



MOUSSE DI ZABAIONE

9 uova
250 g panna fresca
200 g marsala

180 g zucchero
un pizzico di sale

Separare i tuorli dagli albumi.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il marsala e addensare a bagnomaria. Raffreddare lo zabaione e conservarlo in frigorifero.

Montare a neve gli albumi con il sale e unirli delicatamente allo zabaione.

Montare la panna a becco d'uccello e incorporarla alla crema di zabaione e albumi. Distribuire nei bicchierini e servire.

NOTE

TUTTO IN UN BOCCONE: I NUOVI FINGER FOOD

Appetiti, Canonica di San Salvatore
27 maggio 2017

BY *prêt-à-manger*



CRODINO

400 ml spremuta o succo d'arancia q.b. crodino freddo
1 cucchiaino di agar agar q.b. gomma di xantano o guar
q.b. arachidi salate

Portare a bollore 50 ml di succo d'arancia con l'agar agar e proseguire la cottura per 3'. Unire al succo tenuto da parte, mescolando bene, e versare in uno stampo. Lasciare raffreddare e far consolidare in frigorifero per almeno 6 ore. Tagliare la gelatina a cubetti di circa 1 centimetro di lato e distribuirne 3 in ogni bicchierino. Aggiungere 3 arachidi.

"Addensare" leggermente il crodino con la gomma di guar, frullando. Suddividere nei bicchierini e servire.

NOTE

www.pret-a-manger.it

Prêt à manger pretamanger_it

per info: Laura Rossi 338 4611393 - info@pret-a-manger.it



CREMA DI BURRATA

burrata
acciughe
pomodorini semiseccchi

olio extravergine di oliva
germogli o erbe aromatiche

Frullare la burrata con l'olio e distribuirla nei bicchierini.
Completare con un'acciuga arrotolata e un ciliegino. Decorare con qualche fogliolina e servire.

NOTE



INSALATA DI FARRO

farro
pomodorini
cipolla rossa di Tropea
olive taggiasche

mandorle a lamelle
olio extravergine di oliva
aceto balsamico
sale

Lessare il farro in abbondante acqua salata ad ebollizione.
Tostare le mandorle in forno dopo averle salate leggermente e affettare finemente la cipolla.
Scolare il farro, lasciarlo raffreddare, unire tutti gli altri ingredienti e condire. Distribuire nei bicchierini e servire.

NOTE