



# ANGELO BISCOTTI

DOCENTE CAST ALIMENTI ED EXECUTIVE CHEF

“ *Salute e alimenti, la mia filosofia di cucina.* ”

Executive Chef esperto di cucina nazionale, internazionale, di cucina creativa vegetariana e salutistica. Il suo credo prevede l'utilizzo ai fornelli di prodotti salubri e terapeutici, senza rinunciare a bontà, bellezza, equilibrio e gusto dei sapori. Sostenitore convinto della Dieta Mediterranea caratterizzata dall'uso di olio di oliva, cereali, legumi, frutta fresca e secca, verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne. Vanta inoltre esperienza in consulenza e progettazione, supporto per start up e creazione nuovi format, menu engineering, organizzazione di eventi e banqueting. Da novembre 2020 membro del Direttivo della Nazionale Italiana Cuochi (NIC) in qualità di Responsabile Junior.

## CHITARRA AI RICCI DI MARE,

CARCIOFI E CRAB AL FUMO

### INGREDIENTI | 4 PERSONE

Spaghetti alla chitarra g. 240;  
 Aglio pastorizzato g. 3;  
 Olio EVO q.b.;  
 Prezzemolo q.b.;  
 Bordo di rombo q.b.;  
 Polpa di ricci di mare g. 240.

### PER IL KING CRAB ARROSTO

King Crab n. 4 chele;  
 Burro q.b.;  
 Timo q.b.;  
 Sale q.b.;  
 Pepe q.b.

### PER LA FINITURA:

Cuori di carciofo n. 4;  
 Petali di carciofo essiccati q.b.

### PROCEDIMENTO

In una padella scaldare l'olio con l'aglio. Aggiungere il brodo e portare a ebollizione. Lessare la pasta per 8 minuti in acqua salata e terminare la cottura in padella.

Fuori dalla fiamma, mantecare con la polpa di ricci di mare, olio EVO e prezzemolo. Aggiungere infine i carciofi tagliati molto sottilmente.

Scottare le chele di granchio in padella con burro e timo. Salare e pepare. Tenere in caldo.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire la chitarra ai ricci con le chele di granchio e i petali di carciofo disidratati.

