

GEM

Dialoghi in Barriera

Progetto realizzato da



CONSERVATORIA
DELLE CUCINE
MEDITERRANEE

Grazie al contributo di

FONDAZIONE  CRT

CREMA DI ASPARAGI DI SANTENA ALLA SPUMA DI CAPRINO

Ingredienti per 4 persone:

gr 600 asparagi freschi gr 150 patate farinose gr 50 cipolla bianca
gr 50 burro lt 2 fondo bianco di pollo gr 150 caprino gr 30 bardo stagionato grattugiato gr 10 olio e.v.o. n 1 tuorlo d'uovo
sale pepe bianco

Per la crema: appassire in pentola la cipolla tritata finemente con il burro senza farla dorare. Aggiungere gli asparagi mondati e tagliati eliminando la parte bianca e le patate tagliate in dadolata grossa. Lasciar insaporire.

Tenere da parte alcune punte di asparago

Coprire con il fondo bianco e portare cottura a fuoco basso.

Passare al cutter od al passaverdura fine, aggiustare di sale.

A parte montare a spuma il caprino fresco con il tuorlo d'uovo e l'olio.

Aggiungere pepe e sale se necessario

Versare la crema di asparagi in piatto fondo, disporvi al centro due piccole quenelles di spuma.

Condire con una spolverata di Bardo grattugiato a mano

È possibile accompagnare con crostini di pane senza sale passati al forno.

RISO DI BRA AI MARRONI VALSUSA DOP, EMINCÈ DI PETTO D'ANATRA.

Ingredienti per 4 persone:

gr 300 riso carnaroli di bra gr 250 marroni valsusa dop gr 50 cipolle
bionde gr 150 petto di anatra
dl 1 vino bianco gr 30 burro gr 50 formaggio parmigiano in fette sottili
foglia di alloro lt 2 fondo bianco di pollo

Incidere la buccia dei marroni e cuocerli in acqua leggermente salata aromatizzando con la foglia di alloro. Quindi sbucciarli accuratamente e passarne la metà al passaverdura tagliando i restanti in piccoli pezzi. Sgrassare il petto di anatra, tagliarlo a fette sottili e scottarlo in padella con poco burro. Bagnare con metà del vino bianco, salare e pepare. Aggiungere i marroni spezzettati.

Tritare la cipolla, appassirla in padella con il burro rimanente, aggiungere il riso e tostarlo a fiamma vivace.

Sfumare al vino bianco, lasciar evaporare e continuare la cottura declassando con il fondo bianco.

Dopo 12 minuti aggiungere i marroni passati, portare a cottura.

Mantecare con il parmigiano.

Disporre in piatto fondo caldo, decorare con le fette di petto d'anatra preventivamente riportate in temperatura e terminare con il loro fondo di cottura.

Coprire con il Parmigiano a fette.

SEMIFREDDO GOLOSO CON COULIS DI PICCOLI FRUTTI DELLA VAL SANGONE

Ingredienti per 4 persone:

gr 100 biscotti tipo galletta o petit beurre gr 80 crema di lamponi e fondente gr 6 colla di pesce
n 4 tuorli d'uovo gr 60 zucchero gr 100 panna montata aroma vaniglia
dl 1 latte intero gr 200 frutti di bosco freschi gr 10 burro gr 20 zucchero di canna.

Sbriciolare i biscotti, unirvi la crema di lamponi e cioccolato resa fluida a bagno maria tiepido e con questo composto foderare il fondo di uno stampino cilindrico da mousse. Mettere in frigorifero

A parte montare i tuorli con lo zucchero finché il composto non assume un bel colore chiaro e lo zucchero risulti sciolto.

Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia, togliere dal fuoco ed aggiungervi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Aggiungere al composto di uova e zucchero e lasciar intiepidire.

Montare la panna ed aggiungerla al latte miscelando delicatamente.

Con questo composto riempire lo stampino

Lasciar raffreddare in frigorifero.

Per il coulis: sciogliere il burro in padella, aggiungervi lo zucchero e caramellare. Unire i frutti di bosco, cuocere per pochi minuti

Sformare il semifreddo in piatto di portata, coprire con il coulis caldo.

LA NUVOLE DI CAPRINO CON GOCCE DI PASSITO DI PANTELLERIA

Ingredienti per 4 persone:

gr 250 caprino fresco dl 1 latte dl 1 panna dl 2 vino passito di pantelleria gr 10 miele sale e pepe bianco q.b
sifone 2 cartucce anidride

Scaldare la panna con il latte, aggiungerei il caprino. Salare e pepare .

Passare al colino finissimo e refrigerare.

Scaldare il miele in un piccolo tegame, aggiungervi il Passito. Portare a 80° , aggiungere la colla di pesce ammollata.

Passare in silicone a goccia e refrigerare.

Riempire a metà il sifone con la crema di formaggio, caricare con 1 bomboletta di anidride e formare la spuma su frollino salato.

Cospargere con le gocce di passito gelificato

FROLLA SALATA

gr 100 farina gr 65 burro gr 50 caprino stagionato grattugiato
latte q.b tuorlo d'uovo q.b.

Sabbiare il burro con la farina in planetaria, unire gli altri ingredienti poco alla volta in modo da ottenere un impasto morbido Passare in frigo per 1 ore.

Formare frollini sottili su carta forno e cuocere a 160° per 15 minuti

CARRÈ DI AGNELLO AL SALE DI FINOCCHIO E VELLUTATA DI CALENDULA

Ingredienti per 4 persone:

gr 800 carrè di agnello sambucano gr 150 cad. sedano, cipolla, carota un gambo di prezzemolo
dl 2 vino bianco secco sale al finocchio fiori di calendula gr 50 burro gr 30 farina 00

Scalcare il carré lasciando esposte le costole, coprirle con carta alluminio. Praticare dei piccoli fori con uno stuzzicadenti nella sola, cospargere con sale al finocchio e lasciar riposare per 3 ore.

Mettere le verdure in acqua per avere pronto un fondo vegetale, portare a bollore senza salare.

Disporre la carne in teglia di ghisa, mettere in forno già caldo - 180° - con pochissimo olio e.v.o. e dorare.

Bagnare con il vino bianco, lasciar evaporare.

Cuocere a 65° al cuore (rosato) bagnando con il fondo vegetale

Mettere da parte 1/2 lt di fondo vegetale. Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungervi il burro e il fondo caldissimo. Frustare per evitare la formazione di grumi. Si otterrà così una vellutata vegetale alla quale si aggiungeranno pochi fiori di calendula in modo da aromatizzarla.

Tagliare il carré di agnello, velare con la vellutata alla calendula e gratinare al forno per pochissimi minuti.

Servire su base di vellutata alla calendula.

SAUTÈ DI RISO ROSSO ERMES ALLA CREMA AGLIATA E ROBIOLA DI ROCCAVERANO

Ingredienti per 4 persone:

gr 350 riso rosso ermes lt 4 brodo vegetale gr 50 burro dl 1 latte intero gr 200 robiola roccaverano gr 40 crema di aglio di Caraglio gr 100 cad sedano, cipolla, carota.

Cuocere il riso rosso per 20 minuti in pentola a pressione con brodo vegetale, scolarlo e raffreddarlo.

A parte tagliare le verdure in dadolata le verdure e rosolarle in padella con il burro.

Sciogliere la robiola DOP nel latte caldo.

Procedere con la cottura del riso direttamente nella padella con le verdure bagnando con fondo vegetale per 10 minuti circa con la tecnica del salto.

Disporre il riso in piatto, velare con la il composto a base di robiola alla quale stata aggiunta la crema di Caraglio.

Servire in piatto caldo.

TORTINO DI MIASSE DI MAIS E RAGOUT DI CHIOCCIOLE

Ingredienti per 4 persone:

lt 1 acqua gr 250 farina di mais molino marellò n 24 chiocciole
gr 250 polpa di pomodoro gr 20 cipolla n 1 spicchio aglio di Caraglio
gr 10 basilico fresco dl 0,5 olio e.v.o. dl 0,5 vino rosso sale e pepe q.b.
aglio secco di Caraglio q.b.

Portare ad ebollizione l'acqua con poco sale ed una goccia d'olio. Versare la farina a pioggia, girare con attenzione per evitare la formazione di grumi e portare a cottura.

Una volta cotta versare la polenta su carta oleata allo spessore di 1/2 cm e lasciare raffreddare.

Tagliare a quadrati di 10 cm, spennellare con olio e disporre in teglia da forno.

Tritare la cipolla, appassirla con lo spicchio d'aglio in padella ed aggiungerci le lumache precedentemente cotte e pulite.

Lasciar insaporire, bagnare con il vino e farlo evaporare. Togliere l'aglio. Continuare la cottura per 20 minuti a fuoco basso dopo aver aggiunto il pomodoro.

Salare e pepare.

Nel frattempo passare le miasse di polenta in forno caldissimo in modo che si dorino.

Disporre in piatto alternando una miassa con due lumache formando tre strati.

Terminare con un filo di olio E.V.O. e basilico in julienne.

Spolverare con aglio secco di Caraglio direttamente dalla macina.