

# Stefano Zamboni

| Nome ricetta:   | Categoria  | Anno creativo                    |
|---|--|----------------------------------|
| <p><b>“CONO DI CALAMARI<br/>CON MELANZANE E PISTACCHI DI BRONTE”</b></p>  | <p><b>Antipasto caldo</b></p>  | <p><b>2012</b></p>               |
| Servizio  | Ingredienti  | Note                             |
|   | <p><b>Calamari ...300 gr<br/>Melanzane .....100 gr<br/>Finocchietto selvatico .....8 gr<br/>Pistacchio bronte .....15 gr<br/>Emulsione Pomodoro.... 100 gr</b></p> | <p>Si riferisce a peso netto</p> |
| <p><i>Procedimento</i></p> <p>Taglia calamaro al centro per ottenere canellone (solita tecnica mia).Blanching in acqua e sale.,Farcire di ;<br/>olio oliva su padella calda,ritagli di calamaro,cubetti di melanzane saltate croccanti.Unire finocchietto,sale e pistacchio granella.<br/>Al momento del servizio metti sopra calamaro una fetta di mozzarella,poi gratinare/scaldare.Servi con coils di pomodoro.(pomoro cherry olio oliva,sale,oregano)<br/><b>Porzione di 27 gr cada</b></p> |  |                                  |
| <p><i>Servizio:</i></p>   |  |                                  |