

Giardiniera

ricetta dello Chef
Marcello Trentini

del ristorante
Magorabin di Torino

dedicata a *La belle joyeuse*
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per la crème fraiche

Pelare il limone e candire la buccia. Spremere qualche goccia della polpa rimasta dentro lo yogurt e attendere qualche ora per ottenere la crème fraiche.

Ingredienti per 4 persone

1 limone; yogurt

Procedimento per le verdure

Pelare il pomodoro privarlo dei semi e tagliarlo a cubetti. Mondare, pelare e tagliare delle forme preferite carote, zucchine, cipolle. Cuocere al vapore brevemente tutte le verdure. Sbollentare per pochi istanti in acqua e aceto i funghetti. Passarli poi in padella con sale, pepe e poco olio.

Ingredienti

1 pomodoro; carote; piselli; zucchine; funghetti (finferli o chiodini); cipolle; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio Az. Agric. Forcella; sale e pepe

Procedimento per il pesce

Congelare a 24° il filetto di pesce scelto, riportarlo a temperatura lentamente e tagliarlo a fettine.

Ingredienti

Ricciola oppure Spigola

Presentazione del piatto

Disporre a specchio sul piatto la crème fraiche e sopra tutte le verdure, i funghetti, le fettine di pesce e le zeste di limone candito. Terminare il piatto con qualche cucchiaino di caviale, i germogli, poco olio, qualche cristallo di sale e una grattata di pepe.

Ingredienti

Caviale; germogli freschi; olio extravergine d'oliva dal fruttato medio *Azienda Agricola Forcella*; cristalli di sale; pepe

Vino [abbinamento alla ricetta proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

PINEROLESE DOUX D'HENRY 2010

Le caratteristiche di aromaticità e acidità del piatto e la nota grassa regalata dall'olio e dallo yogurt, suggeriscono l'abbinamento a questo vino giovane e secco e dal piacevole colore buccia di cipolla. Di buona freschezza in bocca, offre un discreto bouquet di piccoli frutti rossi. Temperatura di servizio 12-14°C. Doux d'Henry è una varietà a frutto nero il cui nome si fa risalire al re di Francia Enrico IV, di passaggio in Val di Susa all'inizio del XVII secolo

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

La fresca temperatura di servizio di questa giardiniera particolare e la sua trasversalità all'orto e al mare, richiedono un'acqua con bollicine appagante ma non ponderosa, piacevolmente rinfrescante, capace di persistenza ma con rispettosa discrezione

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net