



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

SFOGLIETTE CROCCANTI CON ALICI

INGREDIENTI :

N° 1 UOVO
GR 100 DI FARINA

GR 400 DI ALICI
Q. B. PREZZEMOLO
Q. B. AGLIO

N° 2 MELANZANE TONDE
N° 3 ZUCCHINE
N° 1 LIMONE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE

PROCEDIMENTO :

Confezionare la sfoglia con l'uovo e la farina e ritagliare dei quadrati di cm 5 per lato.
Cuocere la pasta in acqua e raffreddarla, quindi passarla al forno a 180° per 8 minuti circa.
Pulire e deliscare le alici ed aromatizzarle con un trito delle erbe aromatiche, la buccia di limone grattugiata e sale.
Portare l'olio a 80° e versarlo sul pesce, lasciare marinare per 30 minuti circa.
Affettare sottili le zucchini e le melanzane, pennellarle con olio e salare, quindi cuocerle in forno a 180° per 5 minuti.
Comporre il piatto con una foglietta croccante la verdura e le alici, ancora una foglietta le verdure al forno e le alici.

CHEF : IVANNA BARBIERI INSEGNANTE DI CUCINA REGIONE EMILIA ROMAGNA