

## ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

### LE 8 RICETTE FINALISTE



## DANIELE, BARRA

**Titolo** Il Punto rosa fume'

**Tempo** 10

**Referenza** Mafaldina siciliana

**Elenco ingredienti** 1 mafaldina siciliana 2 fette di girello di vitello al punto rosa (40 gr) 2 fette di carpaccio di tonno affumicato (40 gr) 2 fette di zuccina grigliata e affumicata 2 cucchiaini di maionese all'acciuga 2 pomodorini semiseccchi sott'olio 1 cucchiaino di cipolla arrosto secca 1 grattata di bottarga di gallina Sale e olio ai capperi

**Fasi preparazione** Condisco il girello di vitello, il carpaccio di tonno e le zucchine con sale e olio ai capperi. Faccio leggermente tostare la mafaldina siciliana. Monto il panino: spalmo sulla base la maionese all'acciuga, dispongo le zucchine, sopra di esse, alterno il girello e il carpaccio, aggiungo i pomodorini tagliati a meta', le cipolle e una grattata di bottarga di gallina. Chiudo