

**IMPARARE FACILE - ON LINE**



# **CORSO: NOUVELLE CUISINE**

**TI INVITO A CENA**



**A CURA D IMPARARE FACILE ON LINE**

## **Indice Portate**

- **APERITIVO DELLA CASA CON COCKTAIL DI SPIEDINI**
- **FAGOTTINI DI CAPRINO ALLA FRUTTA SECCA**
- **ORECCHIETTE CON CREMA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI**
- **MAIALE AL MIELE**
- **MILLEFOGLIE DI PATATE CON FONDUTA**
- **TIRAMISU' ALLA BIRRA**



## **APERITIVO DELLA CASA CON COCKTAIL DI SPIEDINI**



### ***Ingredienti per due persone:***

- ✓ 3 cl Gin Leopold
- ✓ 1,5cl st Germain liqueur
- ✓ Splash ibiscus syrup
- ✓ 3 rondelle di cucumber
- ✓ Spremuta fresca di pompelmo rosa filtrata 6 cl.

### ***Preparazione:***

Shakerare e servire in doppia coppa martini con Ghiaccio.

## **COCKTAIL DI SPIEDINI**



### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 80 g di pecorino
- 80 g di salame tipo Milano a fette
- 80 g di olive nere grosse
- 40 g di cipolline sott'aceto
- 4 cetriolini in agrodolce (Gewürzgurken)
- 2 falde di peperone sott'olio
- basilico

Tagliate il pecorino a cubetti; riducete le falde di peperone a quadrati grandi quanto un lato dei cubetti di formaggio. Pulite con un panno una decina di foglie di basilico; eliminate eventuali frammenti di pepe dalle fette di salame, togliendo anche la pelle, se ne fosse rimasta.

Infilate su alcuni piccoli stecchini 1 cubetto di formaggio, 1 quadrato di peperone, appoggiandolo sul formaggio in modo che ne simuli la crosta, e 1 oliva, infilandola lateralmente nel senso della lunghezza, in modo da evitare il nocciolo.

Infilate su altri stecchini 1 fetta di salame ripiegata, 1 cipollina, 1 foglia di basilico ed eventualmente 1 pezzetto di cetriolino.

Proseguite in questo modo alternando ogni volta in maniera diversa gli ingredienti, quindi raccogliete tutti gli spiedini preparati sul piatto da portata e serviteli.

## FAGOTTINI DI CAPRINO ALLA FRUTTA SECCA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160 g di caprino fresco
- 8 fogli di pasta fillo
- 8 gherigli di noce
- 4 nocciole, sgusciate e pelate
- 4 mandorle, sgusciate e pelate
- 1 cipolla
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e mettetela in un tegame con poco olio caldo; salate, bagnate con 2 cucchiaini di acqua, coprite e lasciatela appassire a fiamma bassa per 15 minuti.

Spezzettate grossolanamente la frutta secca nel mortaio e dividete il formaggio in 4 porzioni. Spennellate 4 fogli di pasta fillo con 1 cucchiaino di olio e sovrapponetevi gli altri in modo da ottenere 4 rettangoli doppi.

Distribuite nel centro la cipolla, la frutta secca, una porzione di formaggio e pepate. Sollevate i bordi della pasta e formate i fagottini, che chiuderete con filo bianco da cucina inumidito.

Foderate la placca con un foglio di carta da forno, disponete sopra i fagottini e infornate a 200 °C per 10 minuti. Sfornate i fagottini, eliminate i fili e servite.

## **ORECCHIETTE CON CREMA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI**





**Ingredienti: per quattro persone.**

- ✓ Orecchiette secche g 200,
- ✓ 4 gamberi rossi da 70 g l'uno,
- ✓ 1 burrata da g 200,
- ✓ 2 filettini di acciuga salata,
- ✓ 2 pomodori ramati,
- ✓ 20 g di buccia di limone candito,
- ✓ 1 g di fiori di lavanda,
- ✓ 2 g di germogli di borragine,
- ✓ 1 g di semi di cardamomo,
- ✓ olio extravergine di oliva



Pelare i gamberi tenendo da parte le teste, prepararli a carpaccio, marinare con olio, buccia di limone e semi di cardamomo.

Privare la burrata dal suo involucro di mozzarella e frullare l'interno con poco olio e sistemare di sale.

Marinare le teste dei gamberi con i pomodori maturi e olio, dopo un paio di ore pestare il tutto in un colino cinese, ottenendo così un succo di gamberi e pomodoro, con l'aiuto di un mixer emulsionare il succo ricavato fino a farlo diventare omogeneo e lucido.

A parte frullare i filetti di acciughe con olio fino a quando diventa molto liscio.

Cucinare in acqua moderata di sale le orecchiette, una volta scolate fuori dal fuoco condirle con poco olio all'acciuga e pochissima crema di burrata.

In un piatto piano disporre in modo creativo e colorato le tre infusioni ottenute (burrata, succo di gamberi e pomodoro, olio d'acciuga), subito dopo disporre le orecchiette una per una e i filettini di gambero a scacchiera, guarnire con fiori di lavanda, germogli di borragine e olio crudo, servire tiepido.

## MAIALE AL MIELE



Ingredienti per quattro persone:

- 1 piccolo carrè di maialetto nero da latte;
- 100 g di miele dell'Antica Corte Pallavicina;
- 150 ml di fondo di maiale;
- 16 broccoletti;
- 50 g di funghi pioppini;
- 40 g di taccole;
- 150 g di burro.

Si procede quindi in questo modo: una volta pulite e lavate le taccole, si sbollentano e si tagliano a rombi.

Si pulisce lo scalogno, lo si taglia in due e lo si brasa delicatamente in padella.

Si puliscono i funghi e si sfogliano con le mani; si lavano e mondano i broccoli fino ad ottenerne 16 uguali fra loro.

Bisogna ora salare e pepare il carré; si fa poi sciogliere in padella il burro e si cuoce dalla parte della cotenna.

A cottura quasi ultimata bisogna eliminare il burro, aggiungere il miele e finire la cottura continuando a glassare.

Mentre si fa riposare la carne bisogna padellare le verdure, mantenendole croccanti e colorate.

Mettere al centro di un piatto piano il carré, adagiarvi intorno le verdure e lo scalogno brasato e irrorare con la sua salsa.

## MILLEFOGLIE DI PATATE CON LA FONDUTA



### Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate grandi
- 200 g di Silano affumicato
- 200 ml di latte
- 2 uova
- 20 g di burro
- 2 carciofi
- olio di semi di girasole
- sale

## **Procedimento:**

Pelare e tagliare a fettine sottile le patate. Sovrapporre l'una sull'altra con qualche fogliolina di timo, fino a ricomporre la patata, avvolgere in pellicola e cuocere a vapore a 73 gradi per circa 20 minuti.

## Per la fonduta:

Mettere in una ciotola il formaggio Silano tagliato a dadini e ricoprire con il latte. Lasciate macerare per almeno 2 ore. Una volta trascorso questo tempo, riempite una pentola d'acqua e collocatevi dentro una casseruola più piccola, che vi servirà per cuocere gli ingredienti della fonduta a bagnomaria.

Sciogliete nella casseruola il burro ed il Silano, dopo averlo fatto scocciolato dal latte. Mescolate fino a quando il composto diventa cremoso.

Spegnete la fiamma ed unite i tuorli, sbattuti con sale e pepe. Mescolate ancora la fonduta per alcuni minuti.

### Per le chips di carciofi:

Pulire i carciofi privandoli dalle foglie esterne, tagliare a metà e mettere in acqua.

Successivamente tagliare a fettine sottili e friggere in olio caldo fino a doratura, mettere ad asciugare e salare solo prima di servire.

### Composizione del piatto:

Togliere le patate dal sottovuoto. Friggerle in olio di semi preriscaldato fino a doratura.

Fare asciugare la millefoglie di patate su carta assorbente, nel frattempo mettere nel piatto da servire un cucchiaino di fonduta di Silano Affumicato, adagiare sopra la millefoglie di patate e infine le chips.



## TIRAMISU' ALLA BIRRA



**Gli ingredienti sono per 6 persone.**

- 4 tuorli d'uovo
- 120+50gr. zucchero di canna
- 1+2 dl. birra ambrata (BIBOCK Birrificio Italiano di Lurago Marinone)
- 3/4 fette di panbrioches
- 1 dl. caffè espresso
- 120 gr. Ricotta piemontese (vaccina)  
cacao amaro
- Bastoncini cioccolato al fleur de sel

## Procedimento

Sbattere in una casseruola i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso e il volume non sia almeno raddoppiato.

Versare la birra e amalgamare. Sistemare il recipiente a bagnomaria e cuocere sbattendo con una frusta sino a che lo zabaione non si presenti spesso e filante.

Quando sarà sufficientemente consistente, ma evitando che giunga a bollore.

Levare dal fuoco e raffreddare immergendo la casseruola in acqua sale e ghiaccio, mescolando di tanto in tanto. Preparare la bagna alla birra scaldando in un pentolino 200 ml di birra con 50 g di zucchero facendolo completamente sciogliere.

Unire il caffè e lasciare sul fuoco finché il gusto di alcool della birra non sarà scomparso.

Amalgamare delicatamente la ricotta setacciata allo zabaione ormai freddo.

Coppare il panbrioche in misura e sistemare nei bicchieri; inzuppare con la bagna preparata e coprire di crema. Riporre in frigorifero per almeno 2/3 ore.

Per servire cospargere la superficie con cacao amaro setacciato e guarnire con bastoncini di cioccolato fondente al fleur de se

**Edizioni**

**CORSI**

**IMPARARE**

**FACILE**

**ON LINE**