

**Tartara di ricciola
alle erbe con stelle
di mela verde
sale di Maldon affumicato
e coriandoli di peperone**

ricetta dello Chef
Angelo Troiani
del ristorante
Il Convivio Troiani - Roma
dedicata a
Certe notti
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la tartara

Ridurre a tartara la polpa della ricciola.

Formare uno spicchio di luna condire con le erbe spezzettate, il sale di Maldon e l'olio.

Ingredienti per la tartara per 4 persone

120 gr. polpa di ricciola pulita; basilico; prezzemolo; erba cipollina; erba cedrina; olio extravergine di oliva Persiani

Presentazione del piatto

Disporre la tartara su un piatto scuro. Guarnire con fettine di mela tagliate sottili e disposte a spirale come a formare delle stelle e la brunoise di peperone rosso. completare con il sale.

Ingredienti per la guarnizione

Sale di Maldon affumicato; 2 mele Smith; ¼ di peperone rosso tagliato a brunoise strizzato ed essiccato

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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