**"L’estate" – Cotture a bassa temperatura, arie e sferificazione**

**17 giugno ore 17**

**Gazpacho di pomodoro e peperone con aria di basilico**

**Attrezzature**

Teglia da forno

Coltello

Carta forno

Sacchetto di carta

Frullatore o robot

Pentolino

Minipimer

Filtro

Contenitore basso e largo

Cucchiaio

Ciotoline per servire

**Insalata di calamari/polpo a bassa temperatura**

**Attrezzature**

* Macchina sottovuoto
* Buste sottovuoto
* Roner (dispositivo per cottura a bassa temperatura)
* Coltello trinciante
* Taglierino
* Ciotola per condire

**Crostata di frolla con lenticchie e marmellata di ciliegie**

**Attrezzature**

* Denocciolatore per olive
* Tegame oppure Bimby
* Cucchiaio di legno o silicone
* Vaso di vetro per marmellata
* Terrina oppure planetaria
* Carta forno
* Pellicola trasparente
* Mattarello
* Tagliere
* Teglia da 30 cm di diametro

\* Queste attrezzature non sono necessarie se acquistate la marmellata di ciliegie già fatta

**Caviale di melone**

**Attrezzature**

* Frullatore o robot
* Superbag per filtrare o filtro in tessuto
* Minipimer
* Ciotola
* Siringa o pipetta per ottenere delle gocce
* Colino