

RICETTE DEL MENÙ – 10 FEBBRAIO 2018



Antipasto - “Il gusto delle radici”

Tartare di rapa rossa su crema di carote e spuma all'erba cipollina e crostini speziati.

Preparare la crema di carote cuocendo cipolla, carote e patate in acqua e dado. Frullare e tenere da parte.

Tagliare le rape rosse a piccoli dadini, condire con olio e erbe aromatiche e lasciare marinare. Frullare del formaggio spalmabile con erba cipollina. Tostare delle fettine di pane con olio EVO e erbe aromatiche o spezie a piacere.

Mettere sul fondo del piatto una spennellata di crema di carote, comporre il piatto aiutandosi con un coppa-pasta per mettere in forma le rape rosse, e con una sacca-poche posizionare sul piatto un ciuffo di spuma all'erba cipollina e adagiare 2 fettine di pane croccante.

Primi - “Primi in festa di sapori”

Risotto mantecato al radicchio e noci con vele di speck croccante.

Appassire delle cipolle frullate con olio EVO, tostare il riso e poi sfumare con vino rosso. A parte rosolare altre cipolle frullate in olio evo e il radicchio tagliato a listarelle. Unire il tutto e bagnare con brodo vegetale. Al termine della cottura mantecare con burro e grana, aggiungere le noci. Impiattare e decorare i piatti con listarelle di speck precedentemente rosolato in padella.

Scrigno di crespella al grano saraceno ripiena di funghi su fonduta di casolet.

Preparare le crespelle sostituendo parte della farina con farina di grano saraceno, preparare una besciamella, cuocere i funghi e aggiungerli alla besciamella con grana. Farcire le crespelle con questo ripieno. Preparare un'altra besciamella morbida e fondere insieme a bassa temperatura del casolet: sistemare sul piatto la crespelle con la salsa di casolet.

Secondo - “Armonie di verdure e carne”

Arista di maiale dorata al forno in crosta di pane aromatico, con patate saltate e verdure croccanti.

Rosolare in padella i pezzi di arista di maiale e poi passarli al forno per 3.50 ore circa a 80 gradi. Tagliarli a fette e cospargere le fette di carne con del pane raffermo tritato grossolanamente con erbe aromatiche. Ripassare in forno per scaldare.

A parte preparare il fondo con cipolla, carote e sedano e le ossa del carré, cuocere 4-5 ore con farina tostata.

Cuocere al forno una dadolata di verdure miste e patate.

Impiattare a piacere.



Dolce - “Dolce volo”

Mousse ai due cioccolati con croccante di pasta frolla e coulis di lamponi

Le mousse devono essere preparate il giorno prima:

Mousse di cioccolato Bimby:

200 g cioccolato fondente, 100 g latte, 4 uova, 125 g burro morbido.

Tritare il cioccolato poi unire il latte e cuocere a 70° per 4 minuti, aggiungere i tuorli uno alla volta lavorando velocemente. Versare in una ciotola e far raffreddare. Nel frattempo montare le chiare a neve e poi dolcemente aggiungere alla crema. Porre la mousse in frigo.

Mousse bianca Bimby:

Montare 200 g di panna morbida (non troppo fissa).

Far ammolare 6 g di gelatina in acqua ghiacciata.

Versare nel boccale 100 g latte con la buccia grattugiata di ½ limone 5' 80° vel 1

Aggiungere la gelatina strizzata e mescolare 30 secondi Vel 6

Mettere 170 g di cioccolata bianco tagliato a pezzettini e mescolare 1' vel 5

Quando la crema sarà tiepida unire delicatamente la panna semi-montata. Lasciare solidificare.

Preparare dei dischi di frolla alti 0,5 cm.

Preparare la coulis di lamponi con lamponi surgelati e zucchero a piacere, far bollire fino alla consistenza desiderata.

Impiattare preparando la coulis sul fondo del piatto, usare la sacca-poche per il cioccolato scuro e formare una palla con 2 cucchiaini con il cioccolato bianco. Posizionare i 2 biscotti di frolla e decorare con una spolverata di cacao amaro.

Buon appetito!