

## BACCALA' CON CARCIOFI SU ZABAIONE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

baccalà fresco tranci n°4 g. 800  
carciofi romaneschi n°4 g. 600  
menta fresca g. 4  
zafferano in stilli g. 2  
brodo vegetale g. 200  
farina di riso g. 6  
tuorlo d'uovo g. 40

### PROCEDIMENTO:

Mondare il carciofo a rosa , cuocere in olio extra vergine d'oliva .

Dorare a parte il trancio di baccalà dissalato in padella con poco olio.

Per lo zabaione: portare a bollire il brodo vegetale, legare con la farina di riso, togliere dal fuoco e unire lo zafferano e i tuorli d'uovo, passare al colino.

Composizione: disporre a fondo piatto lo zabaione allo zafferano, disporre al centro il carciofo e infine il baccalà, ultimare con la menta.

## CUORE DI TONNO IN FRIABILITA' DI PISTACCHI E PUNTARELLE

Ingredienti per 4 persone:

cuore di tonno fresco g. 400  
pistacchi freschi g. 100  
puntarelle g. 250  
arancia n° 2 g. 300  
sale g. 4  
aglio g. 10  
olio extra vergine d'oliva g. 40  
aneto g. 4  
pomodoro g. 100

### PROCEDIMENTO:

tagliare le puntarelle finemente, condirle con olio, sale e succo di arancia.

A parte dorare il cuore di tonno in padella ben calda per pochi minuti con olio e aglio, salare.

Ottenere con la scorsa delle arance una fine julienne, scottare in acqua bollente e dorare in padella , riservare le scorse e nella stessa padella scottare il pomodoro per pochi minuti.

Composizione: disporre su fondo piatto le puntarelle , adagiare sopra il cuore di tonno ed ultimare con le scorse di arancia, una linea di pomodoro e l'aneto fresco.