

**RICETTE PREMIATE AL CONCORSO "ALLA RICERCA DELL'AVANZO PERDUTO"**

<b>PRIMA CLASSIFICATA</b>	
Autore	Franco Poli
Nome della ricetta	Antipasti di Zia Roberta
Tipologia	Antipasto
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 cucchiaio di mascarpone 1 fetta di arrosto di vitello 1 fetta di prosciutto cotto 1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 110 ml di passata di pomodoro 150 grammi di melanzane alla parmigiana 2 cucchiaini di baccalà mantecato 2 fondi di carciofo cotti in tegame 2 salsicce cotte alla griglia 3 cucchiaini di purea di patate 4 cucchiaini di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 50 grammi di risi e bisì 60 grammi di filetto di sgombro lesso 60 grammi di seppie cotte in umido
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco, 80 grammi di avanzi di formaggi misti
Non ingredienti	Olio, latte
Difficoltà preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Prendere le 5 fette di pane raffermo e dividerle a metà, posizionarle su una teglia e infornare per il tempo necessario per creare dei crostini.</p> <p>Preparazione dei crostini:</p> <p>Primo crostino: spalmare il baccalà mantecato. Secondo crostino: spalmare lo sgombro lavorato con un po' d'olio. Terzo crostino: appoggiare le seppie in umido scaldate e tagliate sottili. Quarto crostino: creare una base con la passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso, posizionare sopra i peperoni grigliati tagliati a listarelle, aggiungere un filo di olio. Quinto e sesto crostino: creare una base con la passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso posizionare sopra la parmigiana scaldata. Settimo crostino: leggero velo di mascarpone, posizionare sopra una zuccina grigliata ed infine sopra salsicce tagliate a pezzetti e lavorate con ricotta affumicata; aggiungere un filo di olio. Ottavo crostino: passata di pomodoro fatta restringere a fuoco basso con sopra lenticchie e un filo di olio extravergine. Nono e decimo: filo d'olio posizionare le verdure grigliate e cubetti di formaggio.</p> <p>Creazione antipasti:</p> <p>Prendere l'uovo, tagliarlo a metà e svuotarlo dal tuorlo. Mescolare il tuorlo con risi e bisì, pezzi formaggio tagliati in quadrettini, e della ricotta affumicata grattugiata. Prendere i carciofi e scavarli con un cucchiaio al fine di creare un contenitore. Unire l'interno del carciofo a 1/2 fetta di prosciutto tagliata a dadini, pezzi di formaggi dolci, olio extravergine. Posizionare il tutto all'interno del carciofo. Prendere gli spaghetti mescolati con un goccio di latte e creare con la forchetta un nido (volendo si può friggere) e sopra cospargerlo con prosciutto tagliato a dadini e formaggi e spolverata di ricotta affumicata. Fettina di carne tritata finemente mescolata con il purè, spruzzata di ricotta affumicata, avvolgere il tutto con fette di zucchine grigliate o altre verdure formando dei cannoli.</p> <p>Composizione piatto:</p> <p>Prendere un piatto da portata grande e posizionare al centro l'uovo e i carciofi ripieni, il "nido" di spaghetti e i cannoli di zucchine. Circondare con i diversi crostini dividendoli per gusto, da un lato le verdure, dall'altro il pesce, e infine carne e salumi. Sarebbe consigliabile degustare vini diversi con i diversi antipasti.</p>	
Tempo di esecuzione	156 minuti