

## Ricetta 1

Baccalà mantecato, tarallo pugliese, salsa di peperoni arrosto e cioccolato Cuyagua

Ingredienti per 4 persone:

400 g Baccalà ammollato

200 g olio evo

Sale

Pepe

2 foglie di Alloro

1 spicchi di Aglio

12 taralli pugliesi

2 peperoni rossi

50 g cioccolato Cuyagua

Preparazione:

Cuocere il baccalà già ammollato in acqua bollente con le foglie di alloro e l'aglio per 20 min.

Scolare e lasciar raffreddare qualche minuto. Montare il baccalà in planetaria con l'olio extravergine ed aggiungere all'occorrenza sale e pepe.

Nel frattempo infornate i peperoni rossi a 220 gradi per 20 minuti circa, fino a quando non siano ben rosolati, lasciarli raffreddare.

Quando i peperoni sono freddi, nettarli dalla pelle e dai semi interni e frullare in un blender la polpa con un filo di olio evo, sale e pepe.

Una volta terminate queste 2 preparazioni, prendere i taralli e sistemare la mousse di baccalà ottenuta su ogni tarallo, poi nappare con la salsa a piacimento e finire con il cioccolato Cuyagua grattugiato.

## Ricetta 2

Crema di burrata, filetto di sgombro marinato, semi di girasole e cioccolato Cuyagua

Ingredienti per 4 persone:

300 g burrata  
4 pz sgombri interi  
2 pz limone  
Semi di girasole  
1 pz limone  
Zucchero  
Sale  
Pepe  
Olio evo  
50 g Cioccolato Cuyagua  
200 g misticanza

Preparazione:

Per la crema di burrata tagliate la burrata a metà, lasciate scolare la panna in eccesso e frullate il tutto con un mixer, regolate di sale e pepe.

Tenere da parte in frigo. Sfilettare gli sgombri, ed eliminare le lisce lasciando solo la polpa. Tagliate i filetti di sgombro in losanghe regolari e lasciamo marinare per 10 minuti in un mix di sale e zucchero in uguale proporzione, in quantità uguale al peso dei filetti. Passati i 10 minuti sciacquate i filetti sotto acqua corrente e condite con olio evo, pepe e buccia di limone.

Impiattare il tutto ponendo alla base del piatto la crema di burrata, creare un piccolo nido di misticanza, adagiarsi sopra i filetti di sgombro e finire con semi di girasole e cioccolato Cuyagua grattugiato.

### Ricetta 3

Mousse di fave all'extravergine, lampuga in oliocottura e cioccolato Cuyagua

Ingredienti per 4 persone:

200 g fave secche

100 g patate

2 foglie alloro

400 g filetto lampuga

50 g cioccolato Cuyagua

Olio evo

Sale

Pepe

Preparazione:

Prendete una casseruola e poneteci le fave precedentemente lavate, sopra le fave disponete le patate pulite e tagliate e pezzi e ricoprire di acqua fredda fino a 2 cm circa sopra il livello delle fave, unire anche le foglie di alloro.

Mettete a cuocere a fiamma moderata il tutto per circa 40 min.

Dopo i 40 minuti controllate la cottura delle fave e se pronte lasciar raffreddare per 10 minuti.

Scolate le fave dall'acqua in eccesso e sistematele in una planetaria, dovete far raffreddare le fave in planetaria a ritmo moderato, regolando di sale e montandole con dell'olio evo.

Una volta ottenuta la crema, conservare e temperatura ambiente per un'oretta circa.

Nel frattempo mondate il filetto di lampuga dalle lisce e dalla pelle e sistemarlo in una busta sottovuoto, aggiungere sale, pepe ed olio evo.

Chiudere la busta e cuocere a bassa temperatura nel roner a 62 gradi per un'oretta circa.

Impiattate in una fondina la crema di fave, adagiare sopra i filetti di lampuga cotti e cospargere di cioccolato Cuyagua.