

DUE PIATTI GOURMET DAGLI AVANZI DI NATALE

Lo chef **Marco Pirino** del *Beach Club & Restaurant del Grand Hotel a Porto Cervo* propone, per l'occasione, un piatto dal titolo "**Gnocchi di patate e peperone grigliato su crema di finocchio con noci e melanzane grigliate**".

Dopo aver sciacquato i finocchi, metterli a bollire con poca acqua, del sale e qualche patata utile per legare la crema. Una volta pronto, frullare ed aggiungere i gherigli di noci e la noce moscata con un filo di olio all'aglio e lasciar riposare.

Con i peperoni grigliati, invece, fare una crema con poco olio e, nel frattempo, schiacciare le patate. In un recipiente riporre queste ultime assieme a farina, peperoni, uova, sale ed impastare il tutto per ottenere un impasto morbido, da poter lavorare per formare delle quenelle. Tagliare a cubi le melanzane grigliate e saltarle in padella con dell'olio.

Mettere in una pentola abbondante acqua salata e cuocervi gli gnocchi al peperone: una volta scottati, assemblare il piatto con la crema di finocchio e le melanzane grigliate, gli gnocchi, qualche peperone grigliato come decorazione ed un ciuffo di prezzemolo. Rifinire il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Gaetano Simonato, chef del ristorante milanese "*Tano passami l'olio*", propone invece una ricetta dal titolo "**Astice al profumo di lime, gel di carota con insalata di frutta e verdura e crema di ricotta**".

Dopo aver fatto sbollentare gli astici in un brodetto di lime, grattugiando prima la scorza e poi spremendo il succo nell'acqua, scolare, togliere dal carapace e tagliare a medaglioni condendo con olio, sale, pepe e zucchero.

Tagliare successivamente le carote a pezzi piccoli e cuocerle a vapore o in un cartoccio di alluminio in forno. Frullarle con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungere l'agar agar, lo zucchero ed un pizzico di sale. Mettere il tutto in una formina, per poi poterlo tagliare con misure 7x4 cm e spessore di 1. Riporre in frigo per 2 ore.

Pulire la frutta (mirtilli, mela, pera, fragole, arancia), la verdura e sbollentare pomodoro, patata, carota, zucchina ed asparagi. Tagliare concassè per poi condire con olio, sale, zucchero, pepe, passare la ricotta in un setaccio e frullarla con il latte a freddo. Porre sul fuoco e aggiungere un cucchiaino di maizena per poi rifrullare.

Una volta pronto il tutto mettere al centro la mattonella di carota e posarci sopra i medaglioni di astice. Guarnire con la crema di ricotta e mettere intorno l'insalata di frutta e verdura. Un filo d'olio d'oliva per chiudere l'impiattamento.