

PRIMA SERATA

Carpaccio di salmone tiepido con insalata di carciofi per 6 persone

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

Procedimento

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, alloro e timo. Il giorno successivo asciugare con carta assorbente il filetto praticando leggere pressioni.

Per la preparazione occorre affettare il salmone in fettine sottilissime (come se si trattasse di salmone affumicato) 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 carciofi condita con sale, aceto balsamico e olio; completare con una leggera spruzzata di prezzemolo fine.

Piccola pasqualina con fonduta di parmigiano per 6 persone

Per la pasta

gr	300	farina
gr	30	olio extra vergine
q.b.		sale, acqua
nr	6	stampini cuki

Impastare sino ad ottenere una pasta piuttosto consistente e ben lavorata. Lasciar riposare

Per la farcitura

nr	2	carciofi
gr	400	erbette o bietoline
gr	200	ricotta (in sostituzione della "prescinsöea")
nr	2	uova
nr	6	uova di quaglia
gr	50	parmigiano grattugiato
gr	50	olio extra vergine
gr	30	cipolla
q.b.		sale, pepe, maggiorana, aglio, prezzemolo

Per la salsa di parmigiano

lt	0,5	panna
gr	100	parmigiano grattugiato
nr	1	bustina di zafferano

Portare ad ebollizione la panna e aggiungere il parmigiano. Colorare con lo zafferano

Procedimento

Preparare il ripieno, rosolando la cipolla e l'aglio e "ripassando" le bietole ed i carciofi, precedentemente puliti, lavati e tagliati in fettine. Lasciar raffreddare leggermente e aggiungere la ricotta, le uova, sale, pepe, parmigiano e profumare con maggiorana e prezzemolo. Ungere bene gli stampini e foderare con la pasta precedentemente preparata e tirata in sfoglia sottilissima; applicare in successione due o tre strati unendo d'olio tra uno strato e l'altro. Riempire con il ripieno e ricavare una "fossetta" nella quale verrà posto, sgusciato, un uovo di quaglia. Coprire con qualche strato di pasta, come in precedenza, chiudere, cercando di lasciare un poco di aria tra gli strati superiori, ed infornare a forno caldo (180-190°) per circa 10/15 minuti. Servire accompagnando con la fonduta di parmigiano.

SECONDA SERATA

Baccalà al "contrario" al vapore con spuma soffice di panissa, cipollotto brasato e tartufo nero

nr 1 gabilot (merluzzo) di 1 kg
gr 500 sale marino integrale
gr 50 farina di ceci
gr 500 acqua
nr 4 cipollotti
un tartufo nero di 40 gr. olio extravergine.

Procedimento

Sfilettare il gabilot (merluzzo) tenere solo il cuore e coprirlo di sale grosso integrale per circa 3-4 ore (dipende dalla grandezza).

In una casseruola preparare la panissa con 500 gr. d'acqua e 50 gr. di farina di ceci, mescolare la farina quando l'acqua è appena tiepida (se no c'è il rischio di grumi), portare a bollire e cuocere per 15-20 minuti. Appena cotta metterlo in un siffone e tenere la caldo.

Pulire e tagliare i cipollotti e farli stufare velocemente in padella con poco olio, tenerli al caldo.

Passate 3-4 ore dissalare il baccalà sotto acqua corrente per circa 10 minuti, quindi tagliarlo a porzione e farlo cuocere pochi minuti a vapore.

Sifonare la panissa in un piatto, adagiarvi il baccalà, aggiungere un po' di cipollotti, un filo d'olio e qualche fetta di tartufo nero.

Crema di carciofi con seppie al nero e bucce di limoni candite per 6 persone

nr 4 carciofi
gr 200 seppie con il loro nero
nr 1 limone non trattato
gr 100 zucchero
gr 200 acqua
un bicchiere di olio extravergine di taggiasche, un porro

Procedimento

Pulire i carciofi in modo tradizionale, tagliarli a pezzi e metterli a bollire in acqua bollente salata. Una volta cotti frullarli in un mixer a bicchiere aggiungendo l'olio extravergine a filo e tenere in caldo.

Pulire le seppie e tagliarle a dadini, in una casseruola aggiungere ad un goccio d'olio il porro tritato, rosolare e aggiungervi le seppie, stufare qualche minuto e mettervi il nero precedentemente frullato con un goccio d'acqua tiepida. Lasciare cuocere per circa 30 minuti.

Pelare i limoni con un pelapatate, quindi tagliarli a julienne e farli sbollentare in acqua bollente una volta per 2 minuti, nel frattempo preparare uno sciroppo con 100 gr. di zucchero e 200 d'acqua, portarlo a bollire ed aggiungervi le bucce, lasciare cuocere lentamente fino a quando le stesse non risulteranno trasparenti.

Mettere la crema in una fondina, al centro disporvi le seppie e le bucce di limone, finire con un filo d'olio e servire.

TERZA SERATA

CAPPUCCINO AL TARTUFO *per 10 persone*

gr	200	patate lessate
gr	200	tuorli d'uovo
gr	100	mascarpone
dl	2	panna fresca
gr	150	formaggio fresco morbido
gr	100	grana padano
gr	50	tartufo bianchetto
gr	5	cacao amaro in polvere
q.b.		sale e pepe

Procedimento

Porre sul fondo di una tazzina da caffè 20 grammi di tuorlo d'uovo, con le patate preparare dei dischi di circa 1 cm di spessore, da porre fino a metà tazzina. Riscaldare il mascarpone con la panna, il formaggio morbido e il grana formando una fonduta. A parte montare poca panna con il grana, sale e pepe. Riscaldare le tazzine in acqua tiepida a 50° per 4 minuti; servire riempiendo le tazzine con la crema al formaggio e completando il "cappuccino" con uno spuntone della panna precedentemente preparata. Spolverare con poco cacao e guarnire con lamelle di tartufo

CHARLOTTE ALL'ARANCIA CON FRAGOLE E ZABAGLIONE *per 6 persone*

nr	1	tuorlo d'uovo
nr	5/6	arance
gr	40	zucchero
nr	2	fogli di colla di pesce
nr	2	cucchiari di liquore all'arancia
dl	2	panna da montare
nr	6	stampi per bavarese
nr	6	fragole

Per lo zabaglione

nr	2	tuorli
gr	70	zucchero
dl	7	vino bianco
nr	1	fogli colla di pesce
gr	80	panna

Procedimento

Rivestire gli stampi con le arance tagliate sottili; far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Portare a bollire il succo di due arance con le relative scorze, lo zucchero e il tuorlo, mescolando continuamente. Passare il composto attraverso un colino fine e unire la gelatina sciolta sul fuoco con il liquore all'arancia. Montare la panna e, quando raffreddato, unirla al composto. Riempire gli stampi e ritirare in frigo. Per lo zabaglione occorre ammorbidire la gelatina in acqua fredda, sbattere i tuorli con lo zucchero e il vino fino ad ottenere una crema spumosa; aggiungere la gelatina sciolta a bagno maria. Montare la panna, incorporarla alla crema e porre in frigorifero. Servire guarnendo con le fragole

QUARTA SERATA

TORTINO DI CASTAGNE E PORRI CON VELLUTATA AL RASCHERA *per 6 persone*

gr 300 pasta "matta" (vedi ricetta piccola pasqualina)
gr 250 castagne
gr 400 porri
nr 2 uova
gr 250 panna
nr 6 stampini per tortino di alluminio
q. b. rosmarino, prezzemolo, olio extra vergine, sale

Per la salsa

gr 300 formaggio raschera
gr 150 latte
nr 2 tuorli l'uovo
pizzico di farina

Procedimento

Lessare le castagne (se si utilizzano quelle secche, metterle preventivamente a bagno) con poco sale. Stufare in casseruola con un poco di olio i porri tagliati a rondelline sottili fino a quando risultino morbidi; unire le castagne e, con l'aiuto di una forchetta, spappolarle leggermente. Aggiustare di sale, aromatizzare con il prezzemolo e il rosmarino tritati e lasciar raffreddare leggermente. Unire rimestando la panna con le uova e aggiungere il composto di castagne.

Foderare gli stampini monoporzione con la pasta tirata finemente e riempire con il ripieno. Passare al forno caldo (180°) per una ventina di minuti. Nel frattempo preparare un fonduta leggera con il formaggio raschera, facendolo sciogliere a bagnomaria con il latte e la farina; a fusione avvenuta incorporare i tuorli. Sfornate e servite il tortino al piatto con l'accompagnamento della fonduta.

GNOCCHETTI DI BORRAGINE SU CIALDA DI PARMIGIANO E SALSA DI CASTELMAGNO *per 6 persone*

kg 2 patate a pasta bianca
gr 600 farina
nr 3 tuorli d'uovo
gr 200 borragini
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

Procedimento

Bollire le borragini e passarle. Preparare gli gnocchi come d'abitudine, aggiungendo all'impasto le borragini passate. Si ricorda che qualora le patate risultassero troppo umide (soprattutto quelle "nuove") è buona abitudine passarle, dopo averle lessate e sbucciate, qualche minuto in forno (140/150°). Per questa ricetta è bene che gli gnocchetti siano piuttosto piccoli.

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 SERATA

RISO CON CARCIOFI E CACAO *per 4 persone*

gr	300	riso (per risotti)
nr	1	cipolla
gr	20	olio oliva
nr	4	carciofi
lt	1	brodo
gr	100	cioccolato fondente amaro
gr	100	vino bianco
q.b.		sale e pepe
gr	50	burro e gr 50 di parmigiano per mantecare

Procedimento

Lavare, sbucciare e tritare la cipolla, pulire i carciofi e tagliarli a fettine. Rosolare in un tegame la cipolla con l'olio, aggiungere i carciofi, versare il riso, tostare, bagnare con il vino, lasciar evaporare e aggiungere poco alla volta il brodo, procedendo come per un risotto. Al termine della cottura, mantecare con il burro e il formaggio e servire cospargendo con scaglie di cioccolato.

MILLEFOGLIE DI SPECK E ZUCCHINE *per 4 persone*

nr	1	cipolla
gr	250	riso
nr	2	zucchine
gr	100	speck a fette
lt	1/2	brodo
gr	100	vino bianco
gr	20	olio d'oliva
gr	100	parmigiano grattugiato

Procedimento

Preparare un riso pilaff con la cipolla, l'olio, il brodo e il riso. Nel frattempo passare alla griglia le zucchine affettate sottili, nel senso della lunghezza, e lo speck. Incorporare il burro nel riso pilaff e preparare la millefoglie sistemando sul piatto, con l'ausilio di un coppa-pasta rettangolare o quadrato, strati di speck, zucchine alternati con il riso. Cospargere di parmigiano e servire.

GAMBERO IN GABBIA CON MAIONESE DI PEPERONI *per 6 persone*

nr	18	code di gambero
gr	100	tagliolini freschi
gr	200	peperoni gialli e rossi
nr	1	patate grossa lessa
gr	100	olio d'oliva
q.b.		olio per frittura, sale

Procedimento

Sgusciare i gamberoni senza privarli della coda; lessare i tagliolini in acqua e sale, scolarli al dente e, quando saranno raffreddati leggermente, procedere a fasciare i gamberi. Friggere in abbondante olio. Per la salsa di peperoni procedere in questo modo: cuocere i peperoni a vapore, spellarli, mettere nel frullatore unitamente alla patata lessa e pochissima acqua calda; frullare e montare il tutto introducendo l'olio a "filo" come si trattasse di montare una maionese. Servire i gamberi appena fritti accompagnati dalla maionese di peperoni.

SESTA SERATA

GNOCCHI PIZZICATI CON TOMA BRIGASCA AL PESTO E POMODORO FRESCO

per 6 persone

Per l'impasto

gr 500 farina
nr 2 uova intere
gr 20 olio extra vergine
q.b. acqua, sale

Procedimento

Disporre la farina a corona, mettere al centro il rimanente degli ingredienti e formare un impasto liscio e ben lavorato e non troppo molle. Coprire con un cellofan e lasciar riposare per circa 30 minuti.

Per il ripieno

gr 750 patate
gr 100 toma brigasca
gr 50 parmigiano
gr 50 olio extra vergine
gr 20 burro

Per completare

gr 50 olive nere
q.b. salsa di pomodoro fresco
q.b. pesto

Procedimento

Sbucciare e lessare le patate e grattugiare i formaggi. A cottura avvenuta, le patate vanno spappolate e unite con il rimanente degli ingredienti; regolare di sale (attenzione ai formaggi).

Tirare la pasta con il mattarello o con la macchina per la pasta fresca in fogli sottilissimi e ricavare dei dischetti di circa 3/4 cm di diametro; riempire con un poco di ripieno e procedere alla "pizzicatura" dei gnocchi.

Far bollire in abbondante acqua salata, scolare e condire con salsa pomodoro, olive nere e pesto.

PANISSA TIEPIDA CON PORRI E OLIVE TAGGIASCHE *per 6 persone*

lt 1 acqua
gr 250 farina di ceci
gr 100 olio extra vergine
q.b. sale
gr 300 porri
gr 100 olive taggiasche in salamoia

Procedimento

Preparare la "panissa" stemperando la farina di ceci nell'acqua fredda salata e con l'aggiunta dell'olio extra. Portare a bollire e, sempre rimestando, lasciar cuocere per circa 40 minuti a fuoco bassissimo. Ungere leggermente una teglia, versarvi la panissa cotta e lasciar raffreddare.

Preparare un fondo con poco olio in una padella e rosolarvi i porri preventivamente affettati. Tagliare a cubetti la panissa e aggiungerla ai porri; lasciar insaporire per pochi minuti, aggiungere le olive e servire

SETTIMA SERATA

TARTE TATIN (elaborazione dello chef Rossello) per 6/8 persone

gr 500 pasta frolla
gr 200 zucchero
una noce di burro
q.b. Pere, Mele, Ananas

Procedimento

Far caramellare lo zucchero in un pentolino e, quando avrà preso un bel colore biondo, aggiungere la noce di burro. Foderare una tortiera con carta da forno antiaderente e versarvi lo zucchero caramellato. Tagliare e disporre la frutta scelta in modo da coprire interamente la superficie del fondo della tortiera. Passare al forno per cuocere la frutta. Sfornare e predisporre un disco di pasta frolla spesso circa 5 millimetri che andrà sistemato sopra la frutta. Questa operazione deve essere eseguita con una certa celerità per evitare che il calore abbia a rovinare la pasta frolla. Rimettere tempestivamente in forno per completare la cottura. Il dolce deve essere immediatamente capovolto, a cottura ultimata, per evitare che l'inizio di raffreddamento faccia attaccare eccessivamente il caramello alla tortiera.

TORTA DI ZUCCA per 12 persone

Per l'impasto

gr 500 farina
gr 150 latte circa
nr 1 cucchiaio raso di zucchero
nr 1 cucchiaio olio d'oliva
nr 1 noce di burro

Preparare un impasto non troppo molle e ben lavorato; lasciar riposare per almeno trenta minuti.

gr 500 zucca lessata passata e strizzata
gr 50 pinoli
gr 100 uvetta sultana
nr 1 mela gialla
gr 250 marmellata di albicocche
gr 100 zucchero
nr 1 bustina vaniglia
q.b. profumo di Grand Marnier
q.b. un filo di olio extra vergine
Temperatura forno 180° - tempo 20/25 minuti circa

Procedimento

Preparare il ripieno tagliando le mele a quadretti, passare la zucca al setaccio ed aggiungere tutti gli altri ingredienti. Il ripieno deve essere preparato il giorno prima dell'impiego per permettere la perfetta amalgama dei sapori.

Tirare la pasta in fogli molto sottili e foderare le tortiere tagliando la pasta in dischi di diametro superiore alla misura delle teglie in modo che la pasta fuoriesca di circa 5-6 cm. Disporre il ripieno in uno strato di circa 1-1,5 cm e rivoltare l'eccedenza di pasta verso il centro della tortiera. Cospargere qualche pizzico di zucchero sulla superficie e passare al forno

OTTAVA SERATA

SFORMATINO AL GIANDUJA CON CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO E GELATO AL MIELE *per 12 persone*

gr	200	cioccolato fondente extra (cioccolato bianco)
gr	150	burro
gr	150	zucchero
gr	60/65	farina
nr	6	uova
nr	1	cucchiaino di pasta nocciola
nr	12	stampini da budino

Procedimento

Sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato; successivamente aggiungere lo zucchero, la farina, i tuorli delle uova e la pasta di nocciola.

Montare a neve le chiare d'uovo quindi amalgamarle delicatamente al resto del composto. Occorre prestare attenzione a questa procedura per evitare che gli albumi a neve abbiano a smontare.

Per la preparazione del cuore di cioccolato bianco procedere allo stesso modo utilizzando, ovviamente, il cioccolato bianco.

Riempire a metà gli stampini con la preparazione fondente e, con l'ausilio di un sacchetto, introdurre nel centro il composto di cioccolato bianco; passare in forno per circa 4/5 minuti a 180°/200°.

Servire tiepido accompagnando con una pallina di gelato al miele.

DELIZIE DI RISO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI *per 6/8 persone*

gr	300	riso originario
gr	500	panna montata leggermente vanigliata
gr	300	latte
gr	500	frutti rossi (fragole, lamponi, ribes, ecc, anche congelati)
gr	200	zucchero
gr	50	rhum
gr	300	acqua
		qualche goccia di succo di limone

Procedimento

Mettere circa gr. 300 di acqua con gr. 100 di zucchero in una casseruola e portarla ad ebollizione; aggiungere il riso e, a metà cottura, il latte.

Si deve ottenere una cottura come se si trattasse di fare un risotto. Lasciar raffreddare e amalgamare con la panna montata e il rhum.

Preparare una salsa passando o frullando i frutti rossi con lo zucchero rimanente e qualche goccia di succo di limone; questa salsa dovrà avere la consistenza di uno sciroppo.

Versare uno strato di salsa sul fondo del piatto e adagiarvi sopra tre "quenelle" ottenute modellando il riso, precedentemente allestito, con l'aiuto di due cucchiaini.

Guarnire il piatto a piacere utilizzando frutti rossi interi o panna montata.