

PANE E ZOLA ISPIRAZIONI

LUI

FACILE
 PER 4 PERSONE
 PREPARAZIONE 15 MINUTI
 COTTURA 15 MINUTI
 450 CAL/PORZIONE

4 panini al latte da 50 g - 160 g di gorgonzola Dop piccante - 80 g tra carote e ravanelli - 2 fogli di carta di riso per involtini - 40 g di zucchero - 80 ml aceto - succo di limone - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale

1 Mondate gli ortaggi, riducete le carote a lamelle con la mandolina, i ravanelli a fettine sottilissime; metteteli in una ciotola con acqua e ghiaccio 20 minuti. Scolate e condite con sale, poco olio e un cucchiaino di succo di limone.

2 Mettete in un pentolino aceto, zucchero e 20 ml di acqua; fate ridurre su fuoco basso 5 minuti.

3 Tagliate la carta di riso a triangoli e frigeteli in olio

di arachide caldo finché sono gonfi e croccanti. Tagliate i panini a metà; tostate le superfici di taglio su una padella calda 2 minuti. Distribuite sulle basi verdure e zola e sulle calotte, a parte, le chips; completate i piatti con la salsa agrodolce.



DANIEL CANZIAN - Ristorante Daniel

"Pane e zola è la cosa più buona che c'è!", dice lo chef, talentuoso e dinamico (già allievo di Marchesi, apre un ristorante suo, nel 2013, danielcanzian.com, e cucina alla prima della Scala nel 2018).

"L'erborinato chiama agrodolce e spezie, intensi per quello piccante, delicati per il dolce".



sale&pepe 61