

ANTIPASTI

alle stelle

Massimiliano Alajmo
Gaetano Alia
Heinz Beck
Luigi Bortolini
Massimo Bottura
Paola Budel
Moreno Cedroni
Filippo Chiappini Dattilo
Walter Eynard
Terry Giacomello
Fabio Granata
Alfonso Iaccarino
Ernst Knam
Angelo Lancellotti
Philippe Lèveillé
Rino Lorenzi
Valentino Marcattili
Sergio Mei
Arneo Nizzoli
Davide Palluda
Giancarlo Perbellini
Lucio Pompili
Germano Pontoni
Elia Rizzo
Ezio Santin
Romano e Francesco Tamani
Andrea Tonola
Umberto Vezzoli

BIBLIOTHECA CULINARIA



L'uovo gratinato al taleggio
e caprino di Montegalda
con crostini di pane e cipolla fondente

Ingredienti per 4 persone

Per la fonduta di taleggio e caprino:

250 g latte
80 g taleggio maturo
50 g caprino stagionato
20 g burro
20 g farina
zucchero
prezzemolo tritato
sale e pepe

Per la cipolla stufata:

200 g cipolla
20 g olio extra vergine di oliva
20 g vino bianco
1 punta di rosmarino
1 mestolo brodo vegetale
sale e pepe

Per l'uovo:

4 uova freschissime
pancetta affumicata di Cormons
ciuffetti di valerianella all'aceto balsamico
crostini di pan brioche
parmigiano reggiano grattugiato

Per la fonduta di taleggio, preparare con il burro, la farina ed il latte una béchamel; unire il taleggio e il caprino stagio-

nato mescolando a fuoco dolce fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere un pizzico di zucchero ed il prezzemolo tritato.

Preparare la cipolla, affettandola sottilmente e lasciandola stufare con il rosmarino nell'olio extra vergine di oliva a fuoco dolce. Sfumare con il vino bianco, aggiungere un mestolo di brodo vegetale, coprire e cuocere lentamente per circa 20 minuti.

Per le uova in camicia, romperle una alla volta in una tazza, salare e versare delicatamente nell'acqua bollente leggermente salata ed acidulata. Con l'aiuto di due forchette, avvolgere il tuorlo nell'albume e cucinare per pochi minuti, così da lasciare il tuorlo ancora liquido.

Versare nelle fondine un cucchiaino di fonduta e 3 crostini sottili di pane brioche; procedere con 4 lamelle di pancetta già saltata in padella, un cucchiaino di cipolla brasata e l'uovo salato e pepato. Nappare con la fonduta e una spolverata di parmigiano grattugiato. Gratinare e guarnire con ciuffetti di valerianella all'aceto balsamico.

Massimiliano Alajmo
Ristorante Le Calandre
Sarmeola di Rubano (PD)



Frittelle di melanzane

Ingredienti per 4 persone

150 g melanzane
1 cucchiaio di parmigiano reggiano
grattugiato
1/2 tuorlo
80 g pan carré tritato
1 foglia di menta
1 foglia di basilico
1 pezzetto di parmigiano reggiano intero
olio extra vergine di oliva per friggere
sale, pepe di mulinello

Tagliare le melanzane a bastoncini, cuocerle in acqua bollente salata per 25 minuti, scolarle, saltarle in padella con un filo d'olio e lasciarle raffreddare. Unire il parmigiano grattugiato, 2 cucchiaini circa di pan carré tritato (in modo da asciugare un poco l'impasto, ma non troppo), il tuorlo e le foglie di basilico e menta tritate. Amalgamare il tutto, regolare di sale e pepe e formare delle polpettine a forma di tronco di cono o sferiche. Passarle nel pan carré tritato e friggerle nell'olio. Sistemarle sui piatti ben calde e cospargerle con qualche scaglietta di parmigiano.

Abbinare con: Rucolino

Ingredienti per 4 persone:

30 g rucola
1 dl ginger ale
200 g sorbetto al limone
(preparato seguendo la ricetta classica)

Frullare la rucola con il Ginger ale e il sorbetto al limone. Passare al setaccio e frullare qualche secondo prima di servire.

Heinz Beck
Ristorante La Pergola
Roma



fusetto di vitello con cetrioli, sedano e fagioli
al profumo di menta

Ingredienti per 4 persone

400 g musetto di vitello giovane
3 coste di cuore di sedano
1/2 carota
1 cetriolo piccolo
40 g fagioli secchi
20 g menta
1 cipolla novella
5 g aceto invecchiato
1/2 limone
1 pomodoro secco
olio extra vergine di oliva
sale

Mettere il musetto in una pentola con una costa di sedano, la carota e la cipolla; coprire completamente d'acqua, salare e cuocere finché il musetto risulterà tenero. Lasciarlo raffreddare, tagliarlo a dadini e metterlo a marinare in olio ed aceto.

Intanto lessare i fagioli (precedentemente fatti ammorbidire in acqua fredda) con una costa di sedano. Salare verso fine cottura. Scolarli, lasciarli raffreddare ed unirli al musetto.

Tagliare metà cetriolo a dadini. Tagliare il gambo di sedano rimasto a piccolissimi cubetti e 4 foglie di menta a julienne. Mescolare il tutto, aggiungere metà di questa dadolata profumata al musetto marinato e condire quella rimasta con olio e succo di limone.

Lessare per qualche istante le foglie di menta rimaste in mezzo bicchiere di acqua, scolarle, frullarle, passare il tutto allo chinois e fare ridurre la salsa a fuoco lento.

Affettare a velo il cetriolo rimasto, disporre le fette sui piatti, aggiungere il musetto marinato e decorare con i dadini di cetrioli e sedano (conditi), la salsa alla menta, il pomodoro secco tagliato a pezzetti ed un filo di olio.

Alfonso Iaccarino
Ristorante Don Alfonso 1890
Sant'Agata sui due Golfi (NA)





€ 7,90

ISBN 88-86174-43-8



9 788886 174435