

PRIMA LEZIONE

FAGOTTINO DI CRESPELLA CON FONDUTA

Nr 4 porzioni

Per le crespelle

lt ¼ latte

gr 125 farina

nr 3 uova

q.b. sale, pepe, noce moscata

Miscelare tutti gli ingredienti e preparare 8 crespelle del diametro di 25 cm con una padella antiaderente

Per la fonduta

gr 400 fontina o tipo fontina

gr 50 burro

gr 50 farina

lt ½ latte

foglie di porro o erba cipollina

Tagliare a dadini la fontina e infarinarla. In un pentolino sciogliere il burro; aggiungere il formaggio e il latte freddo. Continuare a cuocere girando sempre con un cucchiaino di legno; quando il tutto sarà sciolto, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Preparazione

Far "appassire" in acqua calda delle striscioline di porro o l'erba cipollina. Allargare le crespelle sul tavolo e mettere al centro di ognuna un cucchiaino di fonduta; chiudere a mo' di fagottino e "legare" con le striscioline di porro. Scaldare le crespelle in forno e servire.

PETTO DI FARAONA CON CASTAGNE E ACETO BALSAMICO

Nr 4 porzioni

nr 4 petti di faraona

nr 1 pianta di indivia

nr 1 cestino di valeriana

nr 1 pianta di trevisana o chioggia

nr 2 pomodori ramati

nr 1 cipolla

gr 200 castagne secche

q.b. aceto balsamico, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe
rosmarino, salvia, alloro, aglio

Preparazione

Tagliare a metà il petto di faraona in modo da formare un piccolo arrosto, salare e pepare quindi cuocere al forno con gli aromi, l'aglio, la cipolla e poco olio.

Lessare le castagne (messe a bagno la sera prima); lavare tutte le insalate.

Disporre a piacere le insalate nel piatto, adagiarvi sopra il petto tagliato a fette e guarnire con le castagne lesse.

Condire con l'aceto balsamico, l'olio, sale e pepe; il condimento deve essere preparato cercando di amalgamare bene tutti gli ingredienti.

SECONDA LEZIONE**CAPPON MAGRO**

Nr 8 Porzioni

Kg	1	pesce cappone	<i>Per la salsa</i>		
gr	500	seppie o polpo	gr	200	prezzemolo
nr	8	code di gamberi	gr	20	pinoli
nr	3	gallette del marinaio ammollate con acqua e poco aceto	gr	20	capperi
nr	1	cavolfiore	nr	2	filetti di acciughe salate
nr	1	mazzo scorzonera	nr	1	uovo sodo
nr	4	carciofi	nr	1	panino rafferma
nr	1	barbabietola rossa	dl	2	aceto
nr	2	limoni	dl	2	olio extra vergine
gr	100	carote	q.b.		sale
gr	100	zucchine			
gr	200	fagiolini			
q.b.		aglio			

Pulire, lavare e lessare il pesce e le verdure, separatamente. Lasciare a parte la barbabietola.

Preparare la salsa verde, mettendo tutti gli ingredienti nel frullatore, il pane bagnato nell'aceto e ben strizzato; aggiungere l'olio e tritare il tutto.

Disporre sul fondo di una pirofila uno strato di pesce e coprire con uno strato di verdura completando con un velo di salsa verde. Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti e finire con le gallette del marinaio. Al momento di servire, capovolgere la pirofila su un piatto di portata e completare con una spruzzata di aglio e limone.

CARPACCIO DI SALMONE TIEPIDO CON INSALATA DI ZUCCHINE

Nr 6 Porzioni

gr	800	salmone fresco (intero)
nr	2	arance
nr	1	limone
gr	300	zucchine
gr	50	olio extra vergine
q.b.		sale, pepe in grani, ginepro, aceto balsamico, maggiorana.

Sfilettare il pesce in modo da ottenere un "baffa" priva di lisca. Salare e mettere a marinare per un giorno con succo e bucce di arancio e limone, qualche grano di pepe e ginepro; aromatizzare con foglioline di maggiorana.

Tagliare la baffa marinata in fettine sottilissime e disporre sul piatto lasciando un piccolo spazio al centro. Condire con succo di limone e olio e passare un attimo in forno caldissimo. Guarnire al centro con insalata di zucchine condita con vinaigrette all'aceto balsamico e spruzzare con prezzemolo fine.

TERZA LEZIONE**TORTELLONI DI TREVISANA**

Nr 6 porzioni

gr	500	farina
nr	8	uova
gr	800	trevisana
gr	300	ricotta o altro...
gr	100	parmigiano
gr	50	olio oliva
gr	100	cipolla bianca
	½	bicchiere vino bianco
gr	300	burro
q.b.		sale, pepe, noce moscata, abbondante salvia

Preparare una pasta fresca con la farina, 6 uova e, all'occorrenza poca acqua. Lasciar riposare evitando la formazione di crosta. Appassire la cipolla con l'olio in un tegame, aggiungere la trevisana precedentemente pulita e lavata; cuocere lentamente evitando di far bruciare il fondo, bagnare con il vino e completare la cottura. Tritare il tutto e proseguire il ripieno aggiungendo la ricotta (o altro formaggio...), le uova rimanenti e regolare di sale, pepe e noce moscata. Procedere quindi alla preparazione dei tortelloni (ravioli, pansotti, ecc.). Cuocere in acqua salata e saltare in padella al burro e salvia; finire con abbondante parmigiano grattugiato.

ZEMINO DI CECI

Nr 8 porzioni

gr	500	ceci secchi
kg	1	patate
gr	500	bietole (solo coste)
gr	200	zucca gialla
gr	200	carote
gr	100	sedano
gr	500	cotiche
nr	1	porro
nr	1	cipolla gialla
nr	1	spicchio aglio
gr	100	olio extra vergine
q.b.		sale, salvia, alloro (mazzetto)

Ammollare i ceci per 12 ore. Tritare porro cipolla e aglio e rosolare in una pentola con l'olio, aggiungere le verdure tagliate a dadini quindi i ceci scolati e sciacquati; bagnare con acqua, aggiungere il mazzetto e cuocere per tre ore. Lessare le cotiche a parte ed aggiungerle prima di servire la minestra.

QUARTA LEZIONE

GNOCCHETTI TRICOLORE AL CASTELMAGNO SU CIALDA DI PARMIGIANO

Nr 6 porzioni

kg	2	patate a pasta bianca
gr	600	farina
nr	3	tuorli d'uovo
gr	100	spinaci
gr	100	barbabietola rossa
gr	100	zucca gialla
gr	50	parmigiano grattugiato
gr	300	burro
gr	100	Castelmagno
q.b.		sale, pepe, noce moscata

PER LA CIALDA

Parmigiano grattugiato sufficiente per la preparazione di 6 cialde

Bollire e passare gli spinaci e la zucca gialla. Passare la barbabietola rossa. Con questi “coloranti” naturali preparare tre impasti per gli gnocchi ciascuno con i differenti colori.

Preparare le cialde di parmigiano. Bollire tutti gli gnocchi in acqua salata, scolare e condire con burro fuso e Castelmagno grattugiato. Sistemare gli gnocchi dentro le cialde e, all'occorrenza, arricchire con lamelle di tartufo.

QUINTA LEZIONE**BURIDDA DI STOCCAFISSO**

Nr 4 porzioni

Kg	1,2	Stoccafisso bagnato (Ragno)
gr	50	Olio extra vergine
gr	50	Olive nere
gr	50	Pinoli
gr	600	Patate
nr	2	Acciughe salate e sfilettate
nr	1	Pomodoro fresco
nr	1	Cucchiaino di capperi
q.b.		Prezzemolo, aglio, alloro, sale e pepe

Preparare in un tegame un fondo di olio, aglio, olive, prezzemolo, capperi e acciughe; aggiungere lo stoccafisso tagliato a pezzi grossi, salare e pepare. Unire il pomodoro fresco e l'alloro. Cuocere per almeno un'ora aggiungendo, all'occorrenza poca acqua. A metà cottura circa, aggiungere le patate tagliate a rondelle e terminare a fuoco lento. Servire con crostoni di polenta.

BUGIE DI CARNEVALE

Nr 6 porzioni

gr	300	farina
gr	50	burro
gr	50	zucchero
nr	1	uovo
gr	50	vino marsala
gr	5	lievito in polvere
q.b.		pizzico di sale, profumo limone e vaniglia

Disporre la farina a corona e porre al centro il rimanente degli ingredienti i quali verranno lavorati un poco prima di prendere la farina. Si otterrà così un impasto piuttosto consistente (all'occorrenza regolare con acqua) che dovrà riposare per circa venti minuti.

Passare in piccole parti l'impasto alla macchina della pasta fresca ed ottenere dei fogli di pasta molto sottili; è consigliabile passare la pasta in più riprese per renderla liscia.

Tagliare i dolci a strisce o rombi utilizzando la rotella dentellata; friggere le bugie in abbondante olio bollente. Dopo la cottura inzuccherare, con zucchero semolato se non si consumano subito ed al velo se vengono utilizzati al momento.

SESTA LEZIONE

CIMA DEL FINALESE

NR 10 PORZIONI

kg	1	pancia di vitello
gr	100	animelle di vitello
gr	50	pinoli
gr	100	parmigiano grattugiato
kg	2	erbette (solo foglie)
gr	100	olio extra vergine
gr	100	sedano
nr	10	uova
nr	1	cucchiaino di farina
nr	1	cucchiaino pangrattato
nr	1	cipolla
nr	1	carota
q.b.		sale e pepe

Squadrare la pancia di vitello e cucire tre lati, lasciando aperto una parte per introdurre il ripieno.

Tritare e rosolare le animelle in un padellino con l'olio, aggiungere le erbette sgrossate al coltello, i pinoli tritati. Completare con il parmigiano, la farina ed il pangrattato; unire le uova, salare e pepare. Riempire con il composto preparato la tasca precedentemente allestita, chiudere e cucire in modo da contenere il ripieno. Fasciare la cima in una tela di cotone e legare con spago.

Portare ad ebollizione una pentola con acqua salata, cipolla, sedano e carota; immergere la cima e cuocere per circa un'ora. Lasciar raffreddare e tagliare a fette. Si consiglia di preparare la cima il giorno prima dell'utilizzo.

SETTIMA LEZIONE**GUSCI BIGNOLE (pâte à choux)**

gr	250	acqua
gr	150	burro
gr	150	farina
nr	6	uova (circa)
q.b.		pizzico di sale

Mettere in una casseruola l'acqua, il burro ed il sale e far prendere l'ebollizione; aggiungere la farina, precedentemente setacciata e mescolare velocemente con una spatola di legno.

Quando il composto avrà assunto la consistenza di una polentina abbastanza soda, togliere dal fuoco e, sempre mescolando, lasciare leggermente raffreddare.

Aggiungere le uova, uno alla volta (due per dosi elevate), sempre mescolando bene prima di aggiungere le successive. La pasta sarà pronta quando, prelevandone una parte con la spatola, la si vedrà cadere lentamente formando il cosiddetto "nastro".

Con l'ausilio di un sac-à-poche munito di bocchetta liscia, formare delle piccole sfere, ben distanziate l'un l'altra, sopra teglie di cottura ricoperte con carta antiaderente.

Passare quindi alla cottura in forno avendo l'accortezza di aprire al massimo il tiraggio. Quando i gusci saranno freddi si potranno riempire di crema, cioccolato, zabaione, nocciola o caffè. Si procederà in seguito alla ghiacciatura con zucchero fondente.

Un'altra formula valida (meno grassa) per questa pasta è la seguente:

Burro gr 100 - Farina gr 200 - Acqua gr 300 - Uova nr 6 - pizzico di sale.

CREMA PASTICCERA

lt	½	latte
gr	250	zucchero
nr	6	uova (5 tuorli - 1 intero)
gr	50	farina
q.b.		profumo limone e vaniglia

Bollire il latte con una scorza di limone; sbattere nel frattempo le uova con lo zucchero e la vaniglia affinché la massa si schiarisca un poco e diventi leggermente soffice.

Aggiungere la farina, precedentemente setacciata, amalgamandola per bene senza più sbattere; versare quindi il latte bollente e portare ad ebollizione per far addensare la crema.

Volendo preparare una crema pasticcera per lavorazioni meno fini e meno costose, ridurre le uova a quattro e lo zucchero a gr 150.

PANNA MONTATA

lt	½	panna
gr	100	zucchero al velo
q.b.		profumo vaniglia

Prima di iniziare la lavorazione, tenere la panna in frigorifero per almeno due ore.

Sbattere con una frusta la panna con lo zucchero e la vaniglia affinché diventi soffice e spumosa.

OTTAVA LEZIONE

DOLCE MILLEFOGLIE

Nr 1 torta per 6 persone

lt ½ crema pasticcera (vedi ricetta precedente)
nr 3 dischi di pasta sfoglia (più alcuni ritagli)
q.b. zucchero al velo

Farcire i tre dischi di sfoglia, sovrapponendoli con la crema pasticcera. Decorare a piacere.

PASTA SFOGLIA

gr 500 farina forte
gr 500 burro o margarina per sfoglia
gr 10 sale
q.b. acqua
temperatura 200°/220° in calando - tempo 20-25 minuti circa

Impastare 400 gr. di farina con 100 gr. di burro/margarina, il sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto piuttosto consistente e non troppo lavorato; coprire con un cellofan e lasciar riposare per almeno 20 minuti. Nel frattempo impastare i rimanenti 400 gr. di burro con i 100 gr. di farina; dare a questo impasto la forma di una mattonella e, se nel periodo estivo, conservare in frigorifero.

Stendere con il mattarello il pastello magro (400 gr. farina con 100 gr. di burro) e deporvi al centro l'impasto grasso (400 gr. burro con 100 gr. farina). Avviluppare con l'impasto magro quello grasso come se si trattasse di fare un pacco. Con colpi e pressioni del mattarello, appiattire il tutto e tirare successivamente un foglio rettangolare dello spessore di circa 1/2 cm; piegare quindi in 4 parti, coprire con il foglio di cellofan e lasciar riposare per 20 minuti. Ripetere la stessa operazione (tirare e piegare in 4) per altre tre volte, rispettando sempre i periodi di riposo tra un "giro" e l'altro. Ad operazioni concluse, lasciar riposare ancora per almeno 30 minuti e procedere all'utilizzo. Ottimi risultati si ottengono preparando la pasta il giorno prima dell'impiego.

TORTA DIPLOMATICA

Nr 1 torta per 6 persone

nr 2 dischi di pasta sfoglia
nr 1 pan di spagna (di diametro uguale ai dischi)
lt ½ crema pasticcera (metà al cioccolato – metà alla vaniglia)
q.b. bagna per inzuppare (a piacere)

Tagliare a metà il pan di spagna, inzuppare e farcire con la crema (cioccolato o vaniglia). Disporre i due dischi di pasta sfoglia sotto e sopra in modo da racchiudere il pan di spagna. Completare secondo fantasia.