

## SPECIALE COMPLEANNO

Per 4 persone

Preparazione: 25 minuti più i tempi di raffreddamento

Cottura: 2 ore e 50 minuti

**80 g di farina gialla, 5 tranci di branzino da 150 g l'uno, fiori eduli, dragoncello, 3 cucchiaini di olio extravergine, fior di sale, pepe, sale**  
**Per il brodo di pre-cottura:**

**mezza carota, mezza cipolla piccola, mezza costa di sedano, 2 bucce di limone, sale**

**Per l'acqua di sedano:**

**1 cuore di sedano, succo di limone, sale**  
**Per il purè di patate:**  
**2 patate, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, sale**

Per le cialde fate bollire 3 dl d'acqua con un pizzico di sale, versate la farina gialla e cuocetela per 30 minuti. Stendetela tra due fogli di carta forno e infornatela a 130° C per 2 ore. Rompetela con le mani e formate 4 cialde croccanti. Per il brodo: tagliate le verdure e mettetele con le bucce di limone e poco sale in 5 dl d'acqua in una casseruola e fate bollire per 10 minuti. Spegnete e aspettate che si raffreddi per 10 minuti. Aggiungete 4 tranci di branzino nel brodo per 5

minuti, estraeteli e adagiateli su carta assorbente. Bollite le patate intere, sbucciatele, schiacciatele con una forchetta e aggiungete l'olio mescolando con un cucchiaino di legno; aggiustate di sale. Lavate e tagliate a pezzettoni il sedano, centrifugatelo, mettetelo in una brocca con qualche goccia di limone e poco sale. Tenetelo in frigo. Tagliate a dadini il rimanente trancio di branzino crudo privato della pelle e conditelo con un cucchiaino scarso di olio, sale, pepe e dragoncello. Prendete degli

stampi ad anello e modellate le tartare; mettetle in frigo. In una padella antiaderente versate poco olio, adagiate i tranci dalla parte della pelle, salate, accendete il fuoco basso e cuocete senza toccarli per 6 minuti, finché la pelle risulterà croccante.

Versate mezzo mestolo di acqua di sedano in ciascun piatto fondo, un cucchiaino di purè e la tartare di branzino, poi il trancio di branzino con la pelle croccante e la cialda di polenta. Decorate con i fiori e il dragoncello. Ultimate con il restante olio e il fior di sale.



*Branzino con pelle croccante,*

*tartare cruda e cialde di polenta*



### VIVIANA VARESE

Pesce soprattutto, ma non solo: la chef del ristorante Alice - che ha conquistato 1 stella Michelin nel 2012 e ora si è spostato nel nuovo Eataly milanese - ha tante passioni culinarie (ve le raccontiamo su ogni numero di *Elle a Tavola!*) che trasforma in piatti innovativi.