

**Pezzogna**  
**“verde e iodio”**

EDI DOTTORI



*Paolo Balleri*



## Pezzogna “verde e iodio”

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 tranci di pagello • 100 g di prosciutto affettato • **200 g senape selvatica di campo Spirito Contadino** • 100 g di cozze • 4 ostriche • 100 g di vongole • 100 g di brodo di pesce • 500 g di latte • 120 g di zucchero • 25 g latte in polvere • 25 g di glucosio • 100 g di panna • 100 g di cipolla rossa di tropea • olio evo • rosmarino • aglio

### Procedimento:

Aprire le cozze, le vongole e le ostriche e filtrare l'acqua di cottura. Cuocere la senape selvatica con l'acqua di cottura delle cozze e delle vongole e aggiungere l'acqua delle ostriche. Frullare il tutto e passare al cono cinese. Adagiare i 4 tranci di pezzogna in una pirofila, coprire con olio di oliva, rosmarino e aglio e cuocere in forno a 150°C per 15 minuti. Sfnare, adagiare una fettina di prosciutto su ogni trancio rimettere in forno per altri 5 minuti.

Per il gelato alla cipolla mettere latte, zucchero, latte in polvere e glucosio in una casseruola e portare a 85° C, togliere dal fuoco e aggiungere la panna. Far raffreddare la base, aggiungere la cipolla e frullare, poi mantecare in gelatiera.

Impiattare adagiando la senape selvatica iodata, la pezzogna e decorare con il germoglio di finocchio selvatico e il gelato alla cipolla.