

” Un mare di pinchos”



Ingredienti

- Per lo sformatino:
- 2 uova
- 100 g di ricotta
- 30 g di parmigiano
- menta
- sale q.b.
- pepe q.b.
- Per i moscardini:
- 300 g di moscardini
- aglio
- olio
- prezzemolo
- pomodoro
- sale
- pepe
- peperoncino
- vino bianco
- Per la polenta:
- 200 g di polenta
- Nero di seppia
- Sugo dei moscardini
- Per i pinchos gamberi e zucchine:
- risotto con zucchine
- limone grattugiato
- 1 uovo piccolo
- sale
- 300 g. gamberi
- uovo
- sesamo

Questa ricetta ha partecipato al concorso I PINCHOS

1. Sformatini profumati alla menta con salmone affumicato:

Amalgamare gli ingredienti. Cuocere in forno a 180 gradi in uno stampo a forma di ciambellina o

similare. Decorare con il salmone affumicato e una fogliolina di menta. Stecchino.

2. Polenta (nature, nero di seppia, sugo) con i moscardini in umido:

Procedimento per i moscardini:

Far soffriggere olio, aglio, peperoncino e prezzemolo.

Aggiungere i moscardini, sfumare con il vino. Mettere il pomodoro, far cuocere lentamente fino a cottura. Aggiustare di sale e pepe.

Procedimento per la polenta:

Preparare la polenta come si desidera. Lasciarne un terzo al naturale, in un terzo aggiungere il nero di seppia al restante il sugo dei moscardini. Stendere uno strato sottile in una pirofila e coppare con un piccolo disco. Sovrapporre e mettere in cima un moscardino col suo sughetto. Stecchino.

3. Gamberi e zucchine

Preparare un risottino con le zucchine, quando è freddo, aggiungere uovo, limone, sale.

Fare delle palline, passarle nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggere.

Friggere anche i gamberi immersi prima nell'uovo e poi rotolati nel sesamo. Assemblare. Stecchino.

Buoni pinchos a tutti!