



PARMIGIANA DI MELANZANE AFFUMICATA E SCALOPPA DI FOIE GRAS AL PASTIS

cottura

PRERISCALDARE IL FORNO A 160 GRADI
QUANDO IL FORNO È A TEMPERATURA INSERIRE IL CONTENITORE
CON LA PARMIGIANA PER 10 MINUTI,
POI AGGIUNGERE LE SCALOPPE DI FOIE GRAS IN FORNO
E CONTINUARE LA COTTURA PER ALTRI 5 MINUTI

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO
E METTERE LA PARMIGIANA DI MELANZANE AL CENTRO,

AL DI SOPRA METTERE LA SCALOPPA DI FOIE GRAS
E GLASSARE IL TUTTO CON LA SUA SALSA



AGNOLOTTI DI VITELLONE, CARCIOFI E PECORINO

cottura

METTERE SUL FUOCO UNA CASSERUOLA CON L'ACQUA A BOLLIRE;
QUANDO BOLLE AGGIUNGERE 8 GRAMMI DI SALE GROSSO PER LITRO
METTERE IN UNA PADELLA BASSA IL SUGO DI CARCIOFI E RISCALDARLO
METTERE GLI AGNOLOTTI NELLA CASSERUOLA CON L'ACQUA
ED ABBASSARE IL FUOCO PER ABBASSARE IL BOLLORE;
FARLI CUOCERE PER 3 MINUTI
SCOLARLI BENE E METTERLI NELLA PADELLA BASSA
E FARLI MANTECARE PER CIRCA PER 3 MINUTI
FINCHÉ IL SUGO È BEN TIRATO
SPEGNERE IL FUOCO SOTTO LA PADELLA ED AGGIUNGERE IL PECORINO
E MESCOLARE PER FAR FAR AMALGAMARE IL TUTTO

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO E FORMARE UN CERCHIO CON QUATTRO RAVIOLI
ED IL QUINTO PORLO AL CENTRO.
GUARNIRE A PIACERE CON UN FILO D'OLIO EXTRAVERGINE A CRUDO



MAIALETTO DA LATTE IN LUNGA COTTURA MORBIDO E CROCCANTE, PARMENTIERRE DI PATATE

cottura

METTERE UNA CASSERUOLA CON DELL'ACQUA A BOLLIRE
QUANDO L'ACQUA BOLLE SPEGNERE IL FUOCO
ED INSERIRE NELLA CASSERUOLA LA BUSTA SOTTOVUOTO CONTENENTE
IL MAIALETTO E LASCIARLO PER 10 MINUTI

PRERISCALDARE IL FORNO A 160 GRADI;
QUANDO È ARRIVATO A TEMPERATURA INSERIRE
LA PARMENTIERRE PER 6 MINUTI
E POI INSERIRE IL CONTENITORE CONTENENTE LA PELLE
DEL MAIALETTO PER 4 MINUTI

ESTRARRE LA BUSTA CON IL MAIALETTO DALL'ACQUA,
APRIRLA E RIMETTERLO NEL SUO CONTENITORE D'ALLUMINIO
CON IL QUALE VE LO ABBIAMO FORNITO

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO, POSIZIONARE LA PARMENTIERRE
AL CENTRO, APPOGGIARCI A LATO LA COSTOLETTA DI MAIALE
CON A FIANCO IL CUBETTO, INSERIRE LA PELLE CROCCANTE
TRA LA COSTOLETTA E IL CUBETTO;

SALSARE IL TUTTO CON LA SALSA RIMASTA NEL VASSOIO DI ALLUMINIO



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE, PANDISPAGNA ALL'ARANCIA

Preparazione

**10 MINUTI PRIMA DI SERVIRLO,
TOGLIERLO DAL FRIGO PER FARLO ACCLIMATARE**

.....

Consigli per la composizione del piatto

**PRENDERE UN PIATTO PIANO,
PORRE AL CENTRO LA MOUSSE
E GUARNIRE CON LA FRUTTA FORNITA**



INSALATA DI CARCIOFI MARINATI, SEDANO CROCCANTE E SPADA IN CONFIT

Preparazione

UNIRE IL SEDANO CON I CARCIOFI MARINATI

SCOLARE LO SPADA DALL'OLIO

UNIRE METÀ DELLO SPADA AL SED

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO E PORRE IL COMPOSTO DI SPADA,
SEDANO E CARCIOFI AL CENTRO, IN MODO DA CREARE UNA NUVOLA.

AGGIUNGERE LO SPADA MESSO DA PARTE SOPRA IL COMPOSTO
E CON UN CUCCHIAIO FARE UN GIRO D'OLIO SOPRA IL COMPOSTO



SPAGHETTI CON SEPIE IN LUNGA COTTURA E CROCCANTI E PESTO DI PISELLI ALLA BOTTARGA

Cottura

AGGIUNGERE GLI SPAGHETTI (DOSE CONSIGLIATA PER PORZIONE 120 GRAMMI)
E FAR CUOCERE PER 10 MINUTI

IN UNA PADELLA ALTA VERSARE LA BASE SEPIA E FARLA RISCALDARE
PASSATI I 10 MINUTI SCOLARE LA PASTA
TENENDO UNA TAZZA D'ACQUA DI COTTURA DA PARTE

UNIRE GLI SPAGHETTI SCOLATI ALLA PADELLA CON LA BASE SEPIA
E LE SEPIE A FILETTO E MANTECARE TUTTI GLI INGREDIENTI INSIEME
PER CIRCA 4 MINUTI AGGIUNGENDO ALL'OCCORRENZA
DELL'ACQUA DI COTTURA FINCHE GLI SPAGHETTI RISULTERANNO
COTTI E IL SUGO TIRATO

SPEGNERE IL FUOCO SOTTO LA PADELLA,
AGGIUNGERE IL PESTO ED AMALGAMARLO BENE CON LA PASTA

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO FONDO,
ARROTOLARE LA PASTA CON UNA PINZA ALL'INTERNO DI UN MESTOLO
IN MODO DA CREARE UN CONO E PORLO AL CENTRO DEL PIATTO;
GUARNIRE IL TUTTO CON UN CUCCHIAINO DI BOTTARGA GRATTOGIATA
ED UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE A CRUDO



TRANCIO DI PESCATO DEL GIONRO IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE, PATATE CREMOSE ED OLIVE TAGGIASCHE

Cottura

PRERISCALDARE IL FORNO IN FUNZIONE STATICO A 180 GRADI;
QUANDO IL FORNO È CALDO, INFORNARE LE PATATE PER 10 MINUTI
AGGIUNGENDO LA VASCHETTA CON IL TRANCIO A 4 MINUTI DALLA FINE

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO E PORRE AL CENTRO LE PATATE,
SOPRA ADAGIARVI IL TRANCIO CON LA PELLE VERSO IL BASSO
E GUARNIRE IL TUTTO CON LA SUA SALSA



MOU DI CARMELLO E FRUTTI DI BOSCO

Preparazione

TIRARE FUORI IL MOU DAL FRIGO 5 MINUTI PRIMA DI SERVIRLO
RISCALDARE I FRUTTI DI BOCCONI UN PENTOLINO PER CIRCA 2 MINUTI
FINCHÉ NON RILASCIANO LA LORO SALSA

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO E FARE UNA STRISCIA VERTICALE
CON I FRUTTI DI BOSCO E LA LORO SALSA.

TAGLIARE IN DUE IL MOU E METTERLO IN MANIERA SFALSATA
SOPRA LA STRISCIA DI FRUTTI DI BOSCO



MILLEFOGLIE DI MELANZANE COTTI ALLA BRACE, POMODORINI CAMONE IN CONFIT E CREMA PECORINO

Cottura

PRERISCALDARE IL FORNO A 160 GRADI;
QUANDO È CALDO METTERE LA VASCHETTA
CON LA MILLEFOGLIE PER 8 MINUTI

IN UNA CASSERUOLA PICCOLA SCALDARE
LA CREMA DI PECORINO SENZA FARLA MAI BOLLIRE

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO FONDO,
METÀ CREMA DI PECORINO METTERLA SUL FONDO DEL PIATTO,
ADAGIARVI SOPRA LA MILLEFOGLIE E CON IL RESTANTE
DELLA CREMA COPRIRE LA MILLEFOGLIE.

AGGIUNGERE PEPE A PIACERE



PACCHERI RIPIENI DI VERDURE GRATINATI AL FORNO

Cottura

PRERISCALDARE IL FORNO A 190 GRADI,
QUANDO È CALDO METTERE IL CONTENITORE CON I PACCHERI
E LASCIARLI 10 MINUTI FINCHÉ NON GRATINANO

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO ED APPOGGIARE SOPRA I PACCHERI.
AGGIUNGERVI PEPERONCINO A PIACERE



CARCIOFI STUFATI, PATATA SPUMOSA E FAGIOLINI

Cottura

PRERISCALDARE IL FORNO A 160 GRADI;
QUANDO È CALDO METTERE LA VASCHETTA CON I CARCIOFI
E QUELLA CON LE PATATE PER 10 MINUTI,
QUANDO MANCANO 2 MINUTI A COTTURA
AGGIUNGERE LA VASCHETTA CON I FAGIOLINI

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO E METTERE AL CENTRO LE PATATE
FACENDO UNA GROSSA CHENELLE,
ADAGIARVI SOPRA I CARCIOFI ED I FAGIOLINI.
GUARNIRE IL TUTTO CON LA SALSA DEI CARCIOFI



SFORMATINO DI MELA VEGANO, SALSA AL TÈ MATCHA

Cottura

PRERISCALDARE IL FORNO A 160 GRADI;
QUANDO È CALDO METTERE LO SFORMATO IN FORNO PER 8 MINUTI

.....

Consigli per la composizione del piatto

PRENDERE UN PIATTO PIANO E CON UN CUCCHIAIO
FARE DEI CERCHI CON LA SALSA AL TÈ MATCHA,
PORRE AL CENTRO DEL PIATTO LO SFORMATINO
E FINIRE DI SALSARLO