

# X Memorial Bartolomeo Marchiano

## Ricetta Finalista

### “TURBANTE D’ORATA CON TIMBALLETTO DI CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO, CARCIOFO VIOLETTO CROCCANTE IN “BAGNA CAUDA” ALL’ AGLIO DI VESSALICO”

Dose per 4 persone

4 filetti di orata  
2 carciofi violetti  
400 ml di panna da montare

ingredienti per il timballetto

- 600 gr di cardo
- 150 ml di panna
- 4 uova
- 25 gr di Maizena
- 150 gr parmigiano Reggiano

Ingredienti per la bagna cauda

- 5 spicchi di aglio di Vessalico
- 50 gr di acciughe
- 0,5 lt di olio e.v.o
- Pepe qb

Ingredienti per la cialda

- 40 gr di farina 00
- 185 gr di olio e.v.o
- 190gr di acqua
- Nero di seppia

Procedimento

Marinare l’orata con olio ,sale,pepe e maggiorana e porlo in frigo.

Montare la panna.

Pulire l’ aglio e tagliarlo fine , in un pentolino porvi l’olio in cui far sciogliere l’aglio con le acciughe, unire il tutto poco alla volta nella panna montata e il pepe.

Pulire e mondare i cardo, farli bollire in acqua affinché siano morbidi.

Frullarli i cardo con la panna,uova,maizena e il parmigiano fino ad ottenere un composto omogeneo, passarlo a setaccio

Versarlo in piccoli stampini e cuocere a vapore a 95° c per 12 minuti.

Frullare gli ingredienti per la cialda con il minipimer, versalo in un biberon e formare dei tondi in una piastra calda.

Porre l’orata in un stampino di alluminio e cuocerli in forno a 180° c per 18 minuti.

Pulire e mondare i carciofi , tagliarli a piccoli spicchi,infarinarli e friggerli affinché siano dorati.

Impiattare la bagna cauda sul fondo,porre nel mezzo l’orata con all’interno il timballetto di cardo, porvi sopra la cialda e guarnire con i carciofi.



Raffaele Romani

