

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