

## ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

### LE 8 RICETTE FINALISTE



## CARLO, SUTTO

**Titolo** Bacareto

**Tempo** 10

**Referenza** Cuore di melograno con quinoa rossa e miglio

**Elenco ingredienti** 4 sarde 1 uovo sodo Olio di semi 1/2 cipolla 1 cucchiaino di zucchero Uvetta Sale Pepe Rucola 100 gr. maionese Cetriolini Capperi Farina Aceto di vino bianco 1 cucchiaino di senape

**Fasi preparazione** Tra le cose più caratteristiche di Venezia ci sono i bacari con i loro cicchetti, tra questi spuntano sicuramente le sarde in saor e le uova sode. Per il saor: Tagliare sottile la cipolla, appassirla in una padella per qualche minuto poi aggiungere sale, zucchero e aceto di vino bianco continuare a fuoco lento per qualche minuto; a fuoco spento aggiungere una piccola manciata di uvetta. Per le sarde: Pulirle e privarle di testa e lisca e aprirle a libro. Passarle nella farina eliminando quella in eccesso e friggerle per qualche minuto in abbondante olio di semi. Scolare con una schiumarola e asciugarle su carta assorbente. Per la salsa tartara: Tritare sottile capperi e cetriolini e aggiungerli alla maionese insieme a un cucchiaino di senape e mescolare bene Assemblare il panino: Aggiungere sul fondo del panino abbondante salsa tartara, al di sopra del quale adageremo l'uovo tagliato a fette e poi la rucola. Sopra la rucola mettiamo le sarde fritte e chiudiamo con un mestolo abbondante di saor di cipolle.