

SESTA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Francesco Useli
Nome della ricetta	barchette di pesce patriottico
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	1 uovo sodo 100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 2 cucchiaini di baccalà mantecato 2 fondi di carciofo cotti in tegame 3 cucchiaini di purea di patate 40 grammi di radicchio rosso cotto 60 grammi di filetto di sgombro lessato 60 grammi di seppie cotte in umido
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, altre spezie
Difficoltà di preparazione	facile
Descrizione della preparazione	
<p>Preparare due tortini di verdure utilizzando due cocotte nel seguente modo: ungere appena con olio la cocotte, foderare i lati con le verdure grigliate miste quindi adagiare un fondo di carciofo, riempire con il purè mantecato e il radicchio cotto. Grattugiare un po' di pane secco, ammorbidirlo con olio e insaporire con sale, versare il pane grattugiato sulla cocotte, infornare qualche minuto per dorare il pane, capovolgere sul piatto da portata e decorare con ciuffetti di prezzemolo.</p> <p>Nel frattempo sono state biscottate anche le altre fette di pane rafferma sulle quali sarà spalmato il baccalà sulla prima, le seppie in umido sulla seconda, lo sgombro lessato pulito e insaporito con aglio e abbondante prezzemolo crudo sulla terza (una sorta di bandiera italiana).</p> <p>L'uovo verrà tagliato a spicchi per decorare.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti