



CHEF
MARCO DI LORENZI

LE RICETTE

COMPOSIZIONE D'ASTACO

INGREDIENTI

2 astici bretoni
150 g d'insalatine miste di stagione
1 dl Olio extravergine d'oliva di Cartoceto
½ dl Aceto balsamico tradizionale di Modena
20 g di parmigiano reggiano
un pizzico di sale rosa dell'Himalaya

PREPARAZIONE:

Sbollentare per venti minuti il crostaceo in acqua, scolarli, sezionarli a metà ed aprire le chele. Aiutandosi con uno cerchio, disporre a centro piatto le insalatine pulite e lavate accuratamente, la polpa dell'astaco, scaglie di parmigiano, olio extravergine, aceto balsamico e poco sale rosa: terminare la composizione con fili di erba cipollina e petali di fiori eduli.

CONSIGLI:

È un piatto fresco, elegante, cromatico e duttile in quanto possono variare le verdure in base alla stagionalità, può essere servito come antipasto o, aumentando leggermente la quantità, come secondo o piatto unico.

È una preparazione eseguita con successo da tempo e accostamenti inediti, ma vincenti come pesca e formaggio trovano un connubio perfetto grazie alla qualità del parmigiano, alla consistenza e freschezza del crostaceo. Tutto esaltato e reso armonioso dal prezioso aceto balsamico e olio extravergine d'oliva di Cartoceto.

DA BERE:

Muller Turgao