

## ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

### LE 8 RICETTE FINALISTE



## TOMMASO, DELLA MOTTA

**Titolo** Anguilla Libre

**Tempo** 7

**Referenza** Ciabattina di grano duro pretagliata 100% cotta

**Elenco ingredienti** 150 grammi di anguilla marinata e affumicata maionese succo e buccia di lime fichi al naturale o confettura di fichi al naturale tabasco qb pomodori verdi 4 fette sottilissime

**Fasi preparazione** Pulire ed eviscerare l'anguilla. Preparare una terrina con acqua aceto sale e zucchero e lasciare l'anguilla cruda per 24 ore. Una volta marinata procedere con l'affumicatura a caldo con legno di faggio o ciliegio. Mettere sottovuoto. Scaldare il pane nel frattempo portare l'olio per friggere a 180 gradi circa. Friggere il filetto di anguilla. Farcire il pane con uno strato di maionese sulla parte bassa, le fette di pomodori verdi sottilissime mettere l'anguilla ben scolata e asciugata dall'olio qualche goccia di tabasco e la confettura di fichi al naturale sulla parte altra. Si possono utilizzare in stagione i fichi freschi sempre al naturale tolti della loro buccia. Guarnire la parte esterna dell'anguilla con la scorza del lime.