



# Ricetta

*“Il mio obiettivo è riprodurre come per magia anche nel gusto quelle emozioni che si possono vivere soltanto nell’atmosfera senza tempo del vigilius mountain resort.”* Filippo Zoncato, Executive Chef

## Ricciola, bergamotto, crosta di pane e mandorle, melanzana affumicata

### Ingredienti:

- filetto di ricciola
- melanzana viola
- pane bianco secco
- mandorle sgusciate
- zeste di bergamotto

### Preparazione:

- Melanzana:  
La melanzana pelata e cotta alla brace frullare finché diventa una crema.
- Crosta:  
Le mandorle vengono frullate grossolanamente insieme con il pane bianco secco.
- Ricciola:  
Il filetto della ricciola viene passato solo su un lato su questa crosta di mandorle e pane. Viene fatto rosolare con un po' d'olio sulla parte dove non c'è la crosta. Dopo viene gratinato in forno. Servire con delle zeste di bergamotto.