Rustica San Carlo: l'aperitivo di Natale è firmato da Carlo Cracco

sancarlo-cracco-2-444efc30

Carlo Cracco ha ideato un menù per l’aperitivo di Natale utilizzando la Rustica San Carlo. 4 ricette realizzate con ingredienti semplici e da replicare in occasione delle Feste, da quelle vegetariane a base di pomodoro sbiancato in concassè o con crema di broccolo, a quella esotica che vede protagonista l’avocado, fino a quella di pesce caratterizzata dal gusto forte delle alici marinate al pepe rosa.

Rustica con pomodoro, arancio e sedano

Una rivisitazione della bruschetta: pomodoro tagliato a concassè, condito con olio, sale e arancia

Ingredienti per 4 persone:
1 pomodoro
1 cuore di sedano e foglie
1 arancia
Sale
Olio evo

Preparazione
Preparare una concassè di pomodori e condire con poco succo di arancia, sale e olio evo.Una volta condito disporre sulla rustica e guarnire con una foglia di sedano.

Rustica con alici marinate al pepe rosa

Una vera esplosione di sapori mediterranei

Ingredienti per 4 persone:
8 alici fresche
1 dose di sale

1 dose di zucchero
40 gr di alghe reidratate
Pepe rosa
Sale
Olio evo

Preparazione
Lavare e pulire privando della testa e della lisca le alici. Lasciarle marinare in sale e zucchero in parti uguali, insieme a qualche grano di pepe rosa. Reidratare le alghe in acqua. Una volta reidratate, scolarle e condirle con sale e olio evo. Adagiare un filetto di acciuga e un ciuffo di alghe sulla rustica. Servire.

sancarlo_avocado_2**Rustica avocado, coriandolo e lime**
Un gusto forte e deciso che evoca i sapori del centro America

Ingredienti per 4 persone:
1 avocado maturo
Sale
Olio evo
Succo di lime
Pepe bianco
Scorza di lime
Coriandolo

Preparazione
Preparare una purea di avocado con un mixer. Tagliare l’avocado a pezzetti, condire con lime, sale, pepe e poco olio evo. Preparare una quenelle di avocado, guarnire con foglie di coriandolo e scorza di limone.

sancarlo_broccolo**Rustica broccoletti e acciuga essiccata**
La dolcezza del broccolo insieme alla sapidità dell’acciuga crea un perfetto connubio che viene esaltato dalla croccantezza della Rustica.

Ingredienti per 4 persone:
1 broccolo
Acqua
Sale

Pepe
1 acciuga essiccata

Preparazione
Bollire il broccolo in acqua. Tagliarlo a pezzetti e frullarlo con olio evo. Aggiustare di sale sino ad ottenere una crema liscia.Fare essiccare le acciughe precedentemente lavate.Servire la purea di broccolo sopra la rustica e spolverare un po’ di acciuga essiccata.

www.sancarlo.it