

# Mimosa nell'ananas

## Ingredienti (4 persone):

- 1 ananas fresco
- 4 uova
- 125 g di zucchero
- 125 g di farina 00
- 50 g di succo di ananas
- 250 g di panna fresca per dolci
- 250 g di crema pasticcera

## Ingredienti per la crema pasticcera:

- 75 g zucchero semolato
- 3 tuorli medi
- 18 g amido di mais
- 12 g fecola di patata
- 250 g latte intero fresco
- 100 g panna fresca per dolci
- 1 bacca di vaniglia

## Procedimento

Prepara la crema pasticcera: in una casseruola metti latte, panna e bacca di vaniglia, di cui avrai prelevato i semi, e porta ad ebollizione. In una ciotola capiente mescola le uova con gli amidi e lo zucchero. Quando il latte avrà sobbollito, elimina la bacca di vaniglia, versa 1/3 del latte sulle uova e mescola fino a far sciogliere lo zucchero. Riporta in cottura e mescola continuamente fino a completo addensamento della crema.

Copri con pellicola a contatto e lascia prima raffreddare a temperatura ambiente, poi portala in frigorifero.

Per il pan di Spagna: accendi il forno modalità ventilata a 180° C. In una planetaria munita di fruste, sbatti le uova con lo zucchero ed i semi della bacca di vaniglia per almeno 10 minuti. Quando il composto sarà triplicato nel volume e divenuto chiaro e spumoso, aggiungi in 3 volte le farine ben setacciate e mescola delicatamente con una spatola. Cuoci per circa 25/30 minuti, fai la prova stecchino e lascia raffreddare completamente prima di metterlo in frigorifero.

Assemblaggio: taglia a metà l'ananas, facendo attenzione a non staccare il ciuffo. Scava ogni metà, taglia a cubetti la polpa. Frulla parte della polpa per la bagna.

Affetta il pan di Spagna. Alla base dell'ananas inserisci un cucchiaio abbondante di crema diplomatica, poi due fette di pan di Spagna, bagnate con il frullato, crea un secondo strato di crema, poi un secondo strato con altre 2/3 fette di pan di spagna bagnate per bene, copri ancora con la crema, finisci con altre fette di pan di Spagna e con la crema. Decora utilizzando una sac a poche e la bocchetta che preferisci, creando dei ciuffetti. Decora con pezzettini di pan di Spagna.

# **Salmone in crosta di patate**

## **Ingredienti (4 persone):**

- **800 g di filetto di salmone**
- **3 patate medie**
- **2 rametti di timo**
- **2 rametti di maggiorana**
- **Olio EVO**
- **Sale**
- **Pepe**

## **Procedimento**

Sciacqua il filetto di salmone, tamponalo con carta da cucina ed elimina eventuali lische aiutandoti con una pinzetta per lische.

Trasferiscilo all'interno della ciotola della friggitrice ad aria foderata con carta forno tenendo il lato con la pelle sul fondo.

Sbuccia le patate e tagliale a fettine molto sottili, aiutandoti anche con una mandolina.

Sbollentale in acqua salata per 3-4 minuti, scolale con un mestolo forato e falle asciugare su un canovaccio o carta assorbente.

Irrora il filetto di salmone con poco olio, sale, pepe, maggiorana e timo tritati fini e fai un primo strato di fettine di patate sovrapposte. Sala, pepa, ungi con poco olio (o scivoleranno su loro stesse) e aggiungi altro trito aromatico.

Fai un secondo strato e condisci nella stessa maniera.

Cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per circa 20 minuti, completando la cottura con altri 5 minuti sotto al grill del forno preriscaldato fino a quando le patate avranno sviluppato una bella crosticina dorata.

# *Spaghetton al datterino giallo e burrata*

## Ingredienti (4 persone):

- 400 g di spaghettoni
- 800 g di datterini gialli
- 400 g di burrata
- 150 g di Parmigiano Reggiano in un pezzo unico
- 60 g di basilico
- Olio evo q.b
- Sale q.b
- 1 spicchio di aglio

## Procedimento

In friggitrice ad aria a 180°C cuoci i datterini lavati e tagliati a metà per 10 minuti.

Una volta abbrustoliti, passali in padella dove avrai scaldata olio ed aglio una volta cotti frullali con la burrata. Frulla il Parmigiano con il basilico, otterrai un Parmigiano dal colore super scenografico!

Cuoci lo spaghetton e salta in padella tutto insieme, condisci con il parmigiano.