Croûton de polenta moulue sur pierre avec des sardines séchées traditionnelles du lac d'Iseo (Presidio Slow Food)

Massimiliano Amaddeo

Da Mimmo
Via Bartolomeo Colleoni, 17 - 24129
Bergamo (ITALIE)

Massimo Amaddeo est né à Bergamo il y a 44 ans où il a grandi dans le restaurant familial historique DAMIMMO. Après un diplôme de comptable et de représentant commercial il a poursuivi ses études d'économie et de commerce à l'Université de Bergame.
En 2002 il a obtenu un diplôme de sommelier professionnel et en 2006 de gestionnaire « Food & Beverages ».
Alors qu'il poursuivait ses études il a continué à suivre l'établissement familial qu'il a repris avec son frère Roberto dès le début des années 90.
Marié et père de trois filles, il s'investit aujourd'hui avec la même passion dans le restaurant DAMIMMO.
www.ristorantemimmo.com

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

4 filets de sardines séchées du Lac d'Iseo (agone)

200 gr de mie de pain complet

30 gr de biscuits amaretti émiettés

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Mélanger le pain, les amaretti, le parmesan et l'anchois. Ajouter du fond de légumes bouillant et mélanger.

Farcir les filets de sardine avec cette préparation, ajouter sel, poivre, zeste de citron, la sauge et un peu de beurre.

Mettre au four à 150 C° pour 10-15 minutes.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Croûton de polenta moulue sur pierre avec des sardines séchées traditionnelles du lac d'Iseo (Presidio Slow Food)

1 cuillère de Parmiggiano Reggiano

½ filet d'anchois

zeste de citron râpé

1 feuille de sauge

sel

huile d’olive extra vierge.

Ancienne technique de pêche et de conservation

Après avoir été pêchées et laissées à reposer 48 heures dans le sel, les sardines sont séchées pendant environ un mois dans des locaux sombres et ventilés. Elles sont ensuite disposées dans des conteneurs, pressées pour en extraire la graisse et recouvertes d’huile d’olive. Elles restent ensuite dans des tonneaux pendant au moins quatre mois. La Sentinelle propose de valoriser cette technique ancienne de pêche et de conservation, en promouvant la production locale.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE