

**CAPESANTE, SCORZANERA AFFUMICATA E MIDOLLO**

La ricetta dello chef Anthony Genovese de Il Pagliaccio di Roma, \*\*Michelin e Relais & Chateaux Lo scorso gennaio l'Alta Badia è stata il punto d'incontro della gastronomia internazionale grazie alla prima edizione di CARE'S, evento ideato da Norbert Niederkofler. Gli chef in arrivo da tutto il mondo si sono dati appuntamento per vivere la tre giorni con forte spirito di condivisione, nell'intento di dare nuova prospettiva alla cucina basata su sostenibilità ambientale e agire etico . Tra gli altri, l'italiano Anthony Genovese ha presentato la ricetta "Capesante, scorzanera affumicata e midollo". Per 4 persone Per ogni persona saranno servite - 2 capesante (8 in tutto) - 3 fette di midollo (12 in tutto) Brodo di capesante 120 g barba capesante (circa l'equivalente della barba di 8 capesante) 1 costa di sedano, 1 carota 10 grani di pepe 1 anice stellato 10 cl Noilly Prat Vermut 50 cl acqua Far bollire gli ingredienti a fuoco basso per 20 min e lasciare in infusione per 15 min. Filtrare. Crema di scorzanera 4 scorzanera 150 g panna sale e pepe q.b. Lavare la scorzanera e lasciare in acqua e limone per 20 min; quindi cuocerla avvolta in alluminio su una teglia con sale grosso per 35 min in forno a 160 °C. Una volta cotta frullare con la panna, sale e pepe. Julienne scorzanera Pelare la scorzanera e tagliarla a strisce col pelapatate, conservandola in acqua e limone. Midollo 12 fettine midollo sale e timo q.b. Tagliare il midollo a fettine e condire con sale e timo. Far sciogliere leggermente in salamandra. chef Anthony Genovese Ristorante il Pagliaccio Roma www.ristoranteilpagliaccio.com/it 22577338284 fdcebf4b58 k