

PRIMI PIATTI

alle stelle

Massimiliano Alajmo
Bruno Barbieri
Heinz Beck
Massimo Bottura
Sergio Carboni
Marco Cavallucci
Moreno Cedroni
Filippo Chiappini Dattilo
Daniele Cortiula
Riccardo De Prà
Gabiella Devetak
Walter Eynard
Corrado Fasolato
Silvia Ferrari
Andrea Galli
Terry Giacomello
Fabio Granata
Pino Graziano
Ernst Knam
Davide Palluda
Agata Parisella
Giancarlo Perbellini
Valeria Piccini
Mauro Ricciardi
Emanuele Scarello
Angelo Troiani
Gaetano Trovato
Piero Zanini

BIBLIOTHECA CULINARIA



Crema di broccoli con capesante scottate

Ingredienti per 4 persone

500 g di broccoli
16 capesante, pulite
4-5 bacche di cardamomo
100 g di dadini di pane tostato
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Lavare i broccoli e dividerli a cimette. Portare a ebollizione 2,5 dl di acqua e salarla; immergervi i broccoli insieme alle bacche di cardamomo e farli cuocere finché saranno teneri. A cottura ultimata frullare con il mixer ad immersione e passare la crema allo chinois in modo da renderla cremosa ed omogenea. Regolare di sale e pepe e tenere in caldo.

Far scaldare in una padella 2-3 cucchiari d'olio, adagiarvi le capesante pulite e cuocerle 3 minuti circa per parte. Insaporire con un pizzico di sale e pepe. Versare nei piatti la crema di broccoli, aggiungere 4 capesante in ogni piatto e completare con i dadini di pane tostato.

Emanuele Scarello
Ristorante Agli Amici - Godia (UD)



Tortelli di maiale di Cinta in passata di ribollita

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

100 g di farina "00"
100 g di farina di semola
2 uova
1 cucchiaio d'olio extravergine di oliva
sale

Per il ripieno:

250 g di magro di Cinta senese
1 salsiccia di Cinta senese
1 bicchiere di vino bianco
1/2 bicchiere di brodo
150 g di farro lessato
1 uovo
6 cl di panna fresca
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Per la salsa di ribollita:

3 foglie di cavolo nero
100 g di lardo di Cinta senese
300 g di fagioli cannellini, lessati
1 costa di sedano
2 carote
1 cipolla
1/2 porro
30 g di concentrato di pomodoro
4 mestoli di brodo di gallina
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Preparare la pasta. Impastare le due farine con le uova, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto liscio e setoso. Formare un panetto, avvolgerlo in un telo e lasciarlo riposare per circa mezz'ora.

Preparare il ripieno. Rosolare il magro di maiale e la salsiccia in una casseruola con 2 cucchiai di olio, l'aglio e il rosmarino. Regolare di sale e pepe, sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Portare a cottura aggiungendo il brodo. Lasciare intiepidire e frullare le carni unendo la panna e l'uovo. Mettere il tutto in una ciotola e amalgamare il farro lessato.

Scaldare un cucchiaio di olio in un tegame a bordi alti e farvi rosolare il lardo con sedano, carota e cipolla tagliati a cubetti e le foglie di cavolo nero a tagliate a listarelle. Aggiungere i fagioli, il concentrato di pomodoro e il brodo di gallina e cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora. Frullare il tutto con il frullatore a immersione e passare allo chinois.

Tirare la pasta in una sfoglia sottile e ritagliare dei quadrati con una rotella. Porre un piccolo mucchietto di ripieno su ogni quadrato. Ripiegare i quadrati in triangoli e unirne le punte passando intorno al dito, saldandole bene.

Cuocere i tortelli in acqua bollente salata. Disporre in un piatto un mestolo di passata di ribollita, adagiare sopra i tortelli e guarnire eventualmente con crostini al cavolo nero.



Valeria Piccini

Ristorante Caino - Montemerano (GR)

Tortino di farro mantecato con crema di cavolfiore, scampi al lardo di Colonnata e pomodori canditi

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di cavolfiore:

300 g di cavolfiore
1 piccola cipolla
20 g di lardo di Colonnata, tritato
5 dl di brodo vegetale
1/2 limone
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva D.o.p. Terre di Siena
sale, pepe di mulinello

Per il tortino di farro:

150 g di farro perlato della Garfagnana
1 carota
1 costola di sedano verde
1 piccola cipolla
1 foglia di alloro
5 grani di pepe
sale

Per la guarnizione:

8 scampi sgusciati
8 fette sottili di lardo di Colonnata
1 rametto di aneto
2 pomodori maturi e sodi
1 rametto di timo al limone
1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di zucchero
olio extravergine di oliva D.o.p. Terre di Siena
sale, pepe

Preparare la crema di cavolfiore. Pulire il cavolfiore, dividerlo a cimette e sbollentarlo in acqua bollente salata e acidulata con il succo del limone. In una casseruola fare appassire a fuoco basso la cipolla tritata con 2 cucchiaini d'olio, il lardo e il rosmarino. Unire il cavolfiore (tenere da parte una manciata di cimette), coprire con il brodo e aggiustare di sale e pepe. Cuocere per circa 10 minuti, poi frullare la verdura e passare al setaccio.

Bollire il farro per circa 15 minuti in acqua salata con la carota, la cipolla, il sedano, l'alloro e il pepe in grani.

Preparare i pomodori canditi. Scottare i pomodori in acqua bollente per un minuto, passarli in acqua e ghiaccio e spellarli. dividerli in quarti ed eliminare i semi, in modo da ottenere dei

petali. Adagiare i petali in una teglia da forno e condirli con l'aglio, il timo, lo zucchero, un pizzico di sale e poco olio. Cuocere i pomodori in forno a 100° C per circa un'ora, lasciarli raffreddare, tritarli finemente, metterli in una ciotola e coprirli di olio.

Preparare gli scampi. Cospargere i crostacei con l'aneto tritato, avvolgerli nelle fette di lardo e farli rosolare in una padella antiaderente a fuoco vivo per un minuto per lato affinché siano ben dorati ma non troppo cotti.

Mantecare il farro sgocciolato con poca crema di cavolfiore. Adagiare sui piatti individuali ben caldi uno stampo ad anello di 6 cm di diametro e riempirlo con il farro mantecato premendo con un cucchiaio. Levare lo stampo e versare il resto della crema intorno ai tortini di farro; adagiare sopra ognuno due scampi e guarnire con le cimette di cavolfiore tenute da parte. Refinire con i pomodori canditi macerati nell'olio e servire.

Gaetano Trovato
Ristorante Arnolfo - Colle Val d'Elsa (SI)





€ 7,90

ISBN 88-86174-56-X



9 788886 174565