



TRANSGOURMET

COOK



SIGARO DI CODA DI ARAGOSTA & PREMIUM BURRATINE / FOCACCIA ARROSTITA / TAPENADE DI PEPPERONI-CHILI

	Per 10 persone
Premium Burratine	10
Coda di aragosta	350 g
Dragoncello	10 g
Olio di oliva	20 ml
Sale marino	10 g
Pepe, bianco	2 g
Pasta filo	4 sfoglie
Albumi	20 g
Farina bianca	400 g
Semola di grano duro	100 g
Acqua, tiepida	320 ml
Lievito, fresco	10 g
Zucchero	10g
Sale	5 g
Olio di oliva	15 ml
Sale marino	15 g
Rosmarino, timo, aglio, salvia	
Pomodori ciliegia, chili, prezzemolo a piacere	
Peperoni rossi	200 g
Aglio	15 g
Pomodori ciliegia	50 g
Mandorle, sbucciato	20 g
Chili	15 g
Olio di oliva	25 ml
Sale, pepe	

Preparazione

- Burratine: aprire l'imballaggio poco prima della preparazione.
- Sigaro di code di aragosta: tagliare le code di aragosta a cubetti piccoli. Condire con dragoncello tritato finemente, sale, pepe e olio di oliva e lasciare brevemente marinare. Disporre la massa nella pasta filo e arrotolare creando al massimo un diametro di 1 cm, con l'albumine chiudere bene le due estremità. Cuocere nell'olio caldo a 165 °C per 3–5 minuti fino a dorarli. Prima di servire, porzionare i sigari di code di aragosta.
- Focaccia: sciogliere il lievito fresco con l'acqua tiepida e lasciare riposare per 10 minuti. Mescolare la farina, la semola di grano duro, i pomodori ciliegia e il sale con l'acqua e impastare per 10 minuti. L'impasto deve restare liquido. Mettere in una forma e lasciare lievitare per 1 ora. Preriscaldare il forno sopra e

sotto a 250 °C. Cospargere l'impasto con olio di oliva, erbe aromatiche e sale, cuocere per ca. 25 minuti fino a dorarla. In alternativa è possibile aggiungere le erbe aromatiche e il chili direttamente nell'impasto. Porzionare e cuocere brevemente in una padella con dell'olio caldo. Conservare al caldo fino al momento di servire.

- Tapenade di peperoni-chili: pulire i peperoni, togliere i semi, tagliare in quattro e cuocere/seccare nel forno a 130–150 °C insieme ai pomodori, aglio e mandorle. Di seguito, passare il tutto con dell'olio di oliva in un frullatore fino a ottenere un composto spalmabile. Aggiustare di sale, chili e pepe e, conservare al caldo fino al momento di servire.

Impiattare tutto insieme e servire.

