



Un indirizzo da segnare in agenda, per tutti coloro che desiderano vivere una **esperienza gastronomica** moderna.

A soli due anni dall'apertura, infatti, il **giovane** Adriano Baldassarre ha trasformato il suo locale in un punto di riferimento della **ristorazione** innovativa.

Chef: **Adriano Baldassarre**

Il Tordo Matto

Piazza San Martino, 8

00039 Zagarolo (Rm)

www.iltordomatto.com

info@iltordomatto.com

Tel. 06.95200050 - Fax 06.95200541

Chiuso il lunedì e il martedì

abbinamenti a cura di ENOFOLLIA

Pane burro e alici

Ingredienti per 4 persone

g 360 di pane raffermo

g 80 di burro salato di Normandia chiarificato

8 alici del mar Cantabrico

Sale Maldon

Eliminare dal pane raffermo la crosta, tagliare la mollica a cubetti, metterla in un pentolino dai bordi alti e aggiungere tanta acqua fino a coprire. Far sobbollire a fuoco medio per venti minuti, scolare il pane e versarlo nel bicchiere di un frullatore. Tritare e versare a filo l'acqua di cottura fino ad ottenere la densità di una crema. Aggiustare di sale e tenere in caldo.

Passare sotto l'acqua corrente le alici, pulirle accuratamente, eliminare la lisca centrale ed ottenere da ognuna due filetti.

In un padellino ben caldo far sciogliere il burro completamente a fuoco basso, finché non avrà assunto un color nocciola. Versare la crema di pane nelle fondine, adagiare su ognuno quattro filetti di alici formando un quadrato e posizionare al centro un cucchiaino di burro nocciola.

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI FLAVIO PALAZZO

il vino



Tre Grome

prod.: L'Olivella

regione: Lazio

prezzo: € 12,00