

SECONDA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Mariagrazia Chieffo
Nome della ricetta	Bouquet di mare in salsa all'aneto
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 cucchiaio di mascarpone 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 140 grammi di cozze cotte alla marinara 2 cucchiaini di baccalà mantecato 3 cucchiaini di purea di patate 60 grammi di filetto di sgombro lesso 60 grammi di seppie cotte in umido Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	acqua, olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Tagliate mezza cipolla a fette non troppo sottili e fatela appassire con un filo d'olio, a fuoco non troppo forte, in una padella antiaderente, girando spesso; aggiungete un cucchiaio d'acqua, un pizzico di sale, abbassate la fiamma al minimo e coprite finché non sarà morbida e lievemente dorata.</p> <p>Nel frattempo versate in una ciotola mezzo vasetto di yogurt al naturale e un cucchiaio di mascarpone, amalgamate con due cucchiaini d'olio d'oliva, un cucchiaino di aceto, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e infine dell'aneto fresco sminuzzato. Riponete in frigo affinché la salsa all'aneto si insaporisca.</p> <p>Mescolate tre cucchiaini di purea di patate fredda con due cucchiaini di baccalà mantecato e tenete da parte.</p> <p>Ricavate da qualche fetta di pane raffermo dei quadratini di circa 6 cm e fateli abbrustolire su una bistecchiera; distribuite su di essi le seppie in umido, in modo da ricavare delle bruschette e spolverizzate di prezzemolo fresco tritato.</p> <p>Andate a questo punto a comporre il piatto: sceglietene uno ampio e piano, meglio se da portata, stendetevi 100 gr di verdure grigliate, quindi adagiate 60 gr di filetto di sgombro lesso freddo. Intorno allo sgombro disponete le cozze alla marinara, private del guscio, spargete su essi la cipolla dorata, rosolata in padella, irrorate il tutto con olio d'oliva e sale.</p> <p>Con l'aiuto di due cucchiaini formate con la crema di patate e baccalà delle quenelle e disponetele nel piatto, infine scegliete una ciotolina da salse di vostro gusto, versatevi la salsa all'aneto e appoggiatela nel piatto accanto allo sgombro.</p>	
Tempo di esecuzione	20 minuti