

<b>QUARTA CLASSIFICATA</b>	
Autore ricetta	Leonardo Grassi
Nome della ricetta	BIGOI & BAGOI
Tipologia	Antipasto
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 140 grammi di cozze cotte alla marinara 2 salsicce cotte alla griglia 4 cucchiaini di fagioli bolliti 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di filetto di sgombro Mezza cipolla
Ingredienti bonus	fette di pane secco 80 grammi di avanzi di formaggi misti
Non ingredienti	Olio, aceto, sale, pepe, altre spezie
Difficoltà di preparazione	Media
Descrizione della preparazione	
<p>Preliminari: preparare con i 100 gr di verdure miste cotte alla griglia una dadolata con cubetti di circa 5mm; privare della conchiglia le cozze cotte alla marinara; preparare con gli 80 gr di avanzi di formaggi misti una dadolata grossolana (circa 1cm); grattugiare le 5 fette di pane secco; grattugiare i 50g di ricotta affumicata; riscaldare il forno a 180 °C.</p> <p>Preparazione della ricetta:</p> <p>Nido di spaghetti: spadellare in un'ampia padella a fuoco vivo per circa 2-3 minuti i 40g di spaghetti unendovi le cozze cotte alla marinara e i cubetti di verdure miste cotte alla griglia, aggiungere a piacere sale e pepe. versare il tutto all'interno di un anello metallico dal diametro di 10 cm poggiato su di una teglia da forno ed infornare per circa 5min o fino al momento in cui la superficie risulta dorata.</p> <p>Tortino: oliare e cospargere con parte del pane secco grattugiato una formina da forno, con diametro di circa 15 cm alta almeno 5cm. In una terrina spezzettare grossolanamente con una forchetta 1 uovo sodo e le 2 salsicce cotte alla griglia, aggiungere i 50 gr rimanenti di verdure miste cotte alla griglia tagliate a cubetti, gli 80 gr di cubetti di avanzi di formaggi misti e 25 gr di ricotta affumicata grattugiata. condire con 1 cucchiaino d'olio, sale, pepe ed una spolverata di noce moscata. Amalgamare bene il tutto e versarlo nella formina.</p> <p>Cospargere la superficie con il restante pane secco grattugiato, infornare per circa 5 min o fino al momento in cui la superficie risulta dorata.</p> <p>insalata di sgombro: tagliare a fettine molto sottili la mezza cipolla, farla soffriggere a fuoco medio in una padella con 1 cucchiaino d'olio e 2 cucchiaini di aceto di vino bianco sale e pepe, finché non appassisce. Togliere la dal fuoco e fatta raffreddare, unire i 60 gr di filetto di sgombro lessato spezzettato grossolanamente con una forchetta ed i 4 cucchiaini di fagioli bolliti; mescolare il tutto.</p> <p>Presentazione:</p> <p>prendere un piatto da portata dalla forma rettangolare o ovale. Nel mezzo appoggiarvi il "nido di spaghetti" togliendo con delicatezza l'anello metallico e versarvi sopra un filo d'olio extravergine di oliva. Togliere il "tortino" dalla formina ed adagiarlo su di un lato del piatto tagliandolo a spicchi. sopra di esso grattugiate i rimanenti 25g di ricotta affumicata. sull'altro lato del piatto mettere l'insalata di sgombro condita con un filo l'olio extravergine di oliva e del pepe macinato grosso.</p>	
Tempo di esecuzione	25 minuti