

LE CONCHIGLIE DI DORA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

RICETTA VINCITRICE 2018.

Ricetta del ristorante PIAZZETTA COLONNE di Brindisi Titolare: Dora

Chef: Vito Morleo

Servito da: Leonardo Acquaviva

Per 6 persone.

Creare una crema con i formaggi aggiungendo un po' di pepe (se dovesse risultare troppo liquida aggiungere un uovo rosso con l'albume). Riempire i conchiglioni precedentemente lessati in acqua bollente con la crema ottenuta. Ridurre la Gransalsa di melanzane e posizionala al centro della preparazione. Realizzare le altre salse con le specialità Menù e disporle sul piatto. Scaldare brevemente nel forno e in uscita decorare con foglie di basilico e servire.

Ingredienti Menù

120 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X
180 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CUOK
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 Uovo
q.b. Pepe
q.b. Foglie di basilico fresco
120 g. Scaglie di Parmigiano Reggiano
300 g. Ricotta fresca vaccina
500 g. (24 pezzi) Conchiglie grandi