

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](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagastinochef@libero.it](mailto:dagastinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



**FLAN DI RANA PESCATRICE  
SU TORTINO DI POMODORI  
RAMATI CONFIT AL PROFUMO  
DI  
ORIGANO E PAGLIETTA DI PORRO  
CROCCANTE**

***Cat. antipasti***



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

Gr. 1000 di rana pescatrice “ pulita e sviscerata” – gr. 1000 di pomodori rossi maturi concassè  
Gr. 1000 di pomodori ramati – gr. 100 di olio e.v. di oliva – n. 8 uova – 2 dl. Di panna fresca –  
4 dischi di pane raffermo coppato tondo dm. 8 cm. – un mazzetto di timo – un mazzetto di prezzemolo  
– uno scalogno – un porro pulito ben lavato e tagliato a fiammifero sottile – sale e pepe q.b.

**PROCEDIMENTO**

Tagliate il pesce in grosse trance e cucinatele in un court bouillon per 30 minuti a leggerissimo bollore.  
In una padella dorate lo scalogno tritato con olio e aggiungete il pomodoro concassè

Fino a cottura. Tagliate il pesce precedentemente cotto in piccoli pezzi, mescolateli al pomodoro  
Unite le uova, la panna, salate e pepate, aromatizzate con prezzemolo tritato e timo, versate il composto  
negli stampini precedentemente imburrati e cucinate per un'ora a bagno Maria in forno caldo di 210°,  
sformate e lasciate intiepidire.

Formate un tortino con i pomodori ramati tagliati a medaglione e adagiateli su una carta da forno  
formando una spirale, conditeli con sale, pepe, olio d'oliva e origano fresco, infornate a forno di 200° e  
lasciate gratinare per 10 minuti.

**DISPOSIZIONE DEL PIATTO**

Adagiate al centro del piatto il tortino di pomodoro confit, metteteci il disco di pane raffermo fritto in  
olio d'oliva, sovrapponetevi il flan di pescatrice e guarnite con il porro croccante a nido

Sul flan, svirgolate con olio e.v di oliva.