



di pan di seppia alle erbe , ricotta di capra e filetto di triglia marinata all'aceto di lamponi. Chef

Ingredienti:

Per la millesfoglie:

150 g di farina
2 g nero di seppia
75 ml di acqua
4 grammi di lievito di birra disidratato
1 g di sale

Per le triglie:

4 Filetti di triglia
20 gr Aceto di lamponi
20 gr Aceto di vino bianco
20 gr Vino bianco secco
5 gr Sale
100 gr Olio alla santoreggia
Per la crema di ricotta
100 g di ricotta fresca di capra
20 g di aneto
20 ml di panna fresca

Per la finitura

Aneto fresco
Lamponi freschi

Procedimento: impastare la baguette di pane cuocerla in forno a 180° preriscaldato per 20 minuti fare riposare due giorni in modo che diventi raffermo e a questo punto tagliare all'affettatrice dei ventagli dello spessore di circa 1/2 cm; Scottare in padella con olio ben caldo, timo e rosmarino e poi fare asciugare in forno per 20 minuti a 80 gradi.

Spolverare di sale grosso il fondo di una pirofila, stendervi i filetti di triglia e coprire con gli aceti precedentemente miscelati al vino .Lasciare marinare in frigorifero 8 ore o meno a seconda della dimensione dei filetti ; Una volta marinati lasciare sgocciolare bene dalla marinata e fate riposare i filetti in olio al santoreggia per una notte. Tritare finemente l'aneto aggiungerlo alla ricotta e la panna semimontata. Montare il piatto.

