

**SALVIA IN CROSTA DI FARINA DI GRANO CON MAJO
DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO, POMODORELLE CON
STRACCIATELLA E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO,
FRITTELLINE DI ZUCCHINE E GAMBERI CON DRESSING
ALLA MELA VERDE E LIME**

FRANCESCO SARDONE





**SALVIA IN CROSTA DI FARINA DI GRANO CON MAJO DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
POMODORELLE CON STRACCIATELLA E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO, FRITTELLINE DI ZUCCHINE
E GAMBERI CON DRESSING ALLA MELA VERDE E LIME**

INGREDIENTI per 4 persone

20 FOGLIE DI SALVIA IN CROSTA DI FARINA DI GRANO, 12 POMODORELLE,
12 FRITTELLINE DI ZUCCHINE E GAMBERI SPIRITO CONTADINO • 4 frutti del capperi
• 4 germogli di maggiorana • stracciatella 80 gr • polvere di peperone crusco

INGREDIENTI PER LA MAJO: olio di semi di arachidi 120 ml • 2 filetti di acciughe • latte di soia 250 ml

INGREDIENTI PER IL DRESSING ALLA MELA E LIME: succo alla mela verde 150 ml
• latte di soia 100 ml • sale e pepe • 2 lime

PROCEDIMENTO:

preparare la majo alle acciughe versando in una caraffa stretta e alta il latte di soia, i capperi e le acciughe, frullare il tutto con il minipimer per circa 30 secondi poi aggiungervi a filo l'olio di semi. Appena inizierà a consolidarsi sistemarla in un bicchierino da finger e decorare con germogli di maggiorana e acciuga del Cantabrico.

Per il dressing alla mela verde versare in un recipiente stretto e alto il succo alla mela verde freddo, il latte di soia, il succo e la buccia grattugiata del lime. Frullare con il minipimer e dopo 20 secondi aggiungere a filo l'olio fino a quando inizierà a rapprendersi. Versare in un cicchettino e decorare con riccioli di lime.

Friggere le foglie di salvia in crosta di farina di grano, le pomodorelle e le frittelline di zucchine e gamberi in olio a 180°C; servire le foglie di salvia con la majo di acciughe, le pomodorelle con la stracciatella e la polvere di peperone crusco, le frittelline di zucchine e gamberi con il dressing alla mela verde e lime.

FRANCESCO SARDONE