

Mar'è: il must è la croccantezza del cono di carasau

Un'interpretazione particolare, che vede la frittura di pesce unita a un cono di pane carasau: da 'Mar'è il buon gusto' (via Colonna 5) lo chef **Stefano Cuccu** non si risparmia in creatività: il suo fritto frutto è composto da calamari, gambero rosa della Liguria, acciughe fresche e tempura di zucchine, quest'ultima fatta con farina e acqua frizzante ghiacciata. Gli ingredienti di mare sono infarinati con un misto fatto al 50% di farina 00 e 50% di semola rimacinata.



Il tutto è presentato nel cono di carasau: per farlo, si appoggia una mezzaluna del tipico e sottile pane sardo, arrotolandolo a mò di cono non appena perde la croccantezza. Accompagna il fritto una salsa di carote lessate e poi frullate con la loro acqua, aggiungendovi salsa di soia, aceto di riso, olio di sesamo, un tocco di miele e zenzero grattugiato fresco.