

## **Carpaccio di ricciola su stecco di panino – Chef Donato Micaletto**

Ricetta carpaccio ricciola

Ingredienti (dosi per 4 porzioni):

Per la marinatura della ricciola

400g ricciola (preventivamente abbattuta a -20° per almeno 24 ore e scongelata il giorno stesso dell'utilizzo)

100g sale marino

100g zucchero

1lime

1mazzetto erbe aromatiche miste (menta, basilico, finocchietto)

Per la crema di zucca

500g zucca

1 fetta di zenzero fresco

1patata

Per la finitura

80g mascarpone

q.b. olio extravergine d'oliva

q.b. sale Maldon

Strumenti e attrezzature

1 Contenitore alto per marinare la ricciola

1 Tagliere

1 Coltello

1 Pentolino per la crema di zucca

2 Sac a poche usa e getta

1 Ciotola per la preparazione della marinatura

1 Frullatore / Mixer per la crema di zucca

1 Grattugia

Ingredienti pane/pizza

1,5 kg farina00

500ml acqua

500ml latte intero fresco

80g di purè di patate in fiocchi

75ml si olio evo

75g zucchero

75g lievito di birra

45g sale

Fare un impasto diretto di consistenza morbida

e lasciare lievitare per un'ora.

Stendere l'impasto e formare le pizette di 20g cadauna.

Cuocere a 180 gradi forno statico per 15 minuti.

Procurarsi stecchi di gelato da infilare nel panino successivamente.

