

QUANTI



la taverna



Golose gelaterie
artigianali

Calici di Stelle
in Castello a Gorizia

Liturgia del sardòn panà

I radiatori vanno in cantina

**LA TAVERNA: CON ANDREA, VIVIANA E UN GIOVANE STAFF
L'ACCOGLIENZA E LA TAVOLA MANTENGONO LE PROMESSE**

CRÈME BRÛLÉE DI PEPERONI E PEPERONI MARINATI

FATE COSÌ

Per la Crème Brûlée

- 100 g di crema di peperone
- 130 g di panna fresca
- 1/2 tuorlo
- 10 g di yogurt
- 1 foglio di colla di pesce
- Zest di limone

Per la crema di peperone

- 2 peperoni
- olio evo e sale q. b.

Per la marinatura

- 90 g di aceto di mele
- 90 g di aceto tradizionale
- 30 g di sale e 160 g di zucchero
- 180 g di acqua

Per la brunoise di peperoni marinati

- 1/2 peperone
- Per l'insalatina di stagione
- 2 o 3 varietà di insalata, rucola
- olio evo e sale q. b.

Per la maionese all'aglio

- 30 g di tuorlo
- 160 g di olio di semi
- e 1 cucchiaino di olio evo
- 1/2 spicchio di aglio tritato finissimo
- 1 cucchiaino di olio evo
- Succo di limone q. b.

FATE COSÌ

Crème Brûlée

Cuocete in forno ventilato per 20 minuti due peperoni conditi con olio e sale. Quando la buccia è abbrustolita, trasferiteli in un sacchetto di plastica chiudete e lasciateli raffreddare. Eliminate pelle e semi, frullate la polpa, setacciatela e tenete da parte la crema ottenuta.

Mettete in ammollo la colla di pesce. In una brocca unite la crema di peperone, il tuorlo, la panna fresca, lo zest di limone e la colla di pesce ben strizzata. Frullate il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Versate negli stampi e cuocete in forno a bagnomaria a 120 gradi per circa 20 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare.

Marinatura

Portate a ebollizione l'aceto di mele, l'aceto tradizionale, il sale, lo zucchero e l'acqua. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Brunoise di peperoni marinati

Tagliate mezzo peperone a cubetti di 3 mm per lato. Scaldare la marinatura, spegnete il fuoco e immergetevi i cubetti. Lasciate raffreddare. Scolate i peperoni e adagiateli su carta assorbente.

Insalatina di stagione

Tagliate le insalate e la rucola a listarelle sottili. Immergetele in acqua e ghiaccio per renderle croccanti. Asciugatele e condite con olio evo e sale.

Maionese all'aglio

Mettete il tuorlo in una ciotola con sale e succo di limone. Iniziate a montare con una frusta, aggiungete l'aglio tritato e incorporate gradualmente l'olio di semi a filo, senza smettere di mescolare. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, aggiungete l'olio evo. Lasciate riposare in frigorifero.

Finitura

Cospargete la superficie della *crème brûlée* con zucchero di canna e caramellate con un cannello da cucina. Con un cucchiaino estraete la preparazione dalla cocotte e adagiatela al centro del piatto.

Q.B.QUANTOBASTA
Luglio 2026



**RICETTA STELLATA DELLO CHEF ANTONELLO SARDI
DEL RISTORANTE SERRAE VILLA FIESOLE**