



IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

## Minestrone croccante, estratto di carote, branzino in court bouillon e acqua di mare

Ingredienti per 4 persone

4 tranci di branzino  
4 scampi crudi  
10 g di coulis di polpa di riccio e di ostrica  
4 cialde di pane di Altamura

Per le verdure:

4 carote baby gialle e arancioni  
Sedano q.b.  
Sedano rapa q.b.  
Finocchio q.b.  
Zucca patisson q.b.  
Zucchine q.b.  
Taccole baby q.b.  
Scorzanera q.b.  
Bietoline q.b.  
8 pomodori colorati q.b.  
Piselli q.b.  
Fave q.b.  
4 asparagi bianchi  
Pastinaca q.b.

Per il court bouillon:

2 l di acqua  
1 costa di sedano  
1 carota  
50 g di sedano rapa  
2 pomodori S. Marzano  
4 foglie di basilico  
10 g di prezzemolo  
4 foglie di alloro  
20 ml di vino bianco  
1 cucchiaino di zucchero di canna  
5 g di sale grosso



## IL GALLO CEDRONE

LA TAVERNA DELL'HOTEL BERTELLI

5 ml di aceto di vino  
Pepe nero in grani q.b.  
1 limone biologico.

Per l'estratto di carote:  
1,5 kg di carote con il ciuffo  
1 cedro

### Preparazione

Preparare il court bouillon: mettere tutti gli ingredienti a eccezione del limone in una pentola e coprire con acqua, portare a bollore e cuocere per 25 minuti, a 5 minuti da fine cottura aggiungere il limone, quindi filtrare e raffreddare.

Per l'estratto di carote: lavare, sbucciare le carote (lasciare il ciuffo), quindi passarle nell'estrattore a freddo, filtrare con un telo e riporre in un pentolino, grattugiare la scorza del cedro e unirla all'estratto.

Mondare, sminuzzare a cubetti e sbollentare tutte le verdure.

Cuocere il branzino nel court bouillon sottovuoto a 64 °C per 5-6 minuti in base alla dimensione; intiepidire la centrifuga di carote e spadellare le verdure con olio e sale.

### Composizione del piatto

Disporre sul piatto le verdure, versare la centrifuga di carota e il branzino. Affiancare lo scampo crudo condito con olio e sale, completare con qualche goccia di riccio e ostrica, cialda di pane di Altamura ed erbe estive.

