

A PASQUA CON LO CHEFF

Il ricettario di Andrea Cesaro
Lo Cheff con due "effe"



L'ANTIPASTO

una ricetta facile e gourmet



FATTORIA dei SAPORI





FATTORIA dei SAPORI

L'ANTIPASTO:

Insalatina di pesche, ananas e cavolo rosso
con cozze fritte e mayo veg

I PRODOTTI FATTORIA DEI SAPORI CHE TI SERVONO:



PESCHE ALLO SCIROPPO

Vaso 650 ml



ANANAS AL NATURALE

Latta 425 ml (4 fette)



NOCI CHANDLER 34/36

400 g

VAI AL SITO





ANTIPASTO



media



40 m



FATTORIA dei SAPORI

INSALATINA DI PESCHE, ANANAS E CAVOLO ROSSO CON COZZE FRITTE E MAYO VEG



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 mezze pesche allo sciroppo

Fattoria dei Saporì

2 fette d'Ananas al naturale

Fattoria dei Saporì

100 g di noci Chandler

Fattoria dei Saporì

1/2 cavolo rosso

28 cozze

4 cucchiaini di farina 00

1 bicchiere di birra

q.b olio extra vergine di oliva

q.b sale e pepe

q.b basilico

q.b olio di semi di mais

PER LA MAYO VEG AL BASILICO:

250 ml olio di semi di mais

125 ml latte di soia

q.b sale e pepe

q.b succo di limone

1 mazzetto di basilico

- In una padella scaldare un filo d'olio e aggiungere le cozze fino farle aprire, basteranno pochi minuti. Spegnerne il fuoco, sgusciarle e tenerle da parte.
- Preparare in una bowl la pastella composta da farina, birra ed un pizzico di sale e mescolare ottenendo così un composto non troppo liquido. Lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- A parte, lavare e tagliare a listarelle finissime il cavolo rosso e metterlo in una ciotola, unire le pesche e l'ananas precedentemente tagliati a cubetti al cavolo rosso, aggiungere le noci sgusciate all'insalata.
- Salare, pepare e condire con un filo di olio extravergine l'insalata e mescolare.
- Per la mayo veg unire tutti gli ingredienti all'interno di un contenitore di plastica e frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere una salsa cremosa e dal gusto delicato.
- Nel frattempo portare a giusta temperatura l'olio di semi di mais per la frittura delle cozze.
- Passare le cozze nella farina, immergerle nella pastella e poi tuffarle nell'olio caldo per 40 secondi.
- Scolarle e passarle su carta assorbente, per rimuovere l'olio in eccesso.
- Impiattare posizionando come letto l'insalatina di cavolo, pesche e ananas e completare con le cozze fritte, infine decorare con fiocchi di mayo veg e pezzettini di noce a piacere.



IN CUCINA CON FATTORIA DEI SAPORI

CONDIVIDI SUI SOCIAL
IL TUO PIATTO
#FATTORIADEISAPORI



FATTORIAdeiSAPORI

www.fattoriadeisapori.it