

Filetto di maiale in manto di erbe aromatiche e frutta secca

Ingredienti per 4 persone

600g di filetto di maiale, 100g di petto di pollo, rosmarino, salvia, erba cipollina, origano, 1 spicchio d'aglio, buccia di 1 limone grattugiato, 60g di nocciole, 30g di mandorle, 30g di noci, sale, pepe, ½ dl di olio extravergine d'oliva, 300g di radicchio, ½ dl di aceto di mele.



Procedimento.

- Tritate finemente l'erbe aromatiche.
- Aggiungete la frutta secca tritata e l'aglio tritato.
- Unite anche la buccia di limone grattugiata.
- Il preparato renderlo piuttosto omogeneo.
- Parate il filetto di maiale.
- Condite con sale e pepe.
- Ridurre il petto di pollo in poltiglia fine, a mo' di crema.
- Condite con sale e pepe.
- Spalmate sopra il filetto di maiale.
- Cospargete poi con il trito aromatico, in modo uniforme.
- Adagiate il filetto in una placca da forno con poco olio.
- Cucinate in forno a 190°, con la sonda impostata a 63° al cuore.
- Togliete dal forno e lasciate intiepidire.
- Tagliate a fette sottili e adagiate il tutto su foglie di radicchio condite.
- Condite con olio crudo, sale, pepe e gocce di aceto di mele.



Filetto di Halibut in crosta di pomodoro secco con cupoletta di riso

Ingredienti per 4 persone

800g di filetti di halibut, 1 metro di carta fataforno, sale, pepe, 2 cucchiaini di panna fresca
Per la panour: 60g di pane da toast, 120g di pomodori secchi, 20g di capperi sotto sale, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe, 20g di prezzemolo tritato, ¼ d di olio extravergine d'oliva, 200g di polpa di cozze, 1 spicchio d'aglio, 20g di prezzemolo.

Tortino di riso: 160g di riso rosso, 100g di porro, 2 cucchiaini di olio, 100g di piselli, ½ lt di brodo, 20g di farina di riso, 20g di burro, trito di erba cipollina, sale, pepe.

Procedimento:

- Tagliate il filetto in porzioni regolari.
- Eventuali scarti metterli da parte e ridurli in poltiglia con poca panna fresca, vi serviranno per far aderire la panour.
- Poi tritate tutti gli ingredienti del panour, mescolandoli al pane.
- Rendete il tutto perfettamente fino.
- Condite con sale e pepe ogni filetto.
- Spalmate con la poltiglia ottenuta.
- Poi lasciate aderire la panour in modo uniforme.
- Sopra il tutto adagiate il trito di cozze lavorate con prezzemolo e aglio, e poco pane grattugiato.
- Adagiate su carta da forno, in una placca e ungete con poche gocce di olio.
- Infornate a 200° per 15 minuti.
- Confezionate un trito di porro che lascerete rosolare in una casseruola con poco olio.
- Unite poi i piselli e il riso e procedete alla cottura, come per un normale risotto.
- Poi cospargete con la farina di riso, l'erba cipollina, e ancora poco brodo.
- Mantecate e condite con sale e pepe.
- Con il dosatore di gelato confezionate la cupoletta.
- Servite come contorno con poco olio crudo.
- Le cupolette possono essere confezionate prima e rigenerate in forno.



Rotolo di carne ripieno e colorato con salsa di cipolla

E' un secondo piatto dove imparata la tecnica del legame della carne il ripieno potrà essere costituito con qualsiasi alimento, basta che sia a basso contenuto di acqua. Nel caso della foto c'è il classico ripieno di prosciutto e formaggio, ma questa sera lo faremo con la frittata.

Ingredienti per 4 persone:

400g di macinato fine misto tra manzo e vitello, 200g di pane raffermo imbevuto, sale, pepe, 60g di grana, 1 spicchio d'aglio, 2+2 uova, 40g di granella pistacchi, rosmarino, salvia, noce moscata, poca cannella, rotolo di carta fata, 400g di cipolla, 15g di prezzemolo, 4 cl di olio extravergine, 1 dl di vino bianco.

Procedimento:

Con due uova ben sbattute e con all'interno il trito sottile di rosmarino e salvia, confezionate una frittata sottile, che una volta pronta la metterete in disparte.

Impastate le carni con il trito sottile di aglio, e il pane raffermo. Condite ora con le spezie, il grana e le uova. Il composto confezionato dovete stenderlo su un piano, sotto il quale avete inserito della carta forno-fata.

Aiutatevi con un mattarello e cospargete con sale, pepe e la granella di pistacchi. Al centro adagiate la frittata in modo regolare e poi iniziate a chiudere il tutto, in modo preciso. seguite l'operazione aiutandovi con la carta. Sigillate bene ungete con poco olio, e cucinate in forno a 180° per 25 minuti.

Lasciate intiepidire prima di servire, magari meglio è se rigenerarlo.

Per la salsa, tagliate a cipolla a fette, poi appassirle in olio condite con sale, pepe e bagnate con il vino. Fate in modo che risulti come per il saor classico.

Adagiate sul piatto e servite sopra le fette di rotolo di carne.



Tortino di verdure con terrina di fegato e asparagi salata, caponata di patate e peperoni

Ingredienti per 6 persone:

Per zoccolo: 600g di spinaci, 300g di coste, 100g di cipolla, 300g di asparagi, olio extravergine.

Per terrina: 150g di fegato di vitello, 150g di petto di pollo, 100g di sedano bianco, 100g di panna, 20g di acciughe, 1 dl di vino rosso, sale, pepe.

Per caponata: 300g di patate, 300g di peperoni rossi, 300g di peperoni gialli, sale, pepe, 200g di pomodori grappolo, foglie di basilico a piacere.



Procedimento:

Scottate le verdure e tagliate finemente, poi trifolate in padella con olio extravergine e cipolla tritata. Condite con sale e pepe. Unite poi i fusti degli asparagi precedentemente cotti. Confezionare ora dei tamponi regolari e disponeteli in placca da forno con fondo unto di burro.

Tritate finemente il sedano che lascerete appassire in padella con poco burro, poi stemperate le acciughe e inserite il fegato, privato della pellicina, facendolo cuocere velocemente. Condite con sale e pepe. Bagnate con vino rosso e lasciate evaporare.

In un frullatore ad alta velocità, riducete tutto in poltiglia, poi unite il petto di pollo per avere un composto liscio, unite la panna. Condite con sale e pepe.

Confezionate ora una terrina, inserite il composto nell'apposito stampo e cucinate a 160°C, lasciando coagulare, per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare e poi tagliate a fette, che adagia rete sul tampone di verdure tiepido.

Le punte degli asparagi, leggermente sbollentate, preparatele a ventaglio su carta da forno imburrate e cospargete con poco grana. Serviranno come copertura per la terrina.

Tagliate a dadi piccoli tutti gli ortaggi a disposizione. Poi in una padella con olio trifolatele una alla volta. Unite insieme il tutto condite con sale e pepe e foglie di basilico. Nappate con crema di peperoni, ottenuti frullando la polpa dei peperoni cotti al forno e spellati.

Gamberoni e pollo in guazzetto di ortaggi in agrodolce

E' un secondo piatto di facile preparazione, che può essere mangiato sia caldo che freddo. Poi gli ortaggi possono variare in base alla stagione.

Ingredienti per 4 persone:

n° 8 code di gamberoni, 250g di petto di pollo, 300g di cipolla di Tropea, 300g di zucchine, 2 cl di olio extravergine, 20g di uvetta, 20g di pinoli, 2 dl di aceto di vino rosso, 30g di zucchero di canna, sale, pepe, 30g di basilico spezzettato.

Per impanare: 100g di farina, 2 uova, 200g di pane grattugiato, 20g di farina di cocco. ½ l di Olio d'oliva per friggere.



Procedimento:

- Pulite i gamberoni e apriteli a metà, dalla parte del dorso e impanateli in farina, uova, e una miscela di pane grattugiato e cocco.
- Metterli in disparte, pronti per la frittura.
- Fate lo stesso per il petto di pollo, tagliato ad emincée e poi impanato ma senza farina di cocco. Anche questi andranno fritti.
- Preparate ora una julienne regolare le zucchine e la cipolla.
- In padella con olio scottate le zucchine, insieme all'uvetta e ai pinoli.
- Pochi istanti e poi condite con sale e pepe e basilico spezzettato.
- La cipolla invece scottatela nell'aceto per pochi minuti.
- Grondatela bene e unitela alle zucchine.
- Migliorate il gusto con sale, pepe e zucchero di canna.
- Confezionate ora dei tamponi di ortaggi e adagiate sopra i due alimenti fritti.
- Se volete potete servire con salsa di acciughe.



Arrostino di vitello con guarnizione di castagne e funghi

E' un secondo piatto dove la cottura è controllata con la sonda al cuore, per stare intorno ai 60°/65° .al cuore.

Ingredienti per 4 persone

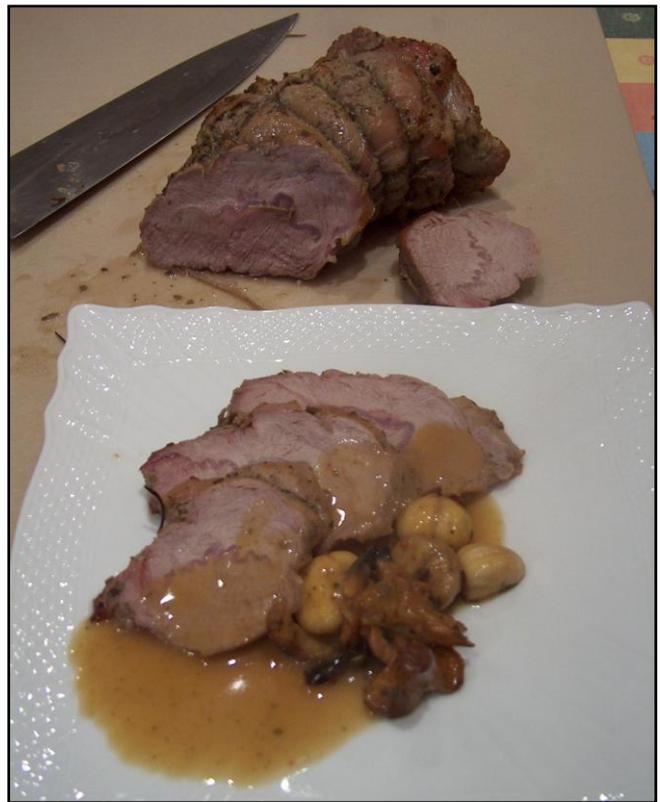
1000g di spalla di vitello, (o taglio lungo), 120g di sedano, 120g di cipolla, 120g di carote, 1 spicchio d'aglio, rosmarino e salvia, 3 cl di olio extravergine, sale, pepe, 2 dl di vino bianco.

Per la salsa di riduzione: 80g di castagne ammorbidite, 120g di funghi (porcini/altro), 1 dl di bordo vegetale, 30g di farina, sale, pepe.

Spuma di broccolo: 1 cl di olio, 1 spicchio d'aglio, 250g di broccoli, sale, pepe, 50g di panna fresca. (n° 2 fiale)

Procedimento:

- Imbrigliate il pezzo di carne, dopo averlo impreziosito con sale e pepe.
- Tagliate a dadi regolari il fondo di carote, sedano e cipolle.
- In una placca da forno, disponete il grasso di cottura e inserite la dadolata.
- Lasciatela scaldare bene, poi unite le erbe aromatiche, l'aglio.
- In padella con pochissimo olio scottate la carne, per alcuni istanti su tutta la superficie.
- Ponete nella placca in forno e inserite la sonda.
- Dopo un po', irrorate con il vino bianco e lasciate cuocere.
- Ultimata la cottura tirate la salsa.
- Togliere l'arrosto e metterlo in disparte.
- Nel fondo unite i funghi lavati e le castagne, cospargendo di farina.
- Bagnate con il brodo vegetale e altro vino.
- Lasciate ridurre, per poi condire con sale e pepe.
- Filtrate il tutto, lasciando in serbo le castagne integre.
- Tagliate l'arrosto e disponete la salsa in disparte.
- Confezionate la spuma di broccoli, lasciando prima tritolare bene in padella.
- Poi ridurli in poltiglia fine, e setacciati bene.
- Condite con sale e pepe, e inserite nel sifone (con la panna-albumi d'uovo montati), per 2/3 del sifone.
- Chiudere e inserire le capsule.
- Eseguite lo spuntone.
- Il Sifone potrà essere tenuto a bagnomaria.



Pescatrice in crosta di pancetta su paglia di cappuccio e patate:

Ingredienti per 4 persone

560g di pescatrice pulita, (140g di prodotto edibile a persona), 250g di spinaci sbollentati, sale, pepe, buccia grattugiata di ½ limone, 8 fette di pancetta bacon non sottili, 3 cl di olio extravergine, 10g di farina 00, 10g di parmigiano, 4g di zenzero polvere, n° 8 stecchino legno lunghi.

Per il nido di patate:

300g di patate tagliate a fiammifero, 200g di cappuccio affettato, 4 cl di olio, sale, pepe, timo, 30g di zucchero.

Burro montato: 100g di burro, succo di ½ limone, 2 cucchiai di brandi, 20g di trito di prezzemolo.



Procedimento:

- Tagliate la pescatrice, coda di rospo, a pezzi regolari.
- Tritate finemente gli spinaci, ben asciugati, e condite con sale e pepe.
- Condite con limone, farina e zenzero il pesce a disposizione.
- Adagiate su ciascuna fetta di pancetta il trito di spinaci, e cospargere con il parmigiano.
- Avvolgete con cura ogni pezzo di coda di rospo e steccate con cura.
- Confezionate così delle girelle regolari.
- Adagiate in pirofila ben unta e cuocere in forno a 210° per 6 minuti.

Per il contorno:

- Tagliate le patate a fiammifero con la mandolina.
- Tagliate il cappuccio, condite questi con sale, pepe, zucchero e olio, lasciando macerare per 1 ora.
- Le patate ben lavate, condirle con sale e pepe, e ungerle di olio.
- Infornate a 200° per 8 minuti.
- Aggiungete sopra i cappucci e lasciate intiepidire.
- Togliete dal forno, e disporli alla base del piatto, cospargendo di timo.
- Adagiate sopra lo spiedo di coda.
- Confezionate il burro montato e adagiate uno spuntone.