

[CUOCHI]

ISOLA GOLOSA

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF

AZIONE	INGREDIENTE	UM	Q.TÀ
Base zuppa vongole			
Far andare in padella	olio extravergine oliva	gr.	45
(in olio)	aglio tritato in olio di semi	gr.	3
aggiungere	vongole veraci		300
farle aprire coperte a fuoco basso , sgusciare il tutto , filtrare se necessario			
Per i crostacei			
Tagliare a pezzi da 0,5 cm	mazzancolle code	gr.	150
	capesante senza guscio	gr.	100
Al momento che deve uscire il piatto , scaldare il liquido nella padella aggiungere i molluschi le vongole sgusciate il prezzemolo e olio limone due salti e togliere.			
			q.b.
Ajo Blanco			
Frullare	mandorle a lamelle Ventura	gr.	50
(sbollentato senza anima)	aglio	gr.	2
	pane	gr.	5
	sale fino	gr.	2
	olio extravergine oliva	gr.	20
	aceto di Xeres	gr.	4
	acqua	gr.	150
	mandorle amare	gr.	1

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF**AZIONE****INGREDIENTE****UM****Q.TÀ****Salsa broccoli**

Pulire e tagliare in pezzi da circa 2 cm	broccoli	gr.	200
lessarli in	acqua per brodi	gr.	1.000
con	sale fino	gr.	5
per 3 minuti, scolare .			
Mettere in padella	olio extravergine oliva	gr.	100
con	aglio in camicia	gr.	10
a fuoco basso fino a che diventa dorato poi filtrare ed aggiungere i broccoli e	brodo di pesce	gr.	100
fare un bollire e frullare a colpi lasciandola grossolana , aggiungere	soja liquida	gr.	7
	colatura di alici	gr.	9

Per l'acqua blu

Tagliare a julienne	cavolo viola	gr.	500
Mettere a bollire	acqua	gr.	1000
	sale fino	gr.	7

e cuocere il cavolo
per 5 minuti
filtrare e raffreddare

Per una porzione

30g gamberi
20g capesante a dadini
20g ajo blanco
10g salsa broccoli
15g broccoli
3 pz crostini
1 cucchiaio di acqua blu
mezzo giro di pepe bianco

[CUOCHI]

CARPACCIO TIEPIDO DI SPIGOLA, PURÈ LIME E PISTACCHI VENTURA, SALSA DI RUCOLA

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF

AZIONE	INGREDIENTE	UM	Q.TÀ
Per la spigola			
	spigola	gr.	500
Per il brodo			
	pomodoro		1
	cipolla		1
	carota		1
	acqua	gr.	1000
Per il purè al lime			
Cuocere al microonde per circa 7 minuti in pellicola trasparente	patate	gr.	1.000
passarle allo strumento per passatelli (750 gr) aggiungere a dadi	burro	gr.	250
poi con la frusta a fuoco basso aggiungere caldi	Salsa cocco lime	gr.	200
	Sale fino	gr.	8
infine aggiungere	zeste di lime	gr.	4
	pistacchi Ventura in granella	gr.	10
Salmoriglio			
Mescolare	olio extravergine oliva	gr.	300
(1 spicchio tagliato a metà)	aglio	gr.	1
	succo di limone	gr.	10
	sale fino	gr.	6
	acqua	gr.	10
alla fine aggiungere un pò alla volta (tritato)	rosmarino	gr.	12
	pistacchi Ventura in granella	gr.	10

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF

AZIONE	INGREDIENTE	UM	Q.TÀ
Salsa rucola			
Sbollentare e raffreddare	insalata rucola	gr.	45
poi al minipimer con	acqua per ricette	gr.	80
	olio extravergine oliva	gr.	45
	sale fino	gr.	1

Salsa di cocco e lemongrass

Far fare appena un bollore	brodo di pesce	gr.	200
(a rondelle)	zenzero radice	gr.	8
a fettine	lemongrass	gr.	12
(a rondelle)	lime	gr.	15
filtrare e versare su	cocco barattolo	gr.	100
	colatura di alici	gr.	5
	succo di limone	gr.	2

Per una porzione

100g di spigola a fettine su carta da forno, pizzico di sale ed olio del salmoriglio

Cottura a 180°C per 2 minuti (deve sbiancare) e poi giro di salmoriglio

3g di olio del salmoriglio prima della cottura

5g di salmoriglio (liquido+trito)

50g di purea al lime

12g di salsa rucola

Foglia di rucola

[CUOCHI]

CASSATA ALL'ITALIANA CON SALSA AI LAMPONI

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF

AZIONE	INGREDIENTE	UM	Q.TÀ
Frutta candita per cassata			
Lasciare in infusione	frutta mista e candita	gr.	250
con	uva sultanina	gr.	62
per circa un'ora con	maraschino 60°	gr.	62
e	rhum 70°	gr.	62
poi scolare.			
Meringa italiana da semifreddo			
Cuocere a 121°C	zucchero semolato	gr.	450
con	acqua	gr.	150
versare a filo su	albume d'uovo	gr.	225
con	zucchero semolato	gr.	50
Sabbiatura pinoli per cassata			
Scaldare	zucchero semolato	gr.	150
ed	acqua	gr.	50
poi aggiungere	pinoli Ventura	gr.	250
cuocere fino a che sabbiano			
Salsa ai lamponi			
Scaldare	lamponi (purea)	gr.	500
aggiungere	zucchero semolato	gr.	100
fare un bollore, sciogliere	pectina	gr.	2,5
aggiungere	glucosio	gr.	50
e sobbollire per pochi minuti, passare al setaccio.			

MORENO CEDRONI MAGIK CHEF

AZIONE	INGREDIENTE	UM	Q.TÀ
Per la cassata			
Stemperare	meringa italiana	gr.	400
con (la metà)	panna montata	gr.	450
aggiungere	canditi	gr.	250
	pinoli sabbiati	gr.	200
e l'altra	panna montata	gr.	450

mettere negli appositi
stampi e congelare

Per una porzione

Cassata 100g tagliata in tre fette
Salsa 30g sotto e sopra