

Piatto *Ca' d'Oro* di **Sieger**, sottopiatto **Chidini 1961**, coppe *Graphik* di **Christoffle**, bicchiere verde *Tommy* di **Saint Louis**, piattino **Fornasetti**, tovagliolo **Tessilar**, tessuto *Belsuede* di **Dedar**.



GIN

Limpido, balsamico, si estrae da una miscela di cereali aromatizzata con bacche di ginepro ed erbe. In cucina sta bene con carni rosse, verdure di sapore penetrante, come i cavoli, ma anche con il pesce.

Orate e cavolo viola al gin

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 filetti di orata
500 g cavolo viola
gin
bacche di ginepro
alloro - erba cipollina
olio extravergine di oliva - sale

ELIMINATE le foglie esterne del cavolo viola e la parte interna più dura, poi affettatelo in modo molto sottile, ricavando delle striscioline. Mescolatele in una ciotola con un pizzico di sale,

3 cucchiaini di gin, 4 bacche di ginepro e 1 foglia di alloro.

STROPICCIATE con le mani un foglio di carta da forno e inumiditelo con il gin, poi stendetelo su una teglia, distribuitevi sopra il cavolo viola con il suo condimento e richiudetelo in modo da ottenere un cartoccio.

RIPULITE i filetti di orata dalle spine residue, adagiateli su un'altra teglia foderata di carta da forno, spennellateli con il gin e un filo di olio, poi infornateli insieme con il cartoccio di cavolo viola a 180 °C per 10-12'.

SFORNATE i filetti di orata, tagliateli in 3 pezzi e conditeli con un pizzico di sale. Serviteli con il cavolo viola e con qualche filo di erba cipollina.