

Fritti vegetali in pastella con insalata di puntarelle alla romana

ricetta dedicata dallo Chef **Severino Gaiezza** dell'**Enoteca Regionale del Lazio Palatium** - Roma allo spettacolo **Scrooge** per "Assaggi di Teatro"



"... è bene tornar bambini qualche volta e non vi è miglior tempo per farlo che il Natale..."
Charles Dickens, A Christmas Carol

Il piatto è in Menu dal 16 dicembre al 6 gennaio all'**Enoteca Regionale del Lazio Palatium** via Frattina, 94 - tel. 06. 69.20.21.32

Procedimento per la pastella

In una terrina versare qualche cucchiaio di farina da stemperare con una forchetta in acqua fredda, sino a ottenere un composto omogeneo, non troppo denso e assolutamente non elastico. Lasciar riposare, aggiungere un pizzico di sale, olio d'oliva e, al momento di friggere, una chiara d'uovo montata.

Ingredienti per 4 persone

Acqua fredda; farina; 1 uovo; sale; olio extravergine d'oliva

Procedimento per broccolo, fiori e filetti di zuccina

Lessare il broccolo al dente e tagliarne le cimette. Separare i fiori dalle zucchine lasciandoli integri. Tagliare le zucchine, private delle estremità, in striscioline. Spruzzarle di sale e lasciar riposare per un'ora. Spremerle delicatamente per liberarle dell'acqua. Passare le verdure nella pastella e friggerle nell'olio bollente finché risultano dorate e croccanti.

Ingredienti

1 broccolo romanesco; 4 zucchine con il loro fiore

Procedimento per l'insalata di puntarelle alla romana

Pulire e sciacquare le puntarelle, selezionando solo quelle più tenere. Mettere i germogli in una ciotola colma di acqua e ghiaccio per farle arricciare. In un mortaio pestare aglio e alici lavate e spinare e stemperare con l'aceto in modo da ottenere una crema liquida da versare sulle puntarelle.

Ingredienti

200 gr di puntarelle; 7 alici; 1 spicchio d'aglio; 2 cucchiai di aceto

Presentazione del piatto

Porre sul piatto l'insalata di puntarelle già condita con crema di alici, olio, sale e pepe e adagiarvi sopra i fritti di verdura mista ben caldi.

Ingredienti

Olio extra vergine d'oliva della Sabina; sale e pepe

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net

main sponsor



Assaggi di Teatro - Festival della Cucina

in collaborazione con



PALATIUM
ENOTECA REGIONALE



BABAYAGA