

DESI NARE



Chef

MARIA VALIANI

Dietro il suo stile elegante si nasconde una giovane donna di grande carattere e tecnica. Maria Valiani è un talento multifaceted: esperta sommelier, appassionata di cucina e coinvolgente "docente", ama parimente Vino e Arte che intercambia ed include – con estrema naturalezza - nelle sue lezioni. Creativa e selettiva nella scelta dei prodotti, unisce semplicità e tradizione alla curiosità per i profumi del mondo, in ogni suo piatto.



TRIGLIA, FIORI E CIPOLLOTTI

SECONDI PIATTI

**ADESSO TOCCA A TE, SEGUI LA RICETTA E SCATTA UNA FOTO
AL TUO PIATTO E CONDIVIDILA SU INSTAGRAM CON @DESINARE**

SCUOLA DI CUCINA & CORSI
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

CATERING & BANQUETING
CATERING & BANQUETING

LOCATION PER EVENTI
LOCATIONS FOR EVENTS

ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R - 50124 FIRENZE [FI]
+39 055 22.11.18
info@desinare.it



www.desinare.it



@desinare #desinare



@DesinareFirenze

DESI NARE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 triglie sfilettate (12 pezzi)
12 fiori di zuccina
15 cipollotti bianchi freschi
4 zucchine piccole
8 foglie di basilico
1 cm di zenzero
Olio evo
Olio per friggere
Mezzo bichiere di vino bianco
2 rametti di rosmarino
Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tagliare i cipollotti a metà e grigliarli in forno a 180° per 10 minuti con poco sale, pepe, del rosmarino tritato e un filo d'olio.

Lessare le zucchine in acqua salata per 4/5 minuti poi passarle in acqua fredda quindi scolarle e frullarle con 4 cucchiaini d'olio, un po' d'acqua di cottura, il basilico e lo zenzero. Aggiustare di sale.

Togliere le poche lische rimaste ai filetti di triglia e cuocerli in padella con poco olio per 2 minuti. Sfumare con il vino, salare e aggiungere del pepe. Fare evaporare per un minuto quindi togliere dal fuoco.

Friggere i fiori aperti a libro senza nessuna pastella in olio di semi per un minuto. Tenere al caldo.

Sistemare al centro di ogni piatto 3 fiori a raggiera (o mezzi fiori se grandi), 3 filetti di pesce, i cipollotti e guarnire con la crema di zucchine allo zenzero.

SCUOLA DI CUCINA & CORSI
COOKING SCHOOL & CULINARY ARTS

CATERING & BANQUETING
CATERING & BANQUETING

LOCATION PER EVENTI
LOCATIONS FOR EVENTS

ACCESSORI PER TAVOLA & CUCINA
TABLE ACCESSORIES & KITCHENWARE

VIA DEI SERRAGLI 234/R - 50124 FIRENZE [FI]
+39 055 22.11.18
info@desinare.it



www.desinare.it



@desinare #desinare



@DesinareFirenze