



TACCUINISTORICI.IT

rivista multimediale di alimentazione e tradizioni



| HOME | CHI SIAMO | ACCADEMIA | DIZIONARIETTI | CUCINA REGIONALE | MONDO A TAVOLA | ARTE E CIBO | TEMPLARI E DIETA | FESTE E TRADIZIONI | CONTATTI |



Mangiare è una necessità,
mangiare intelligentemente è un'arte.
La Rochefoucault

26/04/2012

Home >> Ricette >> Taccuino Epoca Contemporanea >> accademia >> Piatti certificati Osteria Darfani - Caviaga di Cavenago d'Adda (LO)

RICETTE accademia

Piatti certificati Osteria Darfani - Caviaga di Cavenago d'Adda (LO)

Categoria: [accademia](#)



Ricette della OSTERIA DARFANI - Caviaga di Cavenago d'Adda (LO)

Preparazioni a cura dello chef Maurizio Dell'Omo Ambasciatore AIGS

Bocconcini di spada alla siciliana

Tagliate il pesce spada a dadini di un centimetro circa per lato e metteteli in una padella con un filo d'olio; d'oliva, scalogno e qualche capperone. Salate, pepate e inaffiate con un po' di vino bianco. Preparate una dadolata fine di olive nere, frullate le melanzane che avete scottato in padella e fatene dei piccoli flan da cuocere in forno. Fate della cips di patate. Impiattate mettendo prima la concassè di olive condita con olio d'oliva e origano fresco, deponetevi sopra lo spada, sfornate i flan di melanzane e guarnite con cips

e foglie d'origano fresco.

Raviolone di mare

In un fondo d'acqua e olio d'oliva, con un gambo di sedano, uno scalogno e dei gambi di prezzemolo, fate aprire un po' di cozze e vongole. Sgusciate gamberi e scampi e aggiungete le cortecce all'acqua delle cozze dove, per pochissimi secondi, sbollentate anche degli anelli di calamari.

A parte preparate due fogli di pasta fresca piuttosto elastica, mettete la farcia di cozze, vongole, scampi e gamberi crudi e gli anelli di calamari il tutto condito con un filo d'olio, sale, pepe e della maggiorana fresca.

0
tweets

tweet

0

VIDEO DEL GIORNO



Video ricetta ciambellone all'olio e vinsanto ([guarda il video](#))

[archivio video](#)

[EDITORIALE](#)



Chiudete il raviolone e, dopo averlo fatto cuocere in acqua salata, condite con il brodo di pesce fatto con l'acqua delle cozze ristretta e profumata con dei pistilli di zafferano.

Filetto di rombo alle mandorle

E' un piatto molto semplice che non richiede troppo lavoro ma è pieno di gusto. Tagliate a losanghe i filetti di rombo e impanate con mandorle a lamelle, sale, pepe e un po' di pane grattugiato speziato con un pizzico di curry e coriandolo. Infornate per pochi minuti e servite con una salsa a base di aceto di mele ristretta e profumata al miele d'acacia e dei croccantini di pane al sesamo.

Filetto di triglia

La triglia è un pesce che non vuole una cottura elevata e troppo lavorata, quindi si cuoce semplicemente in padella con n filo di olio d'oliva precedentemente profumato con un po' d'aglio in camicia e del timo. Lo si adagia su un'insalatina di spinaci novelli accompagnata da croccantini preparati con un impasto di farina, acqua e erba cipollina.

Dischi di cioccolato con crema pasticcera e mirtilli

Preparate dei dischetti di cioccolato fondente, mettete la crema pasticcera su ogni strato di cioccolato aggiungendovi dei mirtilli. Si formerà così una specie di millefoglie di cioccolato da adagiare su una salsa di lamponi frullati.

[Leggi requisiti Ambasciate Ristoranti AIGS](#)

 [Stampa](#) |  [Altre ricette di questa categoria](#) |

Mi piace!

Aggiungi un nuovo commento!

[Login](#)



Scrivi qui il tuo commento.

Visualizzo 0 commenti

[Ordina per più popolari](#)

M [Sottoscrivi via email](#) S [Rss](#)

blog comments powered by [DISQUS](#)

[\[Indietro \]](#) | [\[Home \]](#)

Tradizione della pasta fresca e secca
([leggi l'editoriale](#))

[archivio editoriali](#)

ULTIME NOTIZIE

- Video Esplorando Larderello – storia della geotermia
- Video Esplorando Sansepolcro – pellegrini e pellegrinaggi
- Sandwich il conte del tramezzino

ULTIME RICETTE

- Pesce – Caviale di Cupido
- Latte rappreso
- Olio di menta

FOTOGALLERY



Social cooking corso lillà – 4^ lezione involtini e torte pasta frolla

[archivio fotogallery](#)

BACHECA

(Incotri 2012 territorio eccellenze e dintorni):
Sabato e Domenica
12-13 Maggio 2012
quarta edizione di
Incontri 2012 , un week

end di...

**clicca qui per lasciare
un messaggio**

TaccuiniStorici.it testata di Alex Revelli Sorini – Rivista multimediale curata in collaborazione con l' Accademia Italiana Gastronomia Storica dove si propongono storie e tradizioni della cultura gastronomica mediterranea.

[Credits](#) | [Privacy Policy](#)
© 2002–2010 Net Style ®