosso



Couscous, succo di
pomodoro, ortaggi e frutti di
mare



Spaghetti con tartufi di mare
, alici, pomodoro confit e
pesto di tenerumi



Calamaro, pomodoro
liquido, capperi, olive e
cipollotto



Seppia con patata viola
all'aglio, pomodoro candito e
olio affumicato



Crema di zucca con mandorla

pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia



Crema di zucca con mandorla pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia

Dose ricetta per 10 porzioni

Per la crema di zucca

1000	g.	Zucca di Chioggia
40	g.	Scalogno
100	g.	Olio extra vergine di oliva
100	g.	Mandorle pelate
q.b.		Sale fino e pepe
100	g.	Patate Novella Di Siracusa
150	g.	Quinoa

Per il crostino di quinoa

5	dl.	brodo vegetale
---	-----	----------------

50 g. Mandorle pelate
50 ml. Olio di semi di mais
q.b. Sale E Pepe

Per la finitura

q.b. Maggiorana
q.b. Germogli Di Soia
350 g. Ricotta *soia*

Procedimento

Per la crema di zucca. Togliere la buccia e i semi alla zucca.

Tagliarla in cubetti assieme alle patate e allo scalogno tritato e cuocerle a fiamma bassa in una casseauola con l'olio e aggiustare di sale e pepe.

A metà cottura aggiungere le mandorle tostate e del brodo vegetale se occorre.

Appena cotta frullare ad immersione e passare al setaccio.

Per il crostino di quinoa. Cuocere la quinoa dopo averla lavata in acqua corrente nel brodo vegetale a fiamma bassa fino a completo assorbimento del liquido.

Distribuire la quinoa ancora calda nelle formine rotonde e alte un centimetro.

Lasciarle raffreddare e rosolarle in una padella con poco olio da ambedue le parti.

Servire la crema in piatti fondi con il crostino di quinoa e sopra la ricotta di soia e la maggiorana.

**Branzino farcito con
gamberi,polpo arrosto e vino
cotto di fichi,cipolla e
carciofi selvatici**



Branzino farcito con gamberi, polpo arrosto e vino cotto di fichi, cipolla e carciofi selvatici

Dose ricetta per 4 porzioni

Per il branzino

400	g.	Filetto Branzino fresco pescato all'amo
65	g.	Gambero Bianco Sgusciato
25	g.	Finocchietto selvatico tritato
q.b.		Buccia Di Limone grattugiata
25	g.	Panure di frutti secchi
20	g.	Olio extra vergine di oliva
q.b.		Sale E Pepe

Per il polpo

400	g.	Polpo fresco di scoglio cotto al cour- bouillon
40	g.	Olio extra vergine di oliva
q.b.		Aglione di Nubia
q.b.		Timo fresco
q.b.		Sale E Pepe
30	g.	Vino Cotto di fichi

Per la guarnizione

4	pz.	Carciofi selvatici
100	g.	Cipolla Rossa Di Partanna
30	g.	Aglione di Nubia cotto al vapore
100	g.	Ciliegiino Pachino confit
25	g.	Olio extra vergine di oliva

Procedimento

Per il branzino. Tritare i gamberi al coltello e condirli con gli aromi. Battere leggermente il filetto di branzino senza rovinarlo, salare, pepare e cospargere con la panure di frutti secchi. Sistemare la farcia di gamberi e avvolgere bene con l'aiuto della pellicola. Conservare in frigo per 60 minuti e poi cuocere in forno al vapore a 85°C per 7 minuti circa.

Sfornare il rotolo, lasciarlo intiepidire e arrotolarlo nella mollica di pane tostata.

Per il polpo. In una padella con l'aglio e l'olio rosolare i tentacoli di polpo, aggiungere il timo e aggiustare di sale e pepe.

Finitura e presentazione del piatto. Gratinare il rotolo di branzino e sistemarlo nel piatto, il polpo tagliato in due parti e gli ortaggi ripassati in padella con l'olio.