

Mi chiamo **Stefania Romano** di giorno impiegata e nel tempo libero **home chef**.

La passione per la cucina fa parte di me da sempre ma negli ultimi 4 anni occupa sempre di più il mio tempo libero, la mia curiosità nei confronti del cibo mi porta a sperimentare sempre piatti nuovi ed accostamenti particolari. La cosa che amo di più? Il silenzio dei commensali quando assaggiano i miei piatti... vengono rapiti dai sapori e dai profumi...

**Cosa vuol dire home Chef?** Se vuoi fare una cena con i tuoi amici o i tuoi parenti ma non hai il tempo di occupartene... vengo io a casa tua a cucinare per te...**uno chef a domicilio**.

## LE RICETTE

### L'asparago in freschezza

Ingredienti per quattro persone:

75 grammi di asparagi cotti al vapore più qualche punta per la decorazione

100 grammi di robiola

50 grammi di panna montata

25 grammi di taralli sbriciolati

1 tuorlo sodo

Sale e pepe

Procedimento:

Frullare 50 grammi di asparagi con la robiola, aggiungere i restanti asparagi tagliati a pezzetti, sale e pepe e infine la panna montata.

Mettere i taralli in una padella con un filo di olio e farli abbrustolire.

Passare il tuorlo attraverso un colino per creare il tuorlo "mimosa".

Aiutandosi con una sac a poche distribuire il composto di asparagi in monoporzioni, aggiungere le briciole dei taralli, l'uovo mimosa e lucidare con un filo di olio.

Facoltativo decorare con dei pomodorini confit.

Tagliare i pomodorini e metterli su una griglia, preparare un sale bilanciato composta da 20 grammi di zucchero e 10 di sale e dell'origano. Cospargere sui pomodorini e irrorare con l'olio evo. Infornare per mezz'ora a 180 gradi.



## **Branzino in rosa**

Ingredienti per quattro persone:

200 grammi di filetto di branzino surgelato

100 grammi di fragole

100 grammi di riso venere

50 grammi di avocado

Olio al limone

Basilico

Sale e pepe rosa

Procedimento

Lessare il riso in abbondante acqua salata e farlo raffreddare. Unire l'avocado a pezzetti, il basilico tritato e l'olio al limone. Mettere da parte il composto.

Tagliare a pezzi piccoli ma un po' spessi il filetto di branzino, aggiungerlo alle fragole frullate, sale, pepe rosa e olio al limone, lasciarlo marinare per una mezz'ora in frigorifero.

Servire in monoporzioni mettendo come base il riso, adagiare sopra la polpa del branzino scolata dalla marinatura e completare con una spolverata di pepe rosa macinato e un filo di olio.



## Focaccia

Ingredienti per una leccarda:

½ Kg di farina tipo 0

300 gr di acqua

8 gr di lievito di birra

15 gr di sale

35 gr di olio

dosi per una teglia da forno Salamoia:

100 gr di olio extravergine

50 gr di acqua

8 gr di sale

Procedimento:

Mettere in planetaria la farina, l'acqua, lievito di birra. Quando incomincia a formarsi la palla aggiungere il sale e infine l'olio poco per volta.

Incartare l'impasto e metterlo in ciotola a lievitare coperto con pellicola per circa 1 ora e mezza.

Trascorso il tempo della lievitazione, oliare la teglia e mettere l'impasto schiacciandolo leggermente con le dita, oliare con la salamoia la superficie, coprire con pellicola e lasciare riposare per 40 minuti.

Riprendere la teglia e allargare con le dita l'impasto e oliare nuovamente e attendere altri 40 minuti. effettuare in tutto 3 volte questo passaggio.

Accendere il forno a 210 gradi e infornare per 25 minuti.

