

# GAZPACHO

CON GRILLO ASSIMILIS

Tagliate i pomodori in 4, il cetriolo a tocchetti e il peperone a fette. Iniziate a frullare tutto nel frullatore aggiungendo un filo d'olio, il basilico, una presa di sale e di pepe. Unite il pane raffermo a pezzi e frullate fino a che il colore non è omogeneo. Nel frattempo in una padella mettete un filo d'olio e fate rosolare uno spicchio d'aglio in camicia. Unite i grilli e fateli saltare in padella fino a che non saranno leggermente croccanti. Servite il gazpacho in delle coppette o bicchieri, disponete un cucchiaino di grilli saltati al centro e completate con un filo d'olio a crudo.

- 3 pomodori maturi
- 1 cetriolo
- 1 peperone rosso
- Aglio qb
- Pane grattugiato a piacere
- 100 gr di grilli essiccati

# GAZPACHO

WITH ASSIMILIS CRICKET

Cut the tomatoes in 4 parts, the cucumber into cubes, pepper and onion in slices. Start by blending these ingredients in the blender by adding a little olive oil, basil, a pinch of salt and black pepper. Add the stale bread cut into pieces and blend until the color gets homogeneous. Meanwhile, in a frying pan, pour a drizzle of oil and brown an unpeeled clove of garlic. Add the crickets and let them stirfry until they are slightly crispy. Serve the gazpacho in cups or glasses, place a spoonful of stirfry crickets in the centre and pour a drizzle of oil.

- 3 ripe tomatoes
- 1 cucumber
- 1 red pepper
- Garlic to taste
- Grated bread to taste
- 100 gr dried crickets

# GNOCCHI DI PATATE

CON VERMI DELLA FARINA SU SPAGHETTI DI ZUCCHINE

Spelate e tagliate le patate, e lasciatele bollire finché non risultano morbide. Tagliate i peperoni, le zucchine, la cipolla e lasciatele cuocere in una padella con un rametto di timo, sale e pepe. Quando le verdure sono soffici, spegnete il fornello e mettetele da parte. In un'altra padella friggete i vermi da farina e aggiungeteli poi alle verdure. Mischiate le verdure con le patate schiacciate, aggiungete un uovo, pan grattato, fate gli gnocchi e rullateli del pangrattato rimanente. Metteteli su una teglia da forno. Infornate a 180 gradi per circa 30 minuti.

- 1 peperone
- 3 zucchine
- Pane grattugiato a piacere
- 1 kg patate
- Curcuma qb
- 1 cipolla bianca
- Sale qb
- Pepe qb
- Zucchero di canna qb
- 200 gr vermi della farina
- Timo qb
- 2 uova

# POTATO DUMPLINGS

WITH MEALWORMS ON SPAGHETTI-LIKE COURGETTES

Peel and cut potatoes and let them boil until they get soft. Cut peppers, courgettes, the onion, and let them cook in a pan with a sprig of thyme and salt and pepper. When vegetables are soft turn off the fire and put aside. In another pan panfry mealworms and then combine with vegetables. Mix the vegetables with mashed potatoes, add an egg, grated bread, make dumplings and roll them into the remaining grated bread. Place them on a baking tray covered with baking paper. Bake at 180 degrees for about 30 minutes.

- 1 pepper
- 3 courgettes
- Grated bread to taste
- 1 kg potatoes
- Turmeric to taste
- 1 white onion
- Salt to taste
- Pepper to taste
- Cane sugar to taste
- 200 gr mealworms
- Thyme to taste
- 2 eggs

# TAGLIATELLE

CON FARINA DI GRILLO ACHETA

Unite la farina 00 con la farina di grillo e setacciatele insieme. Fate la fontana e unite le uova e un pizzico di sale. Impastate fino a quando non avrete ottenuto un impasto omogeneo. Lasciate riposare l'impasto in frigo per circa mezz'ora. In una padella scaldate una noce di burro, unire le nocciole e i pomodorini tagliati a metà. Aiutatevi con una macchina per stendere la pasta e fate 2 sfoglie sottili, arrotolatele su loro stesse, poi tagliatele di circa mezzo centimetro e formate il classico nido. Portate una pentola d'acqua a bollire e cuocere la pasta per circa 2 minuti. Saltate la pasta in padella con il condimento, aggiungete un po' di basilico e la scorza di limone grattugiata.

- 100 gr farina multiuso (tipo italiano "00")
- 50 gr farina di grillo
- 1 uovo
- Sale qb
- Burro qb
- 250 gr pomodorini
- Basilico qb
- 75 gr noci
- Scorza di limone a piacere

# TAGLIATELLE

WITH ACHETA CRICKET FLOUR

Mix plain flour "00" with cricket flour and sift them together. Make a well in the centre and stir eggs well into the mixture adding a pinch of salt. Knead until you get a thick dough and leave it in the fridge for about half an hour. In a frying pan warm a knob of butter, nuts and tomatoes cut in halves. Roll out the dough by using a machine until you get 2 thin sheets, roll them up on themselves then cut of approximately half centimetre and shape the "nest". Boil a pot of water and cook pasta for 2 minutes. Stirfry the dough with its dressing, add some basil leaves, cut chives and grated lemon zest.

- 100 gr plain flour (Italian type "00")
- 50 gr cricket flour
- 1 egg
- Salt to taste
- Butter to taste
- 250 gr cherry tomatoes
- Basil to taste
- 75 gr nuts
- Lemon zest to taste

# UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

CON CAVIALE DI FORMICA

Con un coppapasta formate dei cerchi con il pane integrale e mettetelo da parte. Scaldare un filo d'olio in padella e fate cuocere l'uovo all'occhio di bue. Adagiatelo su un piatto e con un coppapasta tondo di dimensione inferiore a quello utilizzato per il pane eliminate la parte in eccesso di bianco. Posizionate ora l'uovo sul pane, guarnite con l'erba cipollina, le formiche nere, una presa di sale e di pepe.

- 4 uova
- 200 gr caviale di formica
- Erba cipollina
- 4 fette di pane nero
- Sale
- Olio d'oliva
- Burro

# EGG "SUNNY SIDE UP"

WITH ANT CAVIAR

With a dough cutter (coppapasta) shape circular discs with wholemeal bread and put aside. Heat the pan with a drizzle of oil and cook the egg sunny side up. Place it on a plate and with a smaller round dough cutter get rid of the excess white part. Place the egg on the bread, garnish with chives, black ants, a pinch of salt and pepper to taste.

- 4 eggs
- 200 gr ant caviar
- Chives
- 4 slices black bread
- Salt
- Olive oil
- Butter

# MINI TACOS ALL'AVOCADO

E MIELE DI FALENA D'API

Tagliate l'avocado e i pomodorini a fette sottili. In una padella scaldate i tacos e in un'altra per pochi secondi le camole del miele. Guarnite i tacos in quest'ordine: fate uno strato di cicorino e conditelo con un filo d'olio, adagiate sopra le camole del miele, poi le fette di avocado e pomodorini e guarnite con un cucchiaino di panna acida, dei semi di sesamo nero e i germogli di radicchio.

- 10 mini tacos
- 2 avocado
- 3 pomodori
- 150 gr di germogli misti
- Semi di sesamo nero qb
- 150 gr crescione
- Coriandolo qb
- 250 gr tignola delle api

# AVOCADO MINI TACOS

AND HONEY BEE MOTH

Cut the avocado and the cherry tomatoes in thin slices. Heat the tacos in a pan and in another one heat the honey bee moths for few seconds. Garnish the tacos in this order: some chicory leaves and season with a drizzle of oil, layover honey bee moths then the slices of avocado and chery tomatoes and garnish with a spoon of sour cream, black sesame seeds and the mixed sprouts.

- 10 mini tacos
- 2 avocados
- 3 tomatoes
- 150 gr mixed sprouts
- Black sesame seeds to taste
- 150 gr watercress
- Coriander to taste
- 250 gr honey bee moth