



FC

FILIPPO COGLIANDRO

**Seppie marinate al profumo di Bergamotto
Mela Verde di Bova, tempura di Mazzancolla Mediterranea
al Mais su mousse di Frescolatte Podolico**

Ingredienti x 6 persone

3 Seppie da 150 gr
18 Mazzancolle Mediterraneo
3 Mela verde di Bova
Condimento di Olio extravergine d'Oliva e Bergamotto Reggino Kouvala
200 ml di acqua frizzante
Farina di Grano Iurmano q.b.
Farina di mais q.b.
Sale e pepe q.b.
400 gr di Frescolatte Podolico
Timo fresco q.b.

Preparazione

Lavorate il Frescolatte Podolico con le foglioline di Timo fresco, conservate in frigorifero.
Preparate una pastella, passando al setaccio la farina di Grano Iurmano di Bova, nell'acqua frizzante fino a renderla consistente. Regolate di sale e pepe. Conservate in fresco.
Pulite le seppie ed eliminate il velo che le ricopre; tagliatele a julienne molto sottili e marinatetele con un filo di Condimento di Olio extravergine d'Oliva e Bergamotto Reggino Kouvala, un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
Ricavate dalla Mela verde di Bova 18 dischi sottili ed arrotondateli con un coppa pasta di Ø 7-8 cm; con le altre mele, ricavate dei dischi più spessi e realizzate una brunoise, aggiungetela alle seppie, regolate di sale e completate con l'olio.
Pulite le Mazzancolle prestando attenzione a non rompere il codino e tirate via il filo intestinale; Passate nella pastella i gamberi e panateli nella farina di mais.

Composizione del piatto

Ponete al centro del piatto il coppa pasta, inserite dentro una prima fetta di Mela arrotondata, una parte del composto di Seppie e Mela, un altro disco di Mela, ancora dell'altro composto e chiudete con il terzo disco di Mela. Una leggera pressione con le dita compatterà il vostro preparato.

Con un sacco a poche formate nel piatto tre corone a triangolo con il Frescolatte Podolico aromatizzato al Timo. Friggete in olio Extravergine d'Oliva Aspromontano le Mazzancolle panate e poneteli sulle corone con il codino all'insù.

