

- ✓ Presentazione del corso
- ✓ principali norme di sicurezza
- ✓ mise en place del posto di lavoro
- ✓ principali tagli degli ortaggi
- ✓ la pasta fresca all'uovo (tagliolini, tagliatelle etc...)
- ✓ la salsa pomodoro (fresco, concassè e con pelati)
- ✓ la pasta sfoglia (Quiche alle verdure)
- ✓ la pasta briséè
- ✓ la pasta per choux (bignole)
- ✓ la crema pasticcera

### I PRINCIPALI TAGLI DEGLI ORTAGGI:

- **Tritare** (indica la riduzione di un vegetale in cubetti molto fini)
- **Filanger** (è usato per le cipolle consiste nel dividere verticalmente in due metà e ottenere delle fettine sottili)
- **Taglio ad anelli** (tagliare tante fettine da una cipolla in modo da creare degli anelli)
- **Julienne** (taglio a listarelle dello spessore di 1-2 mm e della lunghe di 3-4 cm)
- **Chiffonade** (procedimento per tagliare a fettine molto sottili insalate, adatte per guarnizioni)
- **Brunoise** (taglio a cubettini di 1-3 mm per lato, ottenuti dopo aver fatto una julienne)
- **Mirepoix** (taglio di carote, sedano e cipolla a cubetti di circa 1 cm, può essere magra o grassa a seconda della presenza di lardo o pancetta, viene utilizzata generalmente come fondo)
- **Matignon** (stessi ingredienti della mirepoix ma con un taglio più sottile)
- **Losange** (taglio a fettine sottili, quindi a forma di rombo)
- **Salpicon** (taglio quadrato irregolare di prodotti diversi, carni per la cottura in umido oppure da marinare)
- **Macedonia** (taglio quadrato di 5-6 mm per lato)
- **Paysanne** (taglio quadrato di 7-8 mm per lato)
- **Concassé** (taglio attribuito generalmente al pomodoro fresco e pelato, a forma di cubetti di 5-8 mm)

### Termini tecnici attribuiti agli ortaggi

- **Mondare** consiste nell'allontanare tutte le parti non edibili. Le percentuali di scarto variano dal 10 al 50%, a seconda del tipo di vegetale.
- **Tornire** consiste nel dare una forma decorativa alle verdure e ai tuberi, usando il coltellino.

### PASTA FRESCA

La pasta fresca è un piatto ottenuto da farine di grano tenero lavorato con uova, oppure in alcuni casi di farine di grano duro lavorato con acqua .

Nelle regioni settentrionali del nostro paese si parla in genere di pasta all'uovo, nelle regioni meridionali invece la pasta fresca viene preparata senza uova e con farina di grano duro .

Con la pasta fresca all'uovo si possono preparare:

lasagne, stracci, pappardelle, tagliatelle, tagliolini, garganelli, ecc. e tutte le forme di pasta ripiena.

Con la pasta fresca di grano duro si possono preparare:

orecchiette, cavatelli, maccheroni al ferro, spaghetti alla chitarra, ecc. .

Nella cucina moderna troviamo diverse varianti, per esempio è possibile preparare paste colorate, aggiungendo alla pasta pura di spinaci, nero di seppia, zafferano, concentrato di pomodoro ecc., oppure sostituire parte della farina con cacao, farina di castagne, di ceci o altro .

## COTTURA DELLA PASTA

Sono numerose le norme da seguire nella cottura della pasta :

- mettere l'acqua in porzioni di 8-10 l per kg. di pasta e sale grosso in ragione di 10-12 gr. per l di acqua
- versare la pasta solo quando l'acqua bolle
- appena buttata, la pasta deve essere mescolata delicatamente
- coprire la pentola con un coperchio e far riprendere al più presto il bollore
- far continuare la cottura a leggera ebollizione, mescolando di tanto in tanto
- la pasta va scolata al dente, cioè prima che l'anima sia completamente cotta
- dopo aver scolato la pasta, condirla e servirla al più presto ben calda.

## PASTA FRESCA ALL'UOVO

### Ingredienti per kg 1,5

Farina di grano tenero kg 1; uova n.° 8/10;olio g 40; sale.

### Procedimento

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana e rompervi al centro le uova, aggiungere il sale e snervare le uova aiutandosi con una forchetta, iniziare a incorporare con la punta delle dita la farina e impastare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo .Lasciare riposare l'impasto per almeno un'ora .Stendere la pasta sulla spianatoia con il matterello oppure con la macchina sfogliatrice.

## PASTA FRESCA DI GRANO DURO

### Ingredienti per kg 1,5

Farina di grano duro kg 1; acqua tiepida g 450; olio g 40; sale fino.

### Preparazione

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana e versare l'acqua già salata . Incorporare gradatamente la farina con le dita e impastare energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo .

Lasciare riposare l'impasto prima di utilizzarlo .

**N.B.** Per ottenere la pasta fresca colorata basta aggiungere all'impasto purea di spinaci, zafferano, nero di seppia, concentrato di pomodoro,vino rosso (sostituendolo con una parte di liquido) ecc.

## SALSA AL POMODORO

A differenza di tutte le altre salse madri, la salsa pomodoro non viene legata con una sostanza amidacea, ma è la polpa stessa del vegetale che da consistenza alla preparazione.

Vi sono diversi modi di preparare la salsa pomodoro:

1. **Con pomodoro fresco;**
2. **Con pomodoro pelato;**
3. **Passata;**
4. **Con pomodoro concassè.**

## SALSA DI POMODORO FRESCO

### Ingredienti per lt. 1

Pomodori S. Marzano ben maturi kg 2; olio di oliva dl 4; carote g 80; cipolla g 80; sedano g 40; spicchi di aglio n° 1; foglie di basilico g 10; sale e pepe necessari.

### Preparazione

Pulire, lavare e asciugare i pomodori; metterli in casseruola con 1/4 di lt. di acqua e porli sul fuoco facendoli bollire per 3-4 minuti, scolarli gettando via l'acqua fuoriuscita dai pomodori; in un'altra casseruola fare imbiondire la mirepoix magra e l'aglio con 2 dl di olio; eliminare l'aglio e unire i pomodori, il basilico il sale e pepe; lasciar cuocere per circa un'ora e passare al passaverdura, in fine unire il rimanente olio di oliva a crudo.

## **SALSA DI POMODORO CON PELATI**

### **Ingredienti per l l**

Pomodori pelati kg 1,2; olio di oliva dl 4; mirepoix tritata g 100; spicchi di aglio n° 1; foglie di basilico g 10; sale e pepe; un cucchiaino di zucchero se necessario.

### **Preparazione**

Tritare la cipolla e lasciarla imbiondire con 2 dl di olio a fiamma molto bassa; aggiungere l'aglio tritato e le foglie di basilico tagliate finemente; a fondo rosolato unire i pelati il sale e il pepe e lasciare cuocere per 30 minuti a giusta ebollizione; passare la salsa al passaverdura e unire il rimanente olio.

Qualora la salsa risultasse aspra, correggere il gusto con un po' di zucchero, facendo ribollire.

## **PASTA SFOGLIA**

### **Ingredienti**

Farina forte (manitoba) g 250; farina "00" g 250; acqua g 200; margarina per sfoglia g 500; sale g 10

### **Preparazione**

Miscelare le due farine e il sale. Impastare 2/3 della farina con l'acqua e 1/3 rimanente con il burro. Trascorso il tempo di riposo, col matterello stendere il pastello di pasta e formare una stella a quattro punte dello spessore di 1 cm circa; mettere al centro il panetto di burro e chiudere i quattro lembi. Stendere e piegare in tre parti. Lasciare riposare in frigo.

Dare ancora una volta la piega a tre e lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero. Ultimare la lavorazione con due ulteriori tirate a 4.

## **PASTA BRISÉE**

### **Ingredienti**

Farina 00 g 500; burro g 250; sale fino; acqua g 100/125.

### **Preparazione**

Disporre la farina a fontana porvi al centro il burro leggermente ammorbito e il sale e impastare i due ingredienti. Ridisporre il tutto a fontana, aggiungere l'acqua e impastare il tutto molto rapidamente. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero prima di utilizzarlo.

## **QUICHE LORRAINE**

### **Ingredienti**

Pasta brisée g 350; pancetta affumicata o bacon g 200; formaggio Emmental g 100; uova n.° 3; panna g 200; latte g 200, cipolle brasate g 150, grana grattugiato g 100; sale e pepe.

### **Preparazione**

Stendere la pasta ad uno spessore di circa 3mm e foderare la tortiera imburrata. A parte preparare l'apparecchio: in una bastardella sbattere le uova, aggiungervi la panna e il latte, salare e pepare. Incorporare g 70 di parmigiano grattugiato.

Tagliare il bacon a julienne e rosolarlo rapidamente in una padella senza aggiungere altro grasso.

Disporre nella tortiera foderata di brisée uno strato leggero di cipolle brasate, aggiungere il bacon rosolato e l'Emmental a cubetti. Coprire il tutto con l'apparecchio a base di uova. Spolverare con il grana rimasto e cuocere in forno per circa 20-25 minuti a circa 190-200°C.

*Per la quiche alle verdure realizzata durante il corso sostituire cipolle, bacon e Emmental con diverse verdure padellate. Mantenere inalterato il composto legante a base di uova, latte, panna, parmigiano, sale e pepe. Tenere conto che la quantità necessaria di questo composto è inversamente proporzionale alla quantità di altri ingredienti inseriti nella vostra torta salata. E' opportuno non eccedere con le verdure poiché se il legante non è omogeneamente distribuito la torta rischia di sfaldarsi durante il taglio.*

### PASTA CHOUX

Il nome può destare curiosità: in origine tale pasta somigliava al composto per patate duchessa e veniva utilizzata per confezionare piccoli “cavoli” con due cucchiari; poi attorno alla metà del 1700 le patate furono sostituite da un roux e fu creata la pasta che oggi conosciamo.

#### Ingredienti

- Acqua g 500
- Burro g 200
- Farina g 300
- Sale fino g 5
- Zucchero g 10
- Uova n.° 8/9

#### Preparazione

Bollire l’acqua con il burro ridotto in piccoli pezzi, il sale e lo zucchero; quando l’acqua ha raggiunto l’ebollizione e il burro si è sciolto, unire la farina precedentemente setacciata versandola a pioggia all’interno dell’acqua che bolle; formare un composto unico e cuocerlo a fuoco basso e girando di continuo con un cucchiaino di legno fino a che non si stacchi dai bordi della casseruola. Lasciar in parte freddare il composto e unire le uova uno per volta, formare gli choux con l’aiuto di una sac a poche e cuocere in forno a 220°C.. Non aprire lo sportello del forno prima che gli choux non siano ben gonfi.

Prima della cottura le preparazioni possono essere leggermente dorate con un composto di uova, latte e un pizzico di sale.

Con questa pasta possiamo realizzare, bignè, choux, éclair, corone, croquem bouche e guarnizioni.

### CREMA PASTICCERA

#### Ingredienti

- Latte lt 1
- Tuorli d’uovo g 200 (8/10)
- Zucchero semolato g 250
- Farina tipo “00” g 100
- Bacca di vaniglia n.° 1

**N.B.** : la bacca di vaniglia può essere sostituita con buccia di limone o arancia.

#### Preparazione

Portare ad ebollizione il latte con la bacca di vaniglia; setacciare le farine; sbattere i tuorli con lo zucchero in una bastardella, a composto biancastro unire le farine setacciate; aggiungere poi il latte bollente passato al colino cinese, mescolando il tutto con una frusta. Mettere la crema in un polsonetto di rame e cuocere a fuoco moderato, alternando l’uso della frusta con un cucchiaino in legno o teflon per tre minuti circa continuando sempre a girare; quando la crema inizia ad addensarsi, togliere dal fuoco e versare subito in un vassoio e raffreddare in abbattitore.

La crema pasticcera è considerata una crema base, si può modificare incorporando un elemento aromatico (panna montata, nocciole in pasta, cioccolato, caffè ristretto ed altro).

**Menu**

Sorpresa di polenta con crema di gorgonzola e noci

\*\*\*

Tagliolini al ragu' di faraona

\*\*\*

Torta di nocciole con crema inglese

**SORPRESA DI POLENTA CON CREMA DI GORGONZOLA**

**Ingredienti per 10**

Farina di mais g 250; acqua bollente salata g 1000; gorgonzola dolce g 300; panna fresca g 150; formaggio grana grattugiato g 80; tuorli d'uovo n.° 10; gherigli di noci g 70; ciuffi di prezzemolo n.° 10; sale e pepe.

**Preparazione**

Preparare una polenta morbida con l'acqua bollente e la farina di mais, quindi versarla in stampi rotondi monoporzionati riempiendoli a metà, con l'aiuto di un bicchierino pressare al centro della polenta formando un incavo; far raffreddare ed estrarre la polenta dagli stampi; disporre le polentine su una teglia da forno imburata e mettere in forno a 180°C; in un pentolino a parte riscaldare la panna, il gorgonzola ed il formaggio grattugiato, aggiustando se necessario di sale e pepe; porre poi al centro di un piatto caldo il vol au vent di polenta caldo, adagiare al centro il tuorlo d'uovo, versare sopra al tuorlo la crema di gorgonzola, guarnire con gherigli di noci e un ciuffetto di prezzemolo; servire ben caldo.

**TAJARIN CON RAGU' DI FARAONA**

**RAGU' DI FARAONA**

**Ingredienti**

Gallina faraona completa di fegatini n.° 1; scalogno g 50; sedano g 60; carota g 60; spicchio d'aglio n.° 1, alloro, salvia e rosmarino, olio d'oliva; vino bianco g 200; concentrato di pomodoro g 50; sale e pepe

**Preparazione**

Disossare e tagliare al coltello la polpa di faraona. In una casseruola mettere l'olio e le verdure tritate, il mazzetto aromatico e imbiondire. Unire la carne e rosolare. Bagnare con il vino e lasciare evaporare l'alcol, aggiungere il concentrato di pomodoro, aggiustare di sale. Lasciare cucinare a fuoco basso il tempo necessario; se occorre aggiungere dell'acqua. Con il ragu' si condiranno i tagliolini scolati al dente, mantecando in padella con burro a piacere. Servire con una spruzzata di prezzemolo tritato.

**TORTA LANGAROLA DI NOCCIOLE**

Farina di nocciola g 500; farina bianca g 500; uova g 250 (5); burro g 500; zucchero g 500; lievito baking g 16; Vanillina/arancia.

**Preparazione**

Montare le uova con lo zucchero. Quando la massa è sostenuta aggiungere a mano le farine miscelate con la vanillina e il lievito. Infine unire il burro fuso ma freddo. Riposare l'impasto; versare in stampi imburati e cuocere in forno a 160°C per 45/50 minuti tiraggio chiuso.

**CREMA INGLESE**

**Ingredienti**

Latte lt 1; tuorli n.° 10; zucchero g 250; aromi (buccia di limone e vaniglia).

**Preparazione**

Portare ad ebollizione il latte con la bacca di vaniglia e la buccia di limone; sbattere i tuorli con lo zucchero in una bastardella, a composto biancastro unire il latte bollente passato al colino cinese, mescolando il tutto con una frusta. Mettere la crema in un polsonetto di rame e cuocere a fuoco moderato, fino a cottura "alla rosa" 84°C, girando di continuo con un cucchiaino in legno o teflon; la crema è pronta quando inizia a velare il cucchiaino con il quale la stiamo girando, togliere dal fuoco e raffreddare in abbattitore.

**Menu**

Involtino di pollo al bacon con mele e agrumi

\*\*\*

Risotto con zucca, porri e robiola

\*\*\*

Panna cotta con coulis di lamponi

**INVOLTINO DI POLLO AL BACON CON MELE E AGRUMI**

**Ingredienti per 10**

Petto di pollo g 500; bacon affettato g 300; mele verdi g 150; mele rosse g 150; sedano verde g 150; timo g 30; noci sgusciate g 50; rucola g 100; spicchi di agrumi misti a vivo g 200; olio di oliva g 150; aceto balsamico g 20; succo di limone g 80; sale e pepe.

**Preparazione**

Parare i petti di pollo e tagliarli a metà, nel senso della lunghezza, il petto di pollo quindi batterlo, salarlo, peparlo e insaporirlo con gli scarti frullati con erbe e poco albume; su un foglio di carta stagnola stendere il bacon tagliato a fette, adagiarsi sopra il petto di pollo, arrotolare e compattare la carta stagnola, quindi cuocere in forno a secco per 15 minuti, raffreddando poi; pulire il sedano, tagliarlo in julienne; miscelare una parte delle mele tagliate a dadini con il sedano e la rucola; disporre su piatto condito con una citronette balsamica; affettare quindi l'involtino e disporre 4 fette attorno; decorare con le restanti mele a fette, gli spicchi di agrumi a vivo e le noci, condire poi il tutto con altra citronette balsamica.

**RISOTTO CON ZUCCA, PORRI E ROBIOLA**

**Ingredienti**

Riso tipo arborio o carnaroli g 800; zucca gialla g 1000; porri g 250; robiola tipo cremoso g 200; parmigiano grattugiato g 80; brodo vegetale lt 2,2; vino bianco g 150; olio oliva extra vergine g 60.

**Preparazione**

Pelare la zucca e tagliarla a cubetti di circa 1cm. di lato. Pulire i porri e tagliarli a julienne media. Soffriggere i porri con olio in un tegame, aggiungere acqua per farli brasare. Unire la zucca tagliata a cubetti e fare insaporire. In una casseruola tostare il riso e sfumare con il vino bianco. Proseguire la cottura del riso bagnando con il brodo bollente. A cottura al dente togliere il tegame dal fuoco e mantecare con la robiola e il parmigiano. Verificare la consistenza e la sapidità e servire con dei porri in julienne infarinati e fritti.

**FONDO BIANCO COMUNE**

Si tratta di un brodo non colorato che viene utilizzato per risotti, creme, vellutate, salse, bianchetti, fricassees, legumi, brasati.

**PANNA COTTA CON COULIS DI LAMPONI**

**Ingredienti per 10**

Panna fresca l 0,5; latte l 0,5; zucchero semolato g 150; stecca di vaniglia n 1 o vanillina; gelatina in fogli g 16-18; coulis di lamponi g 250.

**Preparazione**

Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda; portare quasi a bollire il latte con la vaniglia e lo zucchero; aggiungere al latte caldo la gelatina ammorbidita e strizzata accuratamente, filtrare bene il tutto; lasciar freddare e unire la panna fresca semimontata; abbattere di temperatura e lasciar solidificare. Servire accompagnando la panna cotta con la salsa di lampone.

**Menu**

Sformato di verdure (carote e spinaci) con crema di raschera

\*\*\*

Crespelle con carciofi e ricotta

\*\*\*

Budino alla piemontese “Bonet”

**SALSA BESCIAPELLA**

**Ingredienti per lt 1**

Latte l. 1; burro g 70; farina g 70; sale e noce moscata q.b.

**Preparazione**

Preparare con il burro e la farina un roux bianco in una casseruola; versare gradatamente il latte bollente già salato e aromatizzato con la noce moscata, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno o frusta, portare velocemente a bollore continuando a mescolare portando alla densità voluta; passare al colino cinese eventualmente, usare o abbattere e conservare in frigo coperta.

N.B. il quantitativo di farina può variare a seconda del tipo di utilizzo della salsa.

**PRINCIPALI SALSE DERIVATE DALLA SALSA BESCIAPELLA**

**SALSA AURORA**

Salsa besciamella condita con poca salsa pomodoro e panna.

**SALSA CREMA**

Salsa besciamella unita a panna fresca e parmigiano grattugiato.

**SALSA MORNAY**

Salsa besciamella con aggiunta di tuorli, formaggio grattugiato (gruyère o grana) e poco pepe di cajenna.

**SFORMATO DI VERDURE TRICOLORE**

**Ingredienti per 10**

Spinaci g 400; carote g 400; burro g 50; uova n.° 6; formaggio grattugiato g 50; salsa besciamella g 400; panna g 400; sale, pepe, salsa di formaggio raschera g 300.

**Preparazione**

Cuocere in acqua bollente o a vapore tutte le verdure. Raffreddarle, sgocciolarle. Tritarle o frullarle separatamente. Per ogni verdura riunire in un recipiente 3 uova, 200 g di besciamella, 200 g di panna, una manciata di formaggio grattugiato e il sale e pepe necessari.

Imburrare stampini monoporzionati oppure uno stampo rettangolare unico.

Riempire a metà gli stampi con uno dei composti preparati; cuocere in forno a bagnomaria a 160° o a vapore a 85° per circa 15 minuti; finire di riempire gli stampi con il restante composto e terminare la cottura per altri 15/20 minuti.

Lasciare riposare e sformare.

Servire caldo accompagnando con una crema di verdura, d’acciuga o di formaggio.

**Note:** al variare delle stagioni sostituire le verdure rispettando le proporzioni; se un ortaggio dopo cotto risultasse troppo umido asciugarlo in padella con poco burro.

**CREPELLE VERDI CON CARCIOFI E RICOTTA**

**Ingredienti**

**Pastella:** g 500 latte, g 200 farina, n.° 4 uova, (50 g spinaci lessati e tritati), sale.

**Ripieno:** g 400 carciofi, g 200 ricotta fresca, g 400 besciamella, g 50 formaggio grattugiato, olio extravergine di oliva g 100, sale, pepe.

**Preparazione**

Preparare la pastella per le crêpes e lasciarla riposare per almeno venti minuti.

Pulire carciofi, tagliarli a lamelle e cuocerli al salto con olio e uno spicchio di aglio, regolando di sapidità. In un recipiente mescolare metà della besciamella con la ricotta, unire i carciofi, salare, pepare e aggiungere poco parmigiano grattugiato.

Preparare le frittatine di crespella in una padellina antiaderente, lasciarle freddare e farcirle con la farcia preparata; chiuderle a fagottino usando il verde dei cipollotti scottato in acqua per qualche istante oppure a fagottino. Velare una pirofila con la rimanente besciamella, eventualmente diluita con latte e disporvi i fagottini. Spolverare con formaggio grana e aggiungere qualche fiocchetto di burro. Gratinare in forno a 200° C.

**BUDINO ALLA PIEMONTESE “BONET”**

Ingredienti per 10

Latte l. 1; uova n 8; zucchero g 250; cacao g 80; amaretti g 200; vanillina n. 1 bustina; zucchero per caramello g 200.

Preparazione

Intiepidire il latte con la vaniglia; preparare lo zucchero caramellato unendo allo zucchero n. 4 cucchiaini di acqua e cuocerlo fino a farlo caramellare e quando è ancora caldo coprire con lo stesso il fondo degli stampini destinati alla preparazione del bonet; in una bastardella sbattere tutte le uova con lo zucchero, quando il composto è diventato color biancastro, unire prima il cacao e poi gli amaretti sbriciolati; quando il latte è arrivato ad ebollizione filtrarlo nel composto e riempire gli stampini con il caramello. Cuocere a bagnomaria in forno per 40/45 minuti a 150°C oppure in forno a vapore a 84°C per 35 minuti; a cottura ultimata abatterli, sformarli quando sono ben freddi e posizionarli nei piatti, accompagnare eventualmente con salsa di nocciole e guarnire con stile e fantasia .

**Menu**

Petto di tacchinella all'aceto balsamico su insalatina

\*\*\*

Gnocchetti di ricotta al pomodoro e basilico

\*\*\*

Crostata di mele

**PETTO DI TACCHINELLA ALL'ACETO BALSAMICO SU INSALATE DI CAMPO**

**Ingredienti per 10**

Fesa di tacchino g 500; cipolle in julienne g 150; olio extravergine di oliva dl 1; aceto balsamico dl 1; vino rosso comune dl 2; insalatine miste di campo g 300; rosmarino fresco g 30; sale e pepe.

**Preparazione**

Mondare e legare la fesa di tacchino; rosolarla in padella antiaderente con olio di oliva e il rosmarino; unire poi le cipolle in julienne e continuare la cottura fino a lasciarle imbiondire; aggiungere il vino rosso e l'aceto balsamico e continuare a cuocere in forno a secco a 170 °C con cottura al cuore a 65 °C. A cottura ultimata, raffreddare la fesa di tacchino nel liquido di cottura e conservare sottovuoto, sempre con il tuo intingolo; tagliare a fettine sottili e servire con un ciuffetto di insalatine di campo miste e condire con vinaigrette aromatizzata.

**SALSA VINAIGRETTE**

**Ingredienti per 1l**

Olio extra vergine di oliva dl 7,5; aceto bianco di vino dl 2,5; sale e pepe necessari; un cucchiaino di senape aromatica.

**Preparazione**

Disporre in un recipiente il sale, il pepe, la senape e l'aceto e mescolare fino a far sciogliere il sale; versarvi poi l'olio a filo sbattendo con una frusta, fino ad ottenere una emulsione, non essendo presenti agenti emulsionanti, dopo poco tempo si potrà notare la separazione olio-acqua, con una semplice sbattitura si potrà riformare l'emulsione.

**SALSA CITRONETTE**

Si ottiene seguendo lo stesso procedimento della salsa vinaigrette, sostituendo l'aceto con altrettanto succo di limone.

**GNOCCHETTI DI RICOTTA AL POMODORO E BASILICO**

**Ingredienti per 10**

2 kg di ricotta; 600 g di farina; 100 g di grana; 2 uova intere; sale e noce moscata Q.B.

**Preparazione**

Impastare bene la ricotta unendo la farina, il grana grattugiato, le uova precedentemente sbattute, il sale e la noce moscata. Dividere il composto in pezzi, ricavare dei salamini e procedere a formare gli gnocchi con l'aiuto del tarocco. Cuocere in acqua bollente salata, non appena vengono a galla scolare e far saltare con la salsa di pomodoro.

**PASTA FROLLA**

**Ingredienti**

kg 1 farina; g 600 burro; g 400 zucchero; n. 2 tuorli d'uovo; n. 2 uova intere; pizzico di sale; buccia di un limone grattugiata e una bustina di vanillina.

**Preparazione**

Ammorbidire il burro facendolo incorporare allo zucchero, cercando però di non scioglierlo; aggiungere le uova intere e i tuorli, la scorza di limone, gli aromi, eventualmente il miele; incorporare la farina, gli eventuali amidi o farine diverse ( farina di fumetto "mais", come nel caso dei biscotti di meliga) senza però esagerare nell'impastamento; spatolare con raschia in ferro per amalgamare tutti gli ingredienti omogeneamente senza impastare; riposare in frigo per almeno 30 minuti e procedere alle lavorazioni desiderate, (foderare stampi, fare biscotti, e molte altre). È importante che la farina impiegata nell'impasto della pasta frolla sia una farina debole o "da biscotti".

**CROSTATA DI MELE**

Preparazione

Imburrare e infarinare una tortiera. Stendere la frolla allo spessore di 5 mm circa e foderare la teglia. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a fette. Ricoprire la base di frolla con confettura di albicocche. Disporvi sopra le fette di mela, accavallandole tutt'intorno e poi fare un altro giro di mele verso il centro. Infornare per circa 40 minuti a 170 °C. Togliere dal forno, lasciare raffreddare e capovolgere. Lucidare tutta la crostata con gelatina di frutta.

### Menu

Insalata russa con trancio di salmone al vapore

\*\*\*

Cappellacci di zucca in salsa leggera al gorgonzola e riduzione di aceto balsamico

\*\*\*

Torta farcita

### INSALATA RUSSA

#### Ingredienti per 10

400 g di patate, 200 g di carote, 100 g di piselli, 100 g di cetriolini, 100 di tonno sottolio, 2 uova sode, maionese per condire, sale e pepe.

#### Preparazione

Lessare le patate con la buccia, le carote ed i piselli. Raffreddare le verdure, tagliarle a dadi di circa 5 mm, riunire in una bastardella con i restanti ingredienti e condire con la maionese necessaria ad amalgamarli bene.

*Presentarla compatta nei piatti di servizio opportunamente decorata con uova sode, maionese, fiori di carote, etc., oppure all'interno di una foglia di lattuga. In alcuni casi viene anche utilizzata per farcire uova sode, involtini di prosciutto o formaggio, pomodori, etc.*

### CAPPELLACCI DI ZUCCA IN SALSA LEGGERA AL GORGONZOLA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

#### Ingredienti per 10

Per la pasta: 250 g di farina di grano duro, 150 g di farina, 4 uova, olio d'oliva, sale

Per il ripieno: 400 g di zucca cotta al vapore, 150 g di ricotta, 70 g di parmigiano, 1 uovo, sale, pepe, noce moscata

Per la salsa al gorgonzola: sciogliere delicatamente 100 g di gorgonzola con 100 g di panna da cucina e 50 g di latte

Per la riduzione di aceto balsamico: far sobbollire 250 g di aceto balsamico con 100 g di miele fino a ridurre il volume iniziale di un terzo. Conservare in bottiglie chiuse anche a temperatura ambiente.

#### Preparazione

Impastare la farina di grano duro e la farina 00 con il resto degli ingredienti fino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo. Coprirlo e lasciarlo riposare per 20'circa. A parte miscelare la ricotta con la purea di zucca, l'uovo, il parmigiano e gli aromi.

Tirare la pasta in una sfoglia sottile, con un tagliapasta rotondo ricavare i dischi, pennellare con uovo, adagiare il ripieno, chiudere con un altro disco di pasta all'uovo ed eventualmente rifilare i ravioli con un tagliapasta più piccolo. Lessare per qualche minuto in abbondante acqua salata, scolare, far saltare in padella con la salsa al gorgonzola e versare alcune gocce di riduzione all'aceto balsamico.

### PAN DI SPAGNA

#### Ingredienti

Uova intere n°10, zucchero g 300, farina g 300, fecola di patate g 100, lievito per dolci ½ bustina, vanillina 1 bustina

#### Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero, montarle a bagno-maria fino a raggiungere i 40°C. Togliere dal fuoco e continuare a sbattere per ottenere una massa spumosa ben sostenuta fino a che prelevandone una piccola quantità si formi un fiocco non cadente. Unire a pioggia la farina setacciata con lievito e fecola mescolando delicatamente con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto facendo attenzione a non smontare il composto. Cuocere in uno stampo imburrato e infarinato in forno a 180°C per circa 20 minuti. Sformare immediatamente e fare raffreddare possibilmente su una grata.

Tagliare in due o tre parti e farcire, bagnare con dello sciroppo di zucchero, aromatizzato a piacere con un alcolato e farcire con crema pasticcera, guarnire poi la torta a proprio piacere.

### SCIROPPO DI ZUCCHERO

Acqua g 200; zucchero g 100; aroma o liquore a piacere.

#### Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua con lo zucchero; lasciarlo freddare e unire l'aroma o il liquore.

### Menu

Terrina di cappone con salsa leggera all'erba cipollina

\*\*\*

Ravioli di salsiccia e patate al burro e timo

\*\*\*

Bavarese di castagne con salsa al cacao

### TERRINA DI CAPPONE CON SALSA LEGGERA ALL'ERBA CIPOLLINA

#### Ingredienti per 10

Polpa di cappone g 800; pistacchi g 30; albume d'uovo g 80; panna liquida g 200; pane raffermo inzuppato nel latte g 150; salsa all'erba cipollina g 200; sale e pepe.

#### Preparazione

Sgrassare la carne e ridurla a piccoli pezzi; unire il pane raffermo, albume d'uovo, la panna e il sale e pepe e abbattere di temperatura per circa 15 minuti trascorso questo tempo e la carne è abbastanza fredda, passare il tutto al cutter; successivamente, unire i pistacchi ben puliti e dare al composto preparato la forma desiderata avvolgendolo nella carta pellicola e chiudendolo ermeticamente; cuocere poi in forno a vapore per 30/35 minuti, raffreddare, tagliare a fette, adagiarle su piatto con poca insalatina mista e creandogli una guarnizione attinente; irrorare servire accompagnando la terrina con la salsa all'erba cipollina, ottenuta diluendo della salsa maionese con acqua frizzante e aromatizzandola con un trito di erba cipollina.

N.B. nella terrina di cappone oltre ai pistacchi possiamo aggiungere altri ingredienti come ad esempio i fegatini di pollo, o una brunoise di verdure.

### RAVIOLI DI SALSICCIA E PATATE AL BURRO E TIMO

#### Ingredienti per 10

Pasta fresca all'uovo g 500; patate bollite g 200; salsiccia fresca g 400; burro g 180, timo fresco g 30; panna liquida g 70; parmigiano grattugiato g 80; vino bianco secco g 40; noce moscata; sale e pepe.

#### Preparazione

**Per la farcia:** passare al setaccio le patate; togliere dal budello la salsiccia e cuocerla al salto e bagnandola con poco vino bianco; lasciarla sgocciolare dal grasso e freddarla. Amalgamare insieme la salsiccia e le patate, unire una parte del parmigiano e il sale e pepe necessari e poca noce moscata;

**Per la salsa:** scaldare la panna liquida e unire frustando il burro a piccoli pezzettini e in fine il timo fresco sfogliato;

**Per i ravioli:** stendere la pasta fresca all'uovo e tagliarla a grandezza dello stampo per ravioli e adagiarcela sopra, pennellare con acqua e aiutandosi con un sac a poche collocare al centro di ogni quadratino dello stampo, della farcia di salsiccia e patate; coprire con un altro strato di sfoglia e sigillare bene; capovolgere lo stampo e tagliare i ravioli con la rotella tagliapasta; cuocere i ravioli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con la salsa; servire ben caldi con parmigiano grattugiato sopra e una guarnizione.

### BAVARESE DI CASTAGNE CON SALSA AL CACAO

#### Ingredienti per 10

**Per la bavarese di castagne:** 300 g di crema di marroni, 400 g di panna, 12 g di colla di pesce.

**Per la salsa al cacao:** 150 g di zucchero, 150 g di acqua, 50 g di cacao, 25 g di panna.

#### Preparazione

**Per la bavarese di castagne:** ammollare la colla di pesce in acqua fresca, strizzarla e scioglierla in poca panna calda, unirla poi alla crema di marroni ed infine incorporare la restante panna semi montata. Riempire gli stampi adatti e passare in frigorifero a rapprendere.

**Per la salsa al cacao:** bollire insieme acqua e zucchero per 5/6'; unire il cacao e rimestando far ancora sobbollire per 3'. Togliere dal fuoco ed unire la panna. Questa salsa si può conservare anche per oltre una settimana chiusa in contenitori ermetici.

**Menu**

Crema di patate allo zafferano con code di gambero scottate al rosmarino

\*\*\*

Trofie con vongole e broccoletti

\*\*\*

Filetto di trota alle erbe con spinaci croccanti

\*\*\*

Composizione di mousse ai due cioccolati con salsa nera al Rhum

**CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO CON CODE DI GAMBERO SCOTTATE AL ROSMARINO**

**Ingredienti per 10**

Patate kg 1; porro n. 1; cipolla in julienne g 30; olio extravergine di oliva g 100; spicchi di aglio n.° 2; fondo bianco vegetale lt 1; code di gambero belle n.° 20; rosmarino fresco, sale e pepe, pane in cassetta n. 5 fette.

**Preparazione**

In una casseruola capace appassire la cipolla e il porro in julienne con poco olio extravergine, unire le patate pelate e tagliate a dadi e lasciar stufare qualche minuto, coprire con fondo bianco vegetale, portare a cottura, regolare di sapidità e frullare. In un'altra casseruola soffriggere l'aglio in camicia e con l'olio e scottarvi le code di gambero ben pulite e condite in precedenza con aghi di rosmarino. Al momento del servizio disporre la crema di patate calda sul fondo del piatto, sistemare al centro tre code di gambero e irrorare con olio extravergine. Servire calda accompagnata da un crostino di pane tostato.

**PASTA FRESCA DI GRANO DURO**

**Ingredienti per kg 1,5**

Farina di grano duro kg 1; acqua tiepida g 450; sale fino.

**Preparazione**

Disporre sulla spianatoia la farina a fontana e versare l'acqua già salata. Incorporare gradatamente la farina con le dita e impastare energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto prima di utilizzarlo.

**N.B.** Per ottenere la pasta fresca colorata basta aggiungere all'impasto purea di spinaci, zafferano, nero di seppia, concentrato di pomodoro, vino rosso (sostituendolo con una parte di liquido) ecc.

**TROFIE CON VONGOLE E BROCCOLETTI**

**Ingredienti per 10**

Pasta fresca di grano duro kg 1; vongole fresche kg 1,5; broccoletti g 800; pomodorini g 300; aglio n. 2 spicchi; olio di oliva dl 3; basilico fresco g 50; prezzemolo g 20; sale e pepe.

**Preparazione**

Con la pasta fresca ottenere delle "trofie", nel frattempo lasciar spurgare le vongole sotto l'acqua corrente. Cuocere al salto per pochi minuti i broccoletti con olio di oliva e uno spicchio di aglio, cotti precedentemente a vapore. In un saltiere scaldare bene poco olio extravergine di oliva con uno spicchio di aglio in camicia, unire i pomodorini tagliati in quattro parti e lasciare cuocere pochi istanti, aggiustare di sapidità e unire ai broccoletti. A parte in un saltiere lasciar aprire le vongole con olio di oliva e uno spicchio di aglio, una volta aperte toglierle dal fuoco e spolverarle di prezzemolo tritato; privarle di mezzo guscio e unirle ai broccoletti e ai pomodorini. Filtrare l'acqua di cottura delle vongole e tenerla da parte per ammorbidire la salsa una volta aggiunta la pasta. Cuocere le trofie in acqua bollente salata e saltarle con la salsa preparata aggiungendo abbondante basilico spezzettato.

**FILETTI DI TROTA :**

- *al vapore avvolte in foglia di lattuga*: salare e pepare i filetti. Scottare a vapore le foglie di lattuga. Avvolgere i filetti nelle foglie. Cuocere a vapore per 5'. Servire tiepidi accompagnando con una maionese leggera aromatizzata al curry

- in carpione: tagliare a filange la cipolla. Soffriggere con olio di oliva e spicchi d'aglio tagliato a metà e salvia. Aggiungere 1/3 di vino bianco, 1/3 di aceto e 1/3 di acqua. Bollire per 10'. Friggere i filetti di trota leggermente infarinati in olio. Asciugarli e disporli in pirofila. Coprirli con la marinata bollente. Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore
- gratinate con pane alle erbe: frullare nel cutter il pangrattato con prezzemolo, basilico e aglio. Passare al setaccio. Salare e ricoprire i filetti con il pane verde in modo da formare una crosta. Cospargere di olio extra vergine. Infornare per 10' a 200 °C

### **FOGLIE DI SPINACI CROCCANTI**

#### Ingredienti per 10

Spinaci freschi g 800; olio extravergine g 100; spicchi di aglio n.° 2; sale e pepe.

#### Preparazione

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, asciugarli e scottarli in padella antiaderente con uno spicchio di aglio e olio extravergine di oliva; regolare di sapidità e servire

### **COMPOSIZIONE DI MOUSSE AI DUE CIOCCOLATINI CON SALSA NERA AL RHUM**

#### **Per la mousse al cioccolato scuro:**

Copertura fondente g 125; meringa italiana g 150; panna poco montata g 250.

#### Preparazione

Sciogliere il cioccolato spezzettato a bagnomaria; aggiungere alla meringa italiana e infine alleggerire con la panna montata.

#### **Per la mousse al cioccolato bianco:**

Copertura bianca g 140; panna liquida g 75; panna poco montata g 160.

#### Preparazione

Bollire la panna liquida, versarla sul cioccolato tritato e far sciogliere bene. Lasciar freddare e unire la panna montata.

### **Biscotto al cioccolato senza farina**

Albumi g 120; zucchero g 125; tuorli g 80; cacao g 35.

#### Preparazione

Montare gli albumi con lo zucchero, incorporare i tuorli appena sbattuti e infine il cacao setacciato.

Cottura a 160°C per 10/12 minuti.

### **Per la salsa nera al rhum**

Acqua g 125; zucchero g 175; cacao g 50; copertura fondente g 150; rhum g 40; panna g 75.

#### Preparazione

Bollire acqua e zucchero; unire il cacao e portare nuovamente ad ebollizione, togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato sminuzzato e girare energicamente; dopo che il cioccolato si è sciolto per bene unire il rhum e la panna liquida.

### **Per la composizione:**

Creare in un piatto da dessert una composizione con le due mousse, eventualmente con l'aggiunta di qualche biscottino secco a tua fantasia e creatività.

### **Meringa italiana**

- Zucchero g 200
- Acqua g 50
- Albumi g 125
- Zucchero g 50

Cuocere a 121°C i 200 g di zucchero con l'acqua, nel frattempo far montare piano gli albumi con i 50 g di zucchero. Versare poi a filo lo zucchero cotto e montare fino a raffreddamento.

### Menu

Preparazione del pane

\*\*\*

Quenelles di semolino ai funghi

\*\*\*

Stinco di maiale brasato al Barbera

Patate alla rustica e cipolline glassate

\*\*\*

Crème brûlée al caffè con lingue di gatto

### IL PANE

Per ottenere un ottimo impasto per il pane, bisogna che l'impasto totale raggiunga una temperatura di 70°C, per esempio:

- Se la temperatura del **locale** nel quale si fa il pane è di 20°C
- la temperatura della **farina** sarà 20°C
- quindi la temperatura dell'acqua dovrà essere di 30°C.

### Quantitativi sul totale della farina

- acqua 50%
- sale 2 %
- lievito dal 2 % in su (in base alla temperatura esterna)
- materia grassa 3 % (strutto + olio; strutto; olio di oliva)
- malto 3 % (serve a far colorire il pane)

L'impasto finale deve avere una temperatura di 24/26°C.

**N.B.** Per quanto riguarda i grissini stirati bisogna diminuire il quantitativo di sale (1,60-1,70% sul totale della farina).

### PANE BIANCO

#### 1° impasto

- Farina "00" kg 1
- Lievito di birra g 25
- Acqua g 500

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per 4 ore.

#### 2° impasto

- Farina kg 1
- Sale g 60
- Zucchero g 30
- Olio di oliva g 60
- Acqua g 500

Impastare e aggiungere al **1° impasto**, riposare, piegare e formare dei filoni da g 500 circa.

Cuocere a 240°C con 3 punti di umidità.

### QUENELLES DI SEMOLINO AI FUNGHI

#### Ingredienti per 10

Latte l 1, semolino g 200, grana grattugiato g 150, burro g 100, tuorli n. 2, funghi coltivati g 300, aglio 1 spicchio, prezzemolo g 50, sale, pepe, noce moscata.

#### Procedimento

Mondare e lavare i funghi, tagliarli a lamelle a tribolarli in olio caldo con lo spicchio d'aglio intero (che poi verrà tolto) e il prezzemolo tritato. Preparare l'apparecchio dei gnocchi di semolino alla romana: portare ad ebollizione il latte salato con 70 g di burro, quindi versarvi il semolino a pioggia e lasciar asciugare il composto per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco ed incorporare i tuorli e i funghi trifolati. Modellare il composto a quenelles (polpettine di forma allungata ottenute lavorando il composto tra 2 cucchiari) e adagiarle in una teglia imburata. Spolverare con grana

grattugiato e aggiungere dei fiocchetti di burro. Gratinare in salamandra o in forno ben caldo. Si può eventualmente servire accompagnato con altri funghi trifolati.) e il prezzemolo tritato.

### **STINCO DI MAIALE AL BARBERA CON CIPOLLINE GLASSATE**

#### **Ingredienti per 10**

Stinchi di maiale n.° 10; mirepoix tritata g 150; mirepoix a cubetti g 100; trito di rosmarino g 30; mazzetto aromatico n.° 1; olio extravergine di oliva g 180; vino bianco secco g 300; vino rosso tipo barbera g 700; fondo bianco g 500; cipolline fresche kg 1,2; burro g 80; zucchero, sale e pepe.

#### **Preparazione**

Mondare gli stinchi, sistemarli in un recipiente capace insieme al vino rosso e il vino bianco, alla mirepoix, al mazzetto aromatico, all'aglio e lasciare "Marinare" per almeno 12 ore; a marinatura avvenuta rosolare gli stinchi con la mirepoix tritata e al trito di rosmarino e uno spicchio di aglio; quando la carne risulta ben rosolata deglassare con il vino rosso della stessa marinata e continuare la cottura in forno a 160°C per circa 90° minuti, bagnando spesso la carne con il fondo bianco caldo. Ritirare la carne dalla placca, coprirla con la stagnola e tenerla in caldo (50/60°C), con il fondo di cottura ottenere la salsa al vino rosso, lasciandolo ridurre e aggiungendo poca farina diluita in acqua fredda (per legarlo), il fondo bianco rimasto e cuocere per 15/20 minuti; filtrare la salsa e tenere in caldo; tagliare gli stinchi a metà nel senso della lunghezza, scaldare bene e servire con la salsa ben calda; guarnire con delle cipolline glassate e altri contorni.

#### **Per le cipolline glassate**

Pelare le cipolline; lavarle, disporle in un tegame con il burro e coprirle appena con il fondo; fare prendere il bollore e condire con sale, pepe e zucchero, coprire e infornare a 180°C per circa 45 minuti; controllare la cottura, fare ridurre a fiamma viva eventualmente il poco fondo rimasto, muovendo il tegame, in modo che le cipolline si glassino con il fondo di cottura; servire ben calde e lucide.

Le cipolline glassate possono essere cotte anche senza il fondo: si colorano di più e sono più saporite, ma occorre sbianchirle precedentemente.

### **PATATA RUSTICA**

#### **Ingredienti per 10**

Patate sode kg 1,2; uova n.° 3; parmigiano grattugiato g 40; burro g 40; noce moscata, sale e pepe.

#### **Preparazione**

Lavare per bene le patate, e cuocerle per ebollizione o in forno a vapore intere con la buccia; a cottura ultimata, tagliarle a metà e svuotarle facendo molta attenzione a non rovinarle. Con la polpa di patate tolta preparare un composto per patate duchessa, aggiungendo i tuorli d'uovo, il burro fuso, il parmigiano, la noce moscata e il sale e pepe; amalgamare bene il tutto e dopo aver salato e pepato le patate svuotate, farcirle con l'aiuto di una sac a poche con il composto duchessa. Gratinare poi in forno prima di servire.

### **CREMA BRULÈ AL CAFFÈ CON LINGUE DI GATTO**

#### **Ingredienti**

Panna g 250; tuorli n.° 2; uova n.° 1; caffè solubile g 10; vanillina; zucchero di canna.

#### **Preparazione**

Scaldare la panna con la vanillina e il caffè, a parte sbattere i tuorli e le uova con lo zucchero, unirli alla panna, amalgamare il composto e rovesciare in piccoli stampini di terracotta; cuocere in forno a vapore a 84°C per 10/12 minuti; lasciar freddare, coprire totalmente la superficie dello stampino con zucchero di canna e caramellare con il cannello.

#### **Lingue di gatto**

#### **Ingredienti**

Burro morbido g 100; zucchero a velo g 100; farina bianca g 100; albume d'uovo montato a neve g 100; profumo di vaniglia.

#### **Preparazione**

Lavorare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere l'albume montato amalgamandolo bene ma delicatamente con movimento dall'alto verso il basso; infine unire la farina e la vaniglia, lasciar riposare il composto a 4°C per circa un'ora. Su una teglia rivestita con carta da forno, con l'aiuto della sac a poche con bocchetta liscia di media grandezza, formare dei piccoli tronchetti lunghi 4-5 cm, distanziati tra loro; cuocere in forno statico a 190°C per 8/10 minuti circa.

### Menu

Grissini

\*\*\*

Flan di verdura di stagione con salsa leggera alle acciughe

\*\*\*

Filetto di maiale al pepe verde con scottata di finocchi allo zafferano

\*\*\*

Coppa di zabaione al moscato con frollini

### GRISSINI

- Ingredienti:
- Farina 00 g 500
- Acqua g 260
- Lievito di birra g 15
- Malto g 10
- Olio extravergine g 50
- Sale g 8
- Olio di oliva per spennellare
- Semola di grano duro

### Preparazione

Fare la fontana amalgamando la centro tutti gli ingredienti, impastare e battere la pasta per almeno 5 minuti. La pasta non dovrebbe essere troppo morbida. Formare un filone e stenderlo in un rettangolo di circa 30 X 10 cm realizzando una forma il più regolare possibile. Spolverare la spianatoia con uno strato di farina di semola di grano duro, appoggiarvi l'impasto e spennellare la superficie ed i lati con abbondante olio, quindi cospargere il tutto con altra semola. Coprire a campana e lasciar lievitare per circa 1 ora. Tagliare con un coltello a lama alta o con una raschia il rettangolo nel senso della larghezza ottenendo dei bastoncini di circa un dito. Afferrarli al centro, assottigliarli tirandoli delicatamente, spostando contemporaneamente le dita verso l'esterno man mano che la pasta si assottiglia. Trasferire i grissini su teglia rivestita con carta da forno, allineandoli a 3 cm di distanza l'uno dall'altro. Cuocerli in forno a 200°C per 18-20 minuti finché diventano croccanti e di colore dorato.

### FLAN DI (VERDURA DI STAGIONE) CON SALSA LEGGERA DI ACCIUGHE

#### Ingredienti per 10

Verdura di stagione g 500; panna fresca lt 0,4; uova n. 4; burro fuso g 50; crema di acciughe lt 0,5; spicchi di aglio n.° 2; olio extravergine di oliva dl 2; sale e pepe.

#### Preparazione

Mondare e cuocere per ebollizione i topinambur, poi saltarli in padella con uno spicchio di aglio e olio di oliva; da parte sbattere le uova, unire la panna e condire con sale e pepe; passare al cutter i topinambur e unirli al composto di uova; pennellare con il burro fuso n. 1 stampo a ciambella; versare il composto, porlo a bagnomaria in forno a 160°C per 45/50 minuti o in forno a vapore a 86°C per 40/45 minuti; togliere dal forno e lasciar riposare per qualche minuto, quindi sformare il composto e servirlo con la crema di acciughe calda, decorare con delle piccole cips di topinambur, servire il tutto ben caldo.

#### PER LA CREMA DI ACCIUGHE:

Acciughe sott'olio sgocciolate g 80; aglio pulito anche dell'anima g 30; panna liquida g 150.

#### Preparazione

Cuocere lentamente l'aglio in abbondante olio; sgocciolare dall'olio, aggiungere qualche filetto di acciuga e lasciar cuocere ancora un po'; passare il tutto al mixer e diluire con la panna liquida.

## **FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE**

### **Ingredienti per 10**

Filetto di maiale kg 1,5; burro g 70; pancetta bacon a fette n.° 10; farina g 80; cognac cl 5; vino bianco lt 0,1; fondo bruno legato lt 0,5; panna g 100; sale e pepe verde in salamoia.

### **Preparazione**

Pulire il filetto da eventuale grasso in eccesso, tagliarlo in dieci tranci del peso di 120 g l'uno circa, pararli all'occorrenza senza batterli. Avvolgerle poi con una fettina di pancetta bacon. Riscaldare g 70 di burro, infarinare leggermente i filetti e cuocere al salto a fiamma media da ambo i lati, salando e pepando; sgrassare poi il saltiere, fiammeggiare con il cognac, deglassare con vino bianco, unire il pepe verde e dopo qualche istante aggiungere il fondo bruno e legare con poca panna; lasciar bollire due minuti. Disporre i filetti in una teglia da forno, scaldare al momento del servizio e servire ben caldi velando con la salsa.

## **Scottata di finocchi allo zafferano**

Finocchi kg 1,2; olio extravergine di oliva g 30; burro g 30; zafferano 2 bustine, aglio uno spicchio; sale e pepe.

### **Preparazione**

Mondare e lavare i finocchi, quindi tagliarli in lamelle sottili (eventualmente con l'ausilio di una mandolina). In un saltiere scaldare l'olio e sciogliere il burro con uno spicchio di aglio in camicia, unire i finocchi e cuocere al salto per pochi minuti. A metà cottura unire lo zafferano precedentemente stemperato in poca acqua. Regolare di gusto e servire immediatamente.

## **COPPA DI ZABAGLIONE AL MOSCATO CON FROLLINI**

### **Ingredienti per 10**

Tuorli d'uovo g 125; zucchero semolato g 125; marsala secco g 250.

### **Preparazione**

Sbattere i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto ben montato, versarvi il marsala poco alla volta e porre a bagnomaria, continuando a sbattere con una frusta; sarà pronto quando incomincia ad addensarsi; versarlo in coppa e servirlo subito accompagnandolo con dei biscottini secchi.

## **Lingue di gatto**

### **Ingredienti per 10**

Burro morbido g 100; zucchero a velo g 100; farina bianca g 150; albume d'uovo montato a neve g 100; profumo di vaniglia.

### **Preparazione**

Lavorare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere l'albume montato amalgamandolo bene ma delicatamente con movimento dall'alto verso il basso; infine unire la farina e la vaniglia, lasciar riposare il composto a 4°C per circa un'ora. Su una teglia rivestita con carta da forno, con l'aiuto della sac a poche con bocchetta liscia di media grandezza, formare dei piccolo tronchetti lunghi 4-5 cm, distanziati tra loro; cuocere in forno statico a 190°C per 8/10 minuti circa.

## **Esse di frolla**

### **Ingredienti per 10**

Burro g 100; zucchero a velo g 45; miele g 5; uova intere n.° 1; farina bianca g 150; fecola g 10; vaniglia e scorza di limone grattugiata.

### **Preparazione**

Ammorbidire il burro, incorporare lo zucchero a velo e il miele, aggiungere l'uovo, infine unire la farina, la fecola e gli aromi. Impastare finché risulti omogeneo. Deposare il composto nella sac a poche con bocchetta rigata media e formare, su teglia con carta da forno, delle esse partendo dall'alto verso il basso. Cuocere a 200°C per 12-15 minuti.

**Menu**

Lasagnetta alle verdure

\*\*\*

Rolatina di coniglio con tortino di patate

\*\*\*

Semifreddo all'amaretto con salsa al caffè

**LASAGNETTA ALLE VERDURINE CROCCANTI CON PESTO DI BASILICO**

**Ingredienti per 10**

Pasta fresca all'uovo g 400; carote g 200; zucchine g 200; carciofi cuore g 200; cipollotti g 100; peperoni misti g 200; salsa besciamella g 500; grana grattugiato g 80; olio extravergine g 100; spicchi di aglio n.° 3; pesto di basilico g 200; sale e pepe.

**Preparazione**

Mondare e tagliare in julienne tutte le verdure; cuocerle separatamente al salto con olio extravergine e uno spicchio di aglio, regolando di sapidità. Dalla pasta fresca di grano saraceno, ottenere dei rettangoli sottili di uguale misura alla teglia nella quale si comporrà la lasagna. Cuocere le sfoglie di pasta in acqua bollente salata, freddarle in acqua fredda e asciugarle; comporre la lasagna in teglia imburata e cosparsa di uno strato di salsa besciamella; iniziare con una sfoglia di pasta precotta, poi uno strato di salsa besciamella e su di esso le verdure miste cotte al salto, terminare con una spolverata di grana grattugiata; coprire con un altro strato di pasta precotta. Ripetere l'operazione fino ad avere quattro strati di pasta e ultimando con salsa besciamella. Gratinare in forno, porzionare e servire ben calda.

**CONIGLIO FARCITO CON PASSATA DI PEPERONI**

**Ingredienti per 10**

Coniglio da kg 1.8 circa n. 1; farcia di pollo g 400; fegatino di coniglio n.1; rognoncini n. 2; olio di oliva dl 2; erbe fresche tritate gr 80; brunoise di peperoni g 50; fondo bruno di coniglio g 100; purea di polpa di peperoni rossi g 300; sale e pepe.

**Preparazione**

Disossare delicatamente il coniglio staccando le cosce e le spalle; togliere il fegato ed i rognoncini rosolandoli separatamente in padella; appiattire il coniglio attraverso la pellicola trasparente; condire e aromatizzare con sale, pepe, rosmarino, salvia e timo il tutto tritato fine; spalmare poi la farcia di pollo, decorare con il fegato e i rognoncini tagliati a listarelle ed i peperoni in brunoise scottati appena in padella; arrotolare il coniglio ben stretto, avvolgere nella stagnola; e cuocere in forno misto a 160°C per 30/35 minuti; raffreddare, tagliare a fettine di circa 4/5 mm di spessore, ricomporre il coniglio per poterlo scaldare servire ben caldo in ragione di tre fette per persona, guarnire a piacere e accompagnare con poco fondo bruno di coniglio e salsa di peperoni rossi.

Per la salsa di peperoni: cuocere in forno per 15 minuti i peperoni appena unti con olio, pelarli e frullare la polpa ottenuta con poca panna liquida e sale e pepe.

**TORTINO DI PATATE**

**Ingredienti per 10**

Patate g 800; olio di oliva extra g 100; timo fresco g 30; sale e pepe.

**Preparazione**

Mondare le patate, tagliarle in cubetti e cuocerle in acqua bollente o a vapore, schiacciarle con una forchetta e condire con olio, timo e sale e pepe. Preparare dei tortini e scaldare al momento del servizio.

### SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON SALSA AL CAFFÈ

**Base per semifreddo :** g 160 di zucchero, g 40 di acqua, g 125 di tuorli.

Base semifreddo g 300; liquore all'amaretto g 50; panna g 300; vanillina n. 1 bustina; amaretti sbriciolati g 200; crema inglese al caffè dl 2, amaretti per la decorazione.

#### Preparazione

Cuocere a 121°C zucchero e acqua, versare poi a filo sui tuorli che montano con la vaniglia e continuare fino a raffreddamento; ciò avvenuto, incorporare delicatamente prima gli amaretti poi la panna montata; sistemare il composto in stampini monoporzione e gelare in congelatore per almeno 3 ore; sformare poi il semifreddo immergendo lo stampino in acqua calda per pochi secondi; adagiare sul piatto e guarnire con amaretti a pezzi e la crema inglese al caffè.

**Menu**

Uovo croccante su letto di radicchio brasato con salsa al Parmigiano

\*\*\*

Rolatine di maiale alla pastora con flan di broccoli e pomodorini confit

\*\*\*

Torta di cioccolato e pere con gelato alla cannella

**UOVO CROCCANTE CON RADICCHIO TREVISANO**

**Ingredienti per 10**

Uova fresche n.° 12; ciuffi di radicchio trevisano g 500; parmigiano grattugiato g 150; panna fresca g 300; burro g 50; sale e pepe; noce moscata, olio extravergine di oliva, pangrattato e aceto di vino bianco necessari.

**Preparazione**

Preparare 10 uova affogate cuocendole in acqua acidulata con aceto (al 10%), per 4 minuti; scolarle, quindi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scaldare panna e burro, unire il parmigiano, insaporire con sale, pepe e noce moscata, quindi passare al colino e tenere in caldo.

Cuocere il radicchio in olio con un pizzico di zucchero, sale e acqua necessaria; non appena tenero riempire degli stampini monoporzione e tenere in caldo. Panare le uova affogate e friggerle, scolare, asciugare e servire subito poggiando l'uovo sul radicchio e irrorando con la salsa al parmigiano.

**ROLATINE DI MAIALE ALLA PASTORA CON POMODORINI CONFIT**

**Ingredienti per 10**

Lonza di maiale 1,2 kg; ricotta fresca 250 g; pasta di salsiccia 250g; erbe aromatiche miste g 10; sale e pepe; burro g 30; olio extravergine g 30; cipolla tritata g 50; vino bianco dl 1; latte dl 2, pomodorini 500 g.

**Preparazione**

Ricavare dalla lonza di maiale precedentemente parata n. 20 scaloppe. Appiattirle con il batticarne, cospargerle con erbe aromatiche tritate, poco sale e pepe. Spalmare poca ricotta fresca e sistemare al centro la pasta di salsiccia. Arrotolare su se stesse, fermare con uno stuzzicadenti.

In una padella scaldare poco e burro, unire della cipolla trita e iniziare a cuocere le rolatine precedentemente infarinate rosolandole da entrambi i lati. Sfumare con poco vino bianco, unire del latte e terminare la cottura. Se necessario legare la salsa con poco burro maneggiato.

Lavare i pomodorini e sistemarli in una teglia con poco olio, cospargere di sale e infornare a 80°C per circa 40 min fino a ch  risultino lucidi esternamente ma mordidi all'interno.

**PICCOLO SFORMATINO DI BROCCOLI**

**Ingredienti per 10**

Broccoli bolliti g 400; panna fresca lt 0,4; uova n. 4; burro fuso g 40; sale e pepe.

**Preparazione**

Passare al cutter i broccoli; eliminare eventualmente l'acqua in eccesso; a parte sbattere le uova, unire la panna e condire con sale e pepe; incorporare la purea di broccoli; pennellare con il burro fuso n. 10 stampini monoporzione; versare il composto di carote negli stampini, porli a bagnomaria in forno a 160°C o in forno a vapore a 86°C, per 35 minuti; togliere dal forno e lasciar riposare per cinque minuti, quindi sformare il composto e servirlo ben caldo.

### **TORTA DI PERE E CIOCCOLATO CON GELATO ALLA CANNELLA**

Uova n. 4; zucchero g 120; cioccolato fondente g 150; cacao g 25; farina g 75; lievito chimico g 16; burro g 100; pere abate g 600; sale un pizzico, vanillina n. 1

#### **Preparazione**

Montare le uova con lo zucchero, il sale e la vanillina. Fondere il cioccolato il burro e il cacao a bagnomaria e unirli delicatamente alla montata di uova; a mano aggiungere la farina setacciata con il lievito; infine incorporare le pere tagliate a cubetti precedentemente cotte al salto con poco burro e zucchero. Versare nelle tortiere precedentemente imburrate e infarinate e cuocere a 180°C per 35-40 minuti. Resa: 2 tortiere da 20-22 cm di diametro.

#### **Per il gelato alla cannella**

Latte intero g 500; tuorli d'uovo n.° 6; zucchero g 150; vanillina n.° 1; panna liquida g 100; cannella in polvere g 30.

#### **Preparazione**

Scaldare il latte con la vanillina e la cannella; a parte sbattere i tuorli con lo zucchero, unire i due composti, miscelarli e portare a 84°C; raffreddare, unire la panna e mantecare in gelatiera.

### Menu

Sformatine di melanzane e scamorza con passatina di pomodoro al basilico

\*\*\*

Lunette al nero di seppia con trota salmonata e punte di asparagi

\*\*\*

Bavarese alla crema con salsa all'arancia

### SFORMATINO DI MELANZANE E SCAMORZA CON PASSATINA DI POMODORI AL BASILICO

#### Ingredienti per 10

Melanzane g 600; scamorza g 200; pomodoro concassè g 300; sale, basilico, olio extra vergine di oliva, salsa di pomodoro g 200.

#### Preparazione

Tagliare le melanzane a fettine sottili, salarle, lasciar uscire l'acqua quindi grigliarle. Tagliare la scamorza a cubetti incorporarla al concassè di pomodoro e regolare il sapore del composto. Ungere degli stampini monoporzionazione quindi foderarli con le fettine di melanzane grigliate. Farcire con il ripieno di pomodoro e scamorza e chiudere con altre melanzane. Scaldare in forno al momento del servizio a 180°C per una decina di minuti e servire accompagnando con salsa ottenuta frullando i pomodori privati di semi e buccia con olio extravergine di oliva e basilico fresco.

### LUNETTE AL NERO DI SEPIA CON TROTA SALMONATA E PUNTE DI ASPARAGI

#### Ingredienti per 10

Pasta fresca al nero di seppia g 600; filetto di trota salmonata g 500; patate g 200; spicchi di aglio n.° 2; carciofi n. 4; pomodorini g 500; olio extravergine g 100; prezzemolo tritato g 20; sale e pepe.

#### Preparazione

Mondare i filetti di trota, tagliare la polpa in piccoli cubetti e cuocerla al salto con olio extravergine e uno spicchio di aglio, spolverando a fine cottura con poco prezzemolo tritato. Lessare le patate, schiacciarle ed unire alla polpa di trota sgocciolata da eventuale olio e regolare di sapidità. Mondare e tagliare i carciofi quindi cuocerli al salto con olio, uno spicchio d'aglio e poco prezzemolo tritato; a parte scottare in poco olio i pomodorini tagliati in quattro e aggiungerli ai carciofi. Con la pasta fresca al nero di seppia confezionare le lunette, farcendole con il ripieno preparato; lessarle in acqua bollente salata, scolarle e saltarle con la sua salsa.

### BAVARESE ALLA VANIGLIA

#### Ingredienti

Latte g 500; tuorli g 180; zucchero g 180; colla di pesce g 20; panna poco montata g 750; bacca di vaniglia n.° 1.

#### Preparazione

Bollire il latte con la polpa di vaniglia e versarlo sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Cuocere il tutto sul fuoco a 85°C, unire la colla di pesce già ammorbidita e strizzata, raffreddare il composto e incorporare delicatamente la panna. Versare negli stampi e lasciar raffreddare.

#### Salsa all'arancia

Arance n. 5, acqua 40 g, zucchero 40 g, fecola di patate 10 g,.

#### Preparazione

Far sobbollire il succo di 2 arance con l'acqua e lo zucchero, unire poca fecola di patate stemperata in poca acqua fredda, mescolare e togliere dal fuoco.

Unire alcuni spicchi di arancio pelati a vivo e servire.

### Menu – gli appetizer

- Panna cotta al tonno su pan brioche
- Bagna caoda moderna su frolla salata
- Piccole quiche melanzane e scamorza
- Calzoncini fritto alla partenopea
- Assortimento di focaccine
- \*\*\*
- Tartufino
- Tiramisù in trasparenza

### PANNA COTTA AL TONNO

#### Ingredienti

Per la panna cotta: panna g 350; burro g 125; tonno sott'olio g 200; martini dry g 15; colla di pesce g 7; sale e pepe.

#### Preparazione

Portare la panna a 85°C con il burro e il tonno; fuori dal fuoco frullate il composto quindi insaporire con il sale, il pepe e il martini dry; aggiungete la colla di pesce ammollata e strizzata. Versare il composto in stampini di silicone e abbattere in negativo. Adagiare la panna cotta sopra un dischetto di pasta frolla salata, su di essa creare uno spuntoncino di salsa maionese e collocarci sopra una fettina di carciofino, portare a 6°C e guarnire con una fogliolina di prezzemolo.

### PAN BRIOCHE

#### Ingredienti

Farina forte g 850; latte g 200; tuorli g 210; uova g 210; biga g 170; lievito di birra g 25; malto g 25, zucchero g 60, burro g 200; sale g 20.

#### Preparazione

Lavorare in planetaria la farina, il malto, il lievito madre, il lievito di birra sciolto nel latte con lo zucchero; impastare e aggiungere poco per volta i tuorli e le uova. Infine incorporare il burro morbido e il sale e lasciar impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Far puntare per 15 minuti, formare, lievitare fino al raddoppio e cuocere a 180 °C.

### FROLLA SALATA

#### Ingredienti

Farina g 375; burro morbido g 315; grana grattugiato g 110; sale g 5; tuorli g 45; latte g 50.

Sabbiare il burro morbido con la farina in planetaria con il gancio; successivamente unire il resto degli ingredienti amalgamati fra di loro. Riposare a 4°C per 1 ore. Stendere, bucherellare e tagliare a disco. Cottura a 180°C.

### BAGNA CAODA MODERNA

#### Ingredienti

Panna g 250; aglio 2 spicchi; acciughe g 50; burro g 70; gelatina in fogli g 6; olio extravergine g 40; peperoni rossi g 125; peperoni gialli g 125; cerfoglio, sale e pepe, latte.

#### Preparazione

Cuocere l'aglio tagliato a metà senza germoglio nel latte fino a renderlo poltiglia. Portare a 90 °C la panna, le acciughe, il burro, l'olio, aggiungere l'aglio; frullare il tutto e unire la colla di pesce ammollata e strizzata, quindi filtrare il tutto. Colare in piccoli stampini e abbattere in negativo. Cuocere i peperoni arrosto, pelarli e tagliarli in julienne molto sottile, quindi condirli con sale, pepe, olio. Sformare la panna cotta all'acciuga e posizionare su un disco di frolla salata. Completare con i peperoni eventualmente pressati in un piccolo stampo a sfera e anch'essi abbattuti.

## **QUICHE MELANZANE E SCAMORZA**

### **Ingredienti**

Pasta brisèe g 350; melanzane g 500; scamorza g 200; uova n.° 3; panna g 200; latte g 200; grana grattugiato g 60; aglio spicchi n.° 1; olio, sale e pepe.

Mondare e tagliare in piccoli cubetti le melanzane; cuocerle al salto con poco olio e uno spicchio di aglio; unire le uova, la panna e il latte e frullare con un mixer ad immersione, regolare di sapidità e aggiungere il grana grattugiato. Foderare degli stampini a tartelletta con la pasta sfoglia, farcire con le melanzane cotte, la scamorza tagliata in cubetti e ricoprire con l'apparecchio per quiche. Cuocere a 190°C.

## **CALZONCINI FRITTI**

### **Ingredienti per la pasta**

Farina 00 g 500, Lievito di birra g 15, Olio d'oliva g 20, Sale g 15, (Patate farinose g 100)

### **Ingredienti per il ripieno**

Porri g 500, Cipolle bianche o cipollotti g 250, Olive nere g 100, Formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino) g 100, Capperi g 25, Acciughe sotto sale g 15, Olio extravergine d'oliva

### **Preparazione**

Preparare il ripieno: affettare porri e cipolle, snocciolare le olive, dissalare le acciughe, tritare grossolanamente i capperi. Soffriggere dolcemente le verdure aggiungendo acqua se occorre (non devono colorire). A fine cottura aggiungere le olive, i capperi e le acciughe, controllare il sale. A freddo unire il formaggio.

Preparare la pasta da focaccia, eventualmente aggiungendo all'impasto le patate bollite con la buccia, pelate e passate. Lasciarla riposare un quarto d'ora e stenderla ad altezza di qualche millimetro. Tagliare dei dischi di pasta, sistemare il ripieno al centro e piegare a mezzaluna, chiudere bene i bordi. Friggere in olio caldo abbondante e scolare bene. Servire caldi o tiepidi.

## **PASTA PER FOCACCIA**

### **Ingredienti**

Farina 00 g 500, lievito di birra g 25, burro fuso g 25, Sale g 15, zucchero g 25, rosmarino tritato g 20; acqua g 175, latte intero g 175.

### **Preparazione**

Fare un impasto diretto e morbido, far riposare un'ora, stendere in una teglia precedentemente oleata e bucare. Spennellare con olio di oliva e sale. Cuocere a 200°C per 15-20 minuti.

## **TIRAMISÙ IN TRASPARENZA**

### **Ingredienti**

Crema tiramisù classica g 500; savoiardi o pan di spagna g 300; bagna al caffè g 200; cacao g 60.

**Per la crema tiramisù:** 90 g di tuorli; 170 di zucchero, 50 g di acqua. – bollire acqua e zucchero riducendo della metà e versare a filo sui tuorli montati e proceder fino a raffreddamento.

Miscelare 250 g di mascarpone, 250 di panna montata, 225 della precedente crema.

In una coppa in vetro monoporzione fare degli strati di savoiardi inzuppati nella bagna al caffè e di crema tiramisù. Comporre almeno due strati di savoiardi e due di crema, terminando con la crema. Riporre in frigo per un paio d'ore, spolverare con il cacao amaro e servire.

## **TARTUFINI**

### **Ingredienti**

Cacao g 100; granella di nocciole g 60; panna liquida g 120; zucchero g 60; rhum g 20; cioccolato fondente 300 g; cacao per spolverare g 100.

### **Preparazione**

Lavorare il cacao, le nocciole, la panna liquida e lo zucchero fino ad amalgamare gli ingredienti. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unirlo al composto precedente e profumare con il Rhum.

Prelevare piccole quantità di composto e formare i tartufini della dimensione di una noce. Rotolarli nel cacao in polvere.

**Saggio finale**

Piccole quiche di scamorza e melanzane

\*\*\*

Uovo croccante su letto di radicchio brasato con salsa al Parmigiano

\*\*\*

Ravioli di salsiccia e patate al burro e timo

\*\*\*

Crème brulee al caffè con tartufino e paste di meliga

**QUICHE MELANZANE E SCAMORZA**

**Ingredienti**

Pasta brisèe g 350; melanzane g 500; scamorza g 200; uova n.° 3; panna g 200; latte g 200; grana grattugiato g 60; aglio spicchi n.° 1; olio, sale e pepe.

**Preparazione**

Mondare e tagliare in piccoli cubetti le melanzane; cuocerle al salto con poco olio e uno spicchio di aglio; unire le uova, la panna e il latte e frullare con un mixer ad immersione, regolare di sapidità e aggiungere il grana grattugiato. Foderare degli stampini a tartelletta con la pasta sfoglia, farcire con le melanzane cotte, la scamorza tagliata in cubetti e ricoprire con l'apparecchio per quiche. Cuocere a 190°C.

**UOVO CROCCANTE CON RADICCHIO TREVISANO**

**Ingredienti per 10**

Uova fresche n.° 12; ciuffi di radicchio trevisano g 500; parmigiano grattugiato g 150; panna fresca g 300; burro g 50; sale e pepe; noce moscata, olio extravergine di oliva, pangrattato e aceto di vino bianco necessari.

**Preparazione**

Preparare 10 uova affogate cuocendole in acqua acidulata con aceto (al 10%), per 4 minuti; scolarle, quindi raffreddarle in acqua e ghiaccio. Scaldare panna e burro, unire il parmigiano, insaporire con sale, pepe e noce moscata, quindi passare al colino e tenere in caldo.

Cuocere il radicchio in olio con un pizzico di zucchero, sale e acqua necessaria; non appena tenero riempire degli stampini monoporzione e tenere in caldo. Panare le uova affogate e friggerle, scolare, asciugare e servire subito poggiando l'uovo sul radicchio e irrorando con la salsa al parmigiano.

**RAVIOLI DI SALSICCIA E PATATE AL BURRO E TIMO**

**Ingredienti per 10**

Pasta fresca all'uovo g 500; patate bollite g 200; salsiccia fresca g 400; burro g 180, timo fresco g 30; panna liquida g 70; parmigiano grattugiato g 80; vino bianco secco g 40; noce moscata; sale e pepe.

**Preparazione**

**Per la farcia:** passare al setaccio le patate; togliere dal budello la salsiccia e cuocerla al salto e bagnandola con poco vino bianco; lasciarla sgocciolare dal grasso e freddarla. Amalgamare insieme la salsiccia e le patate, unire una parte del parmigiano e il sale e pepe necessari e poca noce moscata;

**Per la salsa:** scaldare la panna liquida e unire frustando il burro a piccoli pezzettini e in fine il timo fresco sfogliato;

**Per i ravioli:** stendere la pasta fresca all'uovo e tagliarla a grandezza dello stampo per ravioli e adagiarcela sopra, pennellare con acqua e aiutandosi con un sac a poche collocare al centro di ogni quadratino dello stampo, della farcia di salsiccia e patate; coprire con un altro strato di sfoglia e sigillare bene; capovolgere lo stampo e tagliare i ravioli con la rotella tagliapasta; cuocere i ravioli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con la salsa; servire ben caldi con parmigiano grattugiato sopra e una guarnizione.

## CREMA BRULÈ AL CAFFÈ CON TARTUFINO E PASTE DI MELIGA

### **Per la crème brulè**

#### Ingredienti

Panna g 250; tuorli n.° 2; uova n.° 1; caffè solubile g 10; vanillina; zucchero di canna.

#### Preparazione

Scaldare la panna con la vanillina e il caffè, a parte sbattere i tuorli e le uova con lo zucchero, unirli alla panna, amalgamare il composto e rovesciare in piccoli stampini di terracotta; cuocere in forno a vapore a 84°C per 10/12 minuti; lasciar freddare, coprire totalmente la superficie dello stampino con zucchero di canna e caramellare con il cannello.

### **PER I TARTUFINI**

#### Ingredienti

Cacao g 100; granella di nocciole g 60; panna liquida g 120; zucchero g 60; rhum g 20; cioccolato fondente 300 g; cacao per spolverare g 100.

#### Preparazione

Lavorare il cacao, le nocciole, la panna liquida e lo zucchero fino ad amalgamare gli ingredienti. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unirlo al composto precedente e profumare con il Rhum.

Prelevare piccole quantità di composto e formare i tartufini della dimensione di una noce. Rotolarli nel cacao in polvere.

### **PER LE PASTE DI MELIGA**

#### Ingredienti

Farina g 500; burro g 350; zucchero a velo g 200; farina di granoturco fine (fioretto-fumetto) g 175; uovo n.° 1; 1 bustina di vaniglia n.° 1; 180-200°C per 12' circa

#### Preparazione

Procedere come per pasta frolla base se la pasta viene poi lavorata con il mattarello; oppure, montare il burro a pomata e poi unire gli altri ingredienti se si vuole lavorare a siringa o a poche. Una volta cotte e raffreddate le paste di meliga si conservano in scatole di latta per non perdere la loro fragranza.