

CAPESANTE SCOTTATE CON COULIS DI FRAGOLE E CRUMBLE SALATO AL CACAO



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 4 persone

In una bowl inserire il burro freddo da frigo, la farina, il cacao, le mandorle, lo zucchero e il sale. Impastare il tutto finché non si ottiene un composto compatto e leggermente sgranato. Stenderlo su una teglia con carta da forno e cuocere a 160°C per 15 minuti circa. Nel frattempo pulire le capesante, tamponarle con carta assorbente e condire con Olio, sale e pepe. In una padella calda aggiungere l'olio extravergine d'oliva e scottare le capesante qualche secondo per lato. In un piatto versare a specchio la Coulis di fragole, aggiungere il crumble salato sbriciolato e a seguire posizionare le capesante. Decorare con fiori eduli, o erbe fresche a piacere, aggiungendo a crudo un filo di olio extravergine d'oliva.

Ingredienti Menù

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5
80 g Coulis di fragole - D90X
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

280 g. Capesante
25 g. Farina
20 g. Burro
15 g. Mandorle tritate
5 g. Cacao amaro
1 g. Sale e pepe
1 g. Zucchero