



CUCINA CON NOI!

# Crema di finocchi con cacao amaro e tartare di alici marinate

## INGREDIENTI

1 kg di Finocchi a Quarti Orogel

---

50 g di scalogno

---

100 g di latte

---

500 g di acqua

---

10 g di Aglio Orogel

---

20 g di burro

---

20 g di olio extravergine d'oliva

---

4 alici a filetti

---

5 g di aceto bianco

---

10 g di acqua

---

25 g di zucchero

---

25 g di sale

---

1 limone

---

10 g di cacao amaro

---

50 g di pane grattugiato

---



50



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1** In una casseruola soffriggere l'aglio e lo scalogno tritati con l'olio extravergine e il burro, aggiungere i finocchi e far stufare per qualche minuto, quindi coprire con il latte e l'acqua e continuare a cuocere per 30 minuti. Frullare il composto e tenere in caldo.
- 2** Eviscerare le alici, dividere a metà e condire da entrambi i lati con il sale, lo zucchero e l'aceto, lasciandole marinare per 20 minuti quindi asciugare con della carta assorbente e tritare.
- 3** In una padella tostare il pangrattato fino a dorarlo completamente, con una grattugia grattare la scorza del limone.

4

Finitura e presentazione: versare in una fondina 150 g di crema di finocchi, completare il piatto disponendo sopra in righe oblique il cacao amaro, il pangrattato tostato e la scorza di limone grattugiato e al centro una querelle di tartare di alici marinate.

