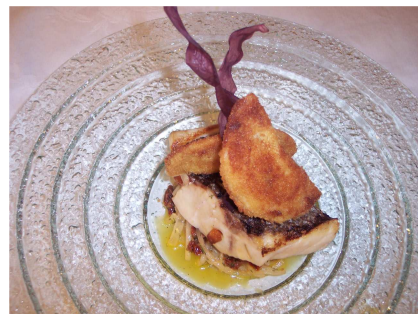


**TRANCIO DI SPIGOLA ALLA BOTTARGA DI MUGGINE E RAVIOLO DI
 SEDANO RAPA CROCCANTE CON INSALATA DI SEDANO, POMODORI
 SECCHI E SALSA DI ARANCIA ALLA VANIGLIA**

Ingredienti: per 4 persone

- 4 filetti di spigola da 140 gr

- 1	litro	panna fresca
- 1	litro	acqua
- 4	rametti	timo
- 2	fogli	alloro
-	q.b.	sale
- 1000	gr	sedano rapa pulito
- 350	gr	sedano rapa tagliata a cubetti da 5 mm
- 3		uova
- 200	gr	pancarré
-	q.b.	prezzemolo tagliato a julienne, farina, sale
- 8	coste	sedano bianco
- 6	filetti	pomodoro secco
- 50	gr	bottarga di muggine
- 2	rametti	aneto
- 300	ml	spremuta d'arancia
- 2	pezzi	cardamomo
- 1/2	spicchio	aglio
- 10	ml	olio d'oliva extra vergine
- 1/2	stecca	vaniglia



Preparazione:

- Lasciare ridurre la spremuta d'arancia con le spezie a 50 ml e montare con l'olio extra vergine
- bollire panna, acqua e spezie e aggiungere il sedano rapa
- frullare e sedano nel cutter e aggiungere eventualmente panna della cottura
- la purea deve essere cremoso ma non troppo liquido
- saltare i cubetti di sedano in una padella e lasciarli molto al dente
- mischiare la purea con i cubetti e aggiungere prezzemolo tagliato a julienne
- affettare un sedano rapa con l'affettatrice impostata sul numero uno
- sbollentare le fette lasciando abbastanza al dente
- stendere le fette di sedano sulla carta di cucina e pennellarle con uova
- mettere la purea al centro e chiuderli a mezza luna
- congelare i ravioli e impanarli con farina, uova e pancarré grattugiato
- lasciare le alghe marine seccare sotto il pass
- tagliare il sedano bianchi a julienne e metterlo in acqua fredda
- condire il sedano con pomodori secchi, aneto tritato e olio di bottarga
- bucare il trancio di spigola e infilare un pezzo di bottarga
- cucinare il branzino sulla griglia