

## AMUSE BOUCHE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Montare la ricotta in una planetaria e creare una mousse. Metterla al centro della Foglia finger, aggiungere una fetta di Petto d'oca e il Chutney di Ananas e Peperoni. Preparare la Polenta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Appena pronta stenderne un piccolo strato sulla carta da forno e cuocerla in forno per 15 minuti a 200°C, formando delle cialde. Posizionarvi la Salsa di Guacamole, il Guanciale precedentemente saltato e filetti di carote fritte.

Tagliare il filetto di branzino a pezzi, formando una tartare. Condire con Olio extra vergine, sale e Pepe rosa. Posizionare la tartare ottenuta al centro del cucchiaino finger Amusette, ultimando con Chutney di Mango e Pepe rosa.

### Ingredienti Menù

100 g Guanciale cotto affumicato - 2T9  
120 g Salsa Guacamole - XQ0X  
20 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7  
24 g Petto d'oca stagionato e affumicato - 2U9  
30 g Chutney Ananas e Peperoni - AZ7  
50 g Polenta della casa - PL1  
6 Amusette - 7082  
6 Foglia finger autunnale - 7083  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282  
q.b. Sale iodato - P2M

### Ingredienti

120 g Ricotta di pecora  
50 g Carote  
60 g Filetto di branzino