

## Tartine di Mimosa

### Ingredienti:

- 8 Fette Pancarrè - 2 Pomodori - Maionese - 3 Uova Sode - Burro - Sale

### Preparazione:

Per prima cosa imburrate le fette di pane e, poi, spalmatele con un po' di maionese. Tagliate i pomodori (sceglieteli non troppo maturi) in otto rondelle. Mettete una fetta di pomodoro su ogni fetta di pane, cospargete con un po' di sale e con il bianco delle uova tritato e il tuorlo sbriciolato. Sistemate le tartine su un piatto da portata e servite.

Tempo di Cottura: 6 minuti

Categoria: Antipasti

## Risotto Mimosa

### Ingredienti:

(per 4 persone): - 5 sogliole - 2 pomodori maturi - 1 pizzico di zafferano in fili - 30 g cipolla - olio extravergine di oliva - 300 g di riso Arborio - 1,5 l di brodo di pesce (nella cui preparazione entrano anche le teste e le lisce delle sogliole) - 1 spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 cl di vino bianco secco - sale - pepe

### Preparazione:

Pulite le sogliole e ricavare 8 filetti, disponeteli in una casseruola con lo spicchio d'aglio e un poco d'olio. Fate soffriggere dolcemente, togliete l'aglio, aggiungete metà del vino e, dopo averlo fatto evaporare, i pomodori tagliati a pezzetti. Aggiustate di sale e di pepe e fate cuocere per cinque minuti. Intanto fate imbiondire la cipolla tagliata a pezzetti in un poco d'olio, aggiungete il riso e bagnatelo col vino bianco rimasto. Unite poco per volta il brodo di pesce ed amalgamate. A metà cottura unire lo zafferano e un poco di prezzemolo tritato. Appena pronto servite il riso nei piatti ben caldi con sopra la salsa di filetti di sogliola e un poco di prezzemolo tritato.

Tempo di Cottura: 20 minuti

Categoria: Risotti

## **Merluzzo ai capperi**

### Ingredienti:

(per 4 persone): - 600 G Filetti Di Merluzzo - 100 G Olive Verdi - 1 Cucchiaino Capperi - 1/2 Cipolla - 1/2 Spicchio Aglio - 1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco - 1 Cucchiaino Succo Di Limone - 4 Cucchiaini Olio D'oliva - Sale - Pepe

### Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e l'aglio e distribuiteli in una teglia. Aggiungere l'olio, unire le olive snocciolate, i capperi, il limone e un pizzico di sale e pepe. Adagiate nella teglia il pesce, salatelo e pepatelo e irroratelo con il vino. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 7' bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Tempo di Cottura: 7 minuti

Categoria: Secondi di Pesce

## **Insalata gialla di mais**

### Ingredienti:

- 250 G Mais In Scatola - 200 G Germogli Di Soia - 50 G Formaggio Pecorino Stagionato - 2 Carote - 1/2 Mela Golden - 5 Ravanelli - 1 Limone - 2 Cucchiaini Olio D'oliva - 1 Pizzico Sale - 1 Macinata Pepe Bianco

### Preparazione:

Sbucciate la mela, tagliatela a cubetti e irrorateli con il succo di limone filtrato al colino. Raccoglieteli in un'insalatiera, aggiungete il pecorino tagliato a dadini, le carote a julienne, il mais sgocciolato, i germogli di soia lavati e asciugati. Tagliate a fettine sottili i ravanelli e uniteli all'insalata. In una terrina preparate una salsa emulsionando circa due cucchiaini d'olio con qualche goccia di limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe bianco. Versate il condimento sull'insalata, mescolate molto delicatamente, lasciate riposare circa mezz'ora in luogo fresco per fare insaporire e servite.

Categoria: Insalate

Nazione: Italia

## Torta Mimosa

### Ingredienti

#### Pan di spagna

165 gr di farina  
330 gr di zucchero  
8 uova a temperatura ambiente  
165 gr di fecola di patate  
1 bustina di lievito (facoltativo)  
1 pizzico di sale

#### Crema pasticcera

75 gr di farina  
750 gr di latte  
2 uova  
150 gr di zucchero  
1 bustina di vanillina o scorza di un limone

#### Servono anche

panna montata fresca  
1 barattolo di ananas

### Preparazione

Per prima cosa dedicarsi alla preparazione del pan di spagna. Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale per almeno 10 minuti con la frusta elettrica. Si deve ottenere un composto chiaro ben fermo.

Unire la farina e la fecola setacciate e per ultimo il lievito. Versare il composto in un a tortiera tonda dopo averla imburata ed infarinata ed infornare a 180° per circa 40 minuti. Sfornare il pan di spagna e lasciarlo raffreddare completamente.

A questo punto capovolgere il pan di spagna e tagliare dalla base un disco di circa 1 cm di spessore: questo disco di pan di spagna servirà da coperchio. Con l'aiuto di un coltello appuntito incidere un cerchio nel pan di spagna lasciando un bordo di 2 cm a lato e 2 cm sul fondo. Con l'aiuto di un cucchiaio scavare la polpa del pan di spagna. Dovrete scavare un disco che potrete poi tagliare a quadrettini o semplicemente sbriciolarlo con le mani per poi ricoprire la torta e creare l'effetto mimosa sulla sua superficie. A questo punto preparare la crema pasticcera. Versare i tuorli e lo

zucchero in una casseruola e lavorarli fino ad ottenere un composto spumoso. Unire la farina setacciata e la scorza gialla di limone (oppure la vanillina) e mescolare bene. Versare il latte in un pentolino e portarlo lentamente ad ebollizione, toglierlo dal fuoco e versarci il composto preparato mescolando continuamente con la frusta. Rimettere il pentolino sul fuoco, mescolare di continuo e far riprendere l'ebollizione. Proseguire la cottura per 5 minuti poi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Dopo essersi raffreddata unitela alla panna montata ed ecco la crema chantilly! Ricordatevi di tenere da parte un pò di crema chantilly che ci servirà per la copertura della torta mimosa. Bagnare il fondo di pan di spagna con lo sciroppo e poi riempirlo con la crema chantilly e pezzetti di ananas. Coprire il tutto con il disco di pan di spagna tagliato precedentemente avendo cura di mettere la parte più scura verso il basso. Bagnare anche questo disco di pan di spagna con lo sciroppo di ananas e ricoprire con la crema chantilly semplice tenuta da parte. A questo punto prendere i quadratini di pan di spagna e farli aderire alla torta anche lateralmente. Decorare a piacere ed ecco la torta mimosa!