



---

## *Curiosità del Cuoco*

---

### *Ricette dello Chef*

#### **Per il tortino:**

*Passare al setaccio la ricotta. Salare, pepare e amalgamare un pò di olio extravergine. Incorporare il sedano cotto e tagliato a cubetto e le arance tagliate allo stesso modo. Versare la base del tortino in stampini monoporzioni oliati. Cuocere in forno 180° per 7 mn circa*

#### **Per gli sgombri:**

*Filettare gli sgombri ed eliminare tutte le spine con una pinzetta e tagliarli in due darle, condirli con buccia di limone grattugiato, sale e pepe un filo di olio. Avvolgerli nelle foglie di limone e fermare con due spiedini ricavati da rametti di alloro fresco. Cuocere al vapore per 6 mn a forno caldo a 180°*

#### **Per la salsa:**

*Ridurre il liquido di cottura ed emulsionare con olio extra vergine*

#### **Per il dressaggio:**

*Adagiare sul tortino di ricotta la derla di filetto di sgombro e condire con la salsa. Guarnire con una juillenne di limone sbollentata. Servire il tortino tiepido con lo sgombro appena cotto.*

---