



XVII CONCORSO INTERREGIONALE
 "LA CUCINA CALDA
 DA RISTORAZIONE"
 MATERA 28 GENNAIO 2014

Associazione Cuochi Baresi



ANTIPASTO

GAMBERO CROCCANTE ALLE MANDORLE, BACCALÀ IN INFUSIONE E SEPIOLINA AGLI AGRUMI; PAVÈ DI ZUCCHINE E MORBIDO ALLA RAPA ROSSA; SALSA AL BASILICO E CREMA DI PEPERONI.



PRIMO

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO, FIOR DI RAPE, COZZE PELOSE, CONCASSÈ DI POMODORO RAMATO MARINATO E SALSA DI PANZANELLA



SECONDO

DARNA DI BRANZINO PESCATO ALL'AMO CON COTTURA UNILATERALE, GUAZZETTO DI VONGOLE VERACI ALLO ZAFFERANO CON CAROTE E PUNTE DI ASPARAGI, Tournedos di Patata, Canocchia scottata e fungo Cardoncello

DESSERT

CIOCCOLATO; CREMOSO AL LATTE E RUM, MOUSSE AL BIANCO E TARTUFINO FONDENTE E MIRTILLI; SORBETTO AI FRUTTI ROSSI, CROCCANTE AGLI ARACHIDI E SALSA AL MOSCATO DI TRANI.



SCULTURA IN CIOCCOLATO

