

Alessandro Circiello ha condiviso lo stato di RDS – 100%
Grandi Successi.

PASQUA > In esclusiva su RDS >
MENU ANTICRISI dello chef ALESSANDRO CIRCIELLO
Per 4 persone, costo complessivo 25euro !

*Uovo al vapore

uova n. 4

pomodori rossi g.400

basilico 1 mazzo

olio extra vergine d'oliva.

Montare l'albume d'uovo a neve porre in uno stampino di alluminio per metà del suo volume posizionare al centro il tuorlo chiudere con il restante albume cuocere in forno a vapore per pochi minuti oppure nel cestello in bambu'

accompagnare con il pomodoro cotto in padella e frullato, ultimare con basilico e olio.

*Ravioli con patate viola su crema di piselli

pasta all'uovo fresca g.200

patate viola g.600

timo q.b.

Parmigiano g.100

piselli freschi g.800

olio extra vergine d'oliva.

Stendere la pasta sottile, farcire con le patate viola bollite, miscelare al timo e parmigiano. In alternativa si possono utilizzare altre tipologie di patate, servire su purea di piselli freschi , cotti in casseruola con poco olio, frullati e passati al colino per eliminare la seconda pelle.

*Tortino di parmigiana di melanzane con uova di quaglia

uova quaglia n.8

melanzane viola n.3

mozzarella g.100

parmigiano g.150

basilico 1 mazzo

pomodori pelati g.200

olio estr..

sale iodato q.b.

Latte.

Tagliare le melanzane lasciate qualche minuto nel latte per eliminare l'acidità, eliminare il latte e dorare in padella con poco olio, porre in uno stampino coppapasta di acciaio in modo da ottenere la mono porzione, unire all'interno i restanti ingredienti con un uovo di quaglia bollito,

chiudere e cuocere per pochi minuti in forno ion modo da preservare i colori e non disperdere i sali minerali. Accompagnare con uova di quaglia bollite e basilico.

*Uovo al cioccolato

cioccolato fondente g.600, oppure 8, mezzi gusci di uovo mini di cioccolato

ricotta pecora g.300

zucchero a velo g.80

cannella

scorza arancia candita g.20

menta fresca

panna freesca g.200

lamponi.

Dividere un piccolo uovo al cioccolato fondente con un coltellino surriscaldando la lama, porre al centro la mousse ottenuta con la ricotta passata al setaccio, aggiungere la panna semi montata , la cannella e la scorza di arancia candita, posizionare il composto all'interno del primo guscio, chiudere ermeticamente e servire su un piatto fondo o coppa di vetro con la base dei lamponi frullati e foglie di menta.