

QUINTA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Silvia Bizzo
Nome della ricetta	Variazioni sul tema pesce e legumi: quadrotti di lenticchie con quenelle di baccalà e spaghetti allo sgombro su crema di borlotti
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	2 cucchiaini di baccalà mantecato 4 cucchiaini di fagioli bolliti 4 cucchiaini di lenticchie cotte in pentola 40 grammi di spaghetti all'olio o burro 50 grammi di ricotta affumicata 60 grammi di filetto di sgombro lesso Mezza cipolla Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, pepe, altre spezie
Ingredienti aggiuntivi	bottarga
Difficoltà di preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Frullare i fagioli bolliti con lo yogurt, insaporendo con il coriandolo in polvere. Affettare molto finemente la cipolla e soffriggerla in padella con l'olio, quindi farvi insaporire lo sgombro; unire gli spaghetti, amalgamarli al pesce e insaporire con la bottarga. In una padella con olio far dorare una fetta di pane secco sbriciolata. Comporre il piatto (preferibilmente lungo): da un lato mettere le lenticchie, aiutandosi con un coppapasta quadrato, sopra disporre una quenelle realizzata con il baccalà mantecato e spolverizzare con il pepe. Nell'altro lato del piatto stendere alla base la crema di legumi, sopra gli spaghetti allo sgombro, arrotolati aiutandosi con una forchetta, e le briciole di pane; per completare spolverizzare con circa 20g di ricotta affumicata grattugiata finemente.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti