



Chef Vanja Covili Faggioli  
**Rosso su rosso**

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER LA BARBABIETOLA:

200 G BARBABIETOLA ROSSA  
100 G ACETO DI LAMPONI  
100 G ZUCCHERO

##### PER LA MESSADA:

100 G MAGATELLO DI CARNE BOVINA  
DI RAZZA VALDOSTANA  
6 G SALE INTEGRALE  
1 G ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE  
1 BACCA GINEPRO  
1 FOGLIA ALLORO  
2 FOGLIA SALVIA  
1 PUNTA TIMO SERPILLO

##### PER LA POLVERE:

30 G OLIO DI NOCI  
SALE

##### PER L'INSALATA:

2 BACCELLI DI FAVE  
1 RAMO FINOCHIETTO SELVATICO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
SALE

##### PER IL GEL DI ACETO:

20 G ACETO DI MELE DELLA VALLE D'AOSTA  
60 G SUCCO MELE DELLA VALLE D'AOSTA  
2 G COLLA DI PESCE  
1 G AGAR-AGAR

#### PROCEDIMENTO

Pelare e mettere a bollire le barbabietola in uno sciroppo di aceto di lamponi e zucchero per 40 minuti circa.

Far marinare il magatello per due giorni nella mistura di zuccheri, Sali e erbe aromatiche e bacche.

Far bollire il succo e l'aceto di mele e gelificarlo.

Sbucciare le fave e condirle in un contenitore con l'olio e il sale.

Preparare la polvere di olio di noci mescolando tutti gli ingredienti.

Tagliare la barbabietola a fette spesse di 2 cm. circa, brasarle in padella con dell'olio, adagiare la barbabietola al centro del piatto, posizionare due fette di messada le fave condite e ultimare con la polvere d'olio di noci.



Chef Vanja Covili Faggioli  
**Ghiaccio di seiras**

TEMPO DI ESECUZIONE: ★★★★★ COSTO: ★★★★★ DIFFICOLTÀ: ★★★★★

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER IL GHIACCIO:

200 G LATTE  
200 G PANNA  
200 G SEIRAS  
9 G COLLA DI PESCE

##### PER L'INSERTO:

100 G PUREA DI LAMPONI  
3 G COLLA DI PESCE

##### PER LA MACEDONIA DI FRUTTA:

80 G LAMPONI  
MENTA FRESCA  
15 G ZUCCHERO  
¼ SUCCO DI LIMONE

##### PER IL BISCOTTO:

100 G FARINA FRUMENTO  
50 G FARINA DI MAIS FIORETTO  
75 G BURRO  
30 G RISSO D'UOVO  
VANIGLIA SEMI QUANTO BASTA

##### PER LE MERINGHETTE:

30 G BIANCO D'UOVO  
60 G ZUCCHERO A VELO

#### PROCEDIMENTO

Scaldare e gelificare la purea di lampone unendo tutti gli ingredienti posizionandola in un contenitore di silicone a dischi e congelarla. Preparare la frolla di frumento e mais unendo tutti gli ingredienti, far raffreddare e coppare nella misura dello stampo di silicone.

Cuocere la frolla per 16 minuti a 165gradi Mettere a mollo in acqua fredda la colla di pesce per il ghiaccio di seiras, far bollire il latte e sciogliervi la gelatina, far raffreddare sino a che non inizia a addensarsi quindi aggiungere la panna semi montata e inserire nei stampi di silicone con all'interno il disco di lampone. Congelare il tutto.

Posizionare il ghiaccio su di un foglio e creare un effetto velluto con lo spray al burro di cacao bianco.

Mettere il ghiaccio sopra al biscotto, terminare di comporre il dessert con la macedonia di lamponi e menta, decorarlo con le meringhette e un germoglio di menta.