

Michele D'Agostino
Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine
Professionale dei Maestri di cucina
Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia
Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola
di aggiornamento della Federcuochi
Componente Euro-Toques Italia
Sito web www.micheledagastinochef.it – e mail dagastinochef@libero.it – michele@fic.it



**LA CORNUCOPIA DI BRANZINO
CON FASCETTO DI ASPARAGI
SELVATICI IN GUAZZETTO DI MARE
E FETTINE DI PANE FRITTO**

Cat. Secondi piatti



Ingredienti per 4 persone:

n. 2 branzini da gr. 500/600 sfilettati e ben spinati
gr. 400 di cozze aperte sul fuoco con olio e un profumo di aglio
n. 4 gamberi sgusciati
gr. 400 di vongole veraci stesso procedimento delle cozze
gr. 200 di seppie tagliate a julienne
n. 2 spicchi d'aglio puliti e tritati
un mazzetto di prezzemolo tritato
gr. 300 di asparagi selvatici puliti e sbianchiti in abbondante acqua
un mazzetto di germogli di soia
n. 8 fette di pane raffermo fritto in olio e.v. di oliva
gr. 100 di olio e.v. di oliva
sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Su una carta da forno posta in una teglia, disponete i 4 filetti di branzino chiusi a cornucopia precedentemente salati e pepati, mettete all'interno della cavità creatasi un fascetto di asparagi sbianchiti, regolate di sale pepe e olio e cucinate a 200° forno misto un quarto di vapore tre quarti secco, per 13 minuti.

Per il guazzetto di mare:

in un pentolino, lasciate imbiondire l'aglio tritato con un filo di olio, aggiungete una manciata di prezzemolo, le seppie, lasciate insaporire, aggiungete i gamberi, il frutto delle cozze e delle vongole, filtrate il fumetto dei due molluschi aggiungendolo al composto, rimediate di sale e pepe, lasciate sobbollire lentamente, colate i frutti di mare e con un cutter a immersione aggiungendo un filo di olio misto a un cucchiaino di fecola di patate, emulsionate, ricomponete gli elementi della salsa e rifate sobbollire.

DRESSAGGIO

Versate in un piatto fondo, il guazzetto di mare, disponete al centro la cornucopia di branzino, decorate con le fettine di pane fritto e i germogli di soia, svirgolate con olio e.v. di oliva