

SETTIMA CLASSIFICATA	
Autore ricetta	Vanessa Fusetti
Nome della ricetta	millefoglie di verdure con mousse di baccalà su crema di riso piselli e yogurt
Tipologia	Piatto unico
Ingredienti conquistati ed utilizzati	100 grammi di verdure miste cotte alla griglia (zucchine, peperoni e melanzane) 2 cucchiaini di baccalà mantecato 50 grammi di risi e bisi Mezzo vasetto di yogurt al naturale
Ingredienti bonus	5 fette di pane secco
Non ingredienti	Olio, latte, altre spezie
Difficoltà di preparazione	media
Descrizione della preparazione	
<p>Mousse di baccalà: inserire il baccalà nel bicchiere del frullatore ad immersione e frullare aggiungendo l'olio (di semi in quanto più delicato) a filo come per fare una maionese. La salsa è pronta quando incomincia a montare.</p> <p>Intiepidire le melanzane le zucchine e i peperoni in forno basso (120°) in modo da non asciugarle troppo.</p> <p>Tostare il pane raffermo (tagliato a pezzetti molto piccoli, quasi briciole di pane) in padella per qualche minuto con un goccio di olio di semi.</p> <p>Crema di riso piselli e yogurt: in un pentolino scaldare i risi e bisi a fiamma bassa. Aggiungere lo yogurt al naturale, due cucchiaini di latte, una punta di zenzero e una fogliolina di menta; mescolare e coprire fino a raggiungere una giusta consistenza. Spegnerne il fuoco e frullare il composto per ottenere una crema.</p> <p>Comporre il piatto: in una fondina, sistemare la crema di riso e yogurt tiepida sul fondo. Aggiungere sopra, per creare una torretta le melanzane alternate con la mousse di baccalà, le zucchine e i peperoni. Guarnire con le briciole di pane tostato e una fogliolina di menta.</p> <p>Servire subito.</p>	
Tempo di esecuzione	30 minuti