

 STRACCIATELLA**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: brodo di carne

uova: 7

formaggio: 80 g

pane grattugiato: 40 g

noce moscata

brodo di carne di manzo: 2,5 l

prezzemolo

noce moscata

sale

Procedimento

- In una bacinella sbattere le uova con il formaggio e il pane grattugiato.
- Insaporire con sale e noce moscata.
- Completare con una cucchiata di prezzemolo tritato.
- In una casseruola mettere il brodo e farlo bollire.
- Unire al brodo bollente la pastella di uova, il Parmigiano e il pane grattugiato.
- Mescolare e lasciare cuocere per alcuni minuti.

PASSATELLI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo di manzo.

brodo di carne: 1,200 l

formaggio Grana grattugiato: 250 g

pane grattugiato: 250 g

noce moscata

uova: 3

limone: 1

sale

Procedimento

- Rompere in una terrina le uova intere.
- Grattugiarvi sopra un poco di noce moscata, scorza di limone e sale.
- Sbattere le uova con una forchetta, poi aggiungere il Grana grattugiato e il pane. Mescolare amalgamando bene. A lavoro ultimato, l'impasto dovrà essere un poco più sodo di un purè di patate. Se invece fosse riuscito troppo morbido, unire un poco di pane grattugiato; se troppo sodo, un goccio di brodo.
- Porre a scaldare il brodo.
- Con l'apposito ferro per i passatelli, premere sull'impasto con un breve movimento da sinistra a destra, ottenendo tanti "vermicelli" che si faranno cadere poi nel brodo in ebollizione.
- Appena i passatelli affiorano in superficie, versare la minestra nella zuppiera oppure nelle fondine e servirla subito ben calda.



CONSOMMÉ CELESTINA

Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo ristretto di manzo, crespelle.

brodo di manzo: 3 l circa

polpa di manzo magra: 450 g

cipolla: 120 g

carota: 100 g

sedano: 70 g

albumi: 4

Marsala: 50 g

alcune foglie di alloro

sale e pepe

crespelle: 15

tartufo nero: 60 g

Procedimento

- Mettere a bollire il brodo.
- Tritare la carne e le verdure aromatiche.
- Riunire in una bacinella tutti gli ingredienti, amalgamandoli con gli albumi e il marsala.
- Quando il brodo è ben caldo, unire il composto e mescolare bene.
- Mentre il brodo riprende il bollore, si forma in superficie un “cappello” (composto dal rapprendimento dei diversi elementi inseriti). È importante a questo punto non mescolare e regolare l’ebollizione per non rompere troppo la parte rappresa in superficie.
- Lasciare sobbollire. ⌚ 2 ore circa
- Terminata la cottura lasciare raffreddare per permettere la decantazione del “cappello” e delle impurità.
- Successivamente filtrare, correggere il gusto.
- Tagliare le crespelle a “tagliolini” e il tartufo a julienne.
- Distribuire crespelle e tartufo nelle tazze e riempire con il consommé ben caldo.

CREMA DI CAVOLFIORE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo vegetale.

ciuffetti di cavolfiore puliti: 1 kg

olio: 100 g

farina di riso: 130 g

latte: 350 ml

panna: 300 ml

cipolla: 100 g

sedano verde: 50 g

brodo di carne leggero: 3 l

burro e pepe

Procedimento

- Ridurre il cavolfiore in piccoli ciuffetti.
- Tritare la cipolla e il sedano; rosolarli in una casseruola con l'olio.
- Unire i ciuffetti di cavolfiore e farli appassire.
- Bagnare con il brodo caldo e portare rapidamente all'ebollizione.
- Lasciare sobbollire. ⌚ 40 minuti circa
- Diluire la farina di riso con il latte freddo e versarla nella casseruola, mescolando continuamente fino alla ripresa del bollore.
- Lasciar cuocere, schiumando spesso. ⌚ altri 30 minuti
- Ritirare dal fuoco e passare al passaverdura.
- Rimettere la crema sul fuoco, unire la panna e lasciar ridurre. ⌚ 30 minuti
- Ritirare la crema in caldo, a bagnomaria, pronta per il servizio, e cospargerla di fiocchetti di burro.
- Prima di servire, guarnire con pepe grattugiato e ciuffetti di cavolfiore lessati.
- Accompagnare con crostini di pane.

CREMA DI PATATE E PORRI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo di pollo.

patate (bianche): 1,2 kg

porri: 400 g

olio: 100 g

panna: 3 dl

cipolla: 100 g

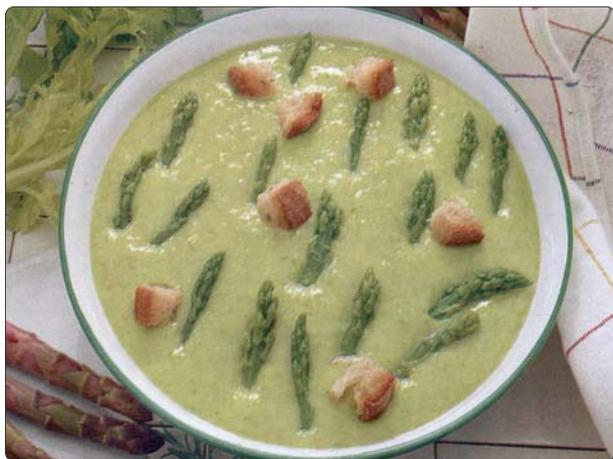
brodo di pollo: 2,5-3 l

burro

Procedimento

- Tagliare in dadolata le patate pelate e lavate; tagliare a rondelle il porro e lavarlo in abbondante acqua fresca.
- Tritare la cipolla e rosolarla con l'olio in casseruola.
- Unire patate e porri ben sgocciolati e farli appassire.
- Bagnare con il fondo caldo e portare rapidamente all'ebollizione.
- Lasciare sobbollire. ⌚ 1 ora circa
- Ritirare dal fuoco e passare al passaverdura.
- Rimettere la crema sul fuoco e raffinarla con la panna.
- Lasciare ridurre. ⌚ 30 minuti circa
- Ritirare la crema in caldo, a bagnomaria, pronta per il servizio e cosparsa di fiocchetti di burro.

VELLUTATA DI ASPARAGI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo vegetale, liaison.

asparagi verdi: 1,3 kg

burro: 150 g

farina: 150 g

panna: 3 dl

elementi tipici per la preparazione desiderata

fondo bianco o brodo adeguato: 3 l

tuorli: 3

crostini di pane

Procedimento

- Pulire gli asparagi e lavarli bene in acqua fresca.
- Tagliare le punte ad una lunghezza di circa 4 cm; lessarle al dente e tenerle da parte.
- Eliminare la parte fibrosa della base dell'asparago e tagliare a rondelle la parte rimanente.
- Fondere il burro in una casseruola e unirvi le rondelle di asparago; lasciarle appassire.
- Unire la farina e preparare il roux bianco.
- Unire il brodo non troppo caldo e portare rapidamente all'ebollizione, mescolando continuamente.
- Lasciar cuocere. ⌚ 1 ora circa
- Passare al passaverdura fine oppure al frullatore a immersione.
- Unire i tuorli diluiti con la panna.
- Lasciare ridurre. ⌚ 20 minuti
- Tenere in caldo a bagnomaria e servire completando con le punte tenute in disparte.
- Accompagnare con crostini al burro.

ACQUACOTTA (SPECIALITÀ TOSCANA)



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

funghi porcini: 1 kg

pomodori: 500 g

olio d'oliva

spicchi d'aglio: 2/3

fette di pane raffermo: 20

Parmigiano grattugiato: 50 g

uova: 6

sale, pepe

Procedimento

- Pulire accuratamente i funghi, raschiare i gambi per togliere l'eventuale terra.
- Lavarli accuratamente, asciugarli e affettarli.
- Porre sul fuoco una casseruola con 150 g di olio, l'aglio e lasciare rosolare.
- Quando l'aglio sarà colorito, mettervi i funghi; salarli leggermente e peparli solo a metà cottura.
- Versarvi sopra 2 litri di acqua calda salata e proseguire la cottura.
- Tostare il pane nel forno e metterne due fettine in ogni piatto.
- Rompere in una zuppiera le uova, unire il Parmigiano, sbatterle con una forchetta, versarvi sopra la zuppa di funghi e mescolare velocemente.
- Servire con prezzemolo fresco tritato, una macinata di pepe e un filo di olio di oliva extravergine.

PASTA E FAGIOLI (SPECIALITÀ VENETA)



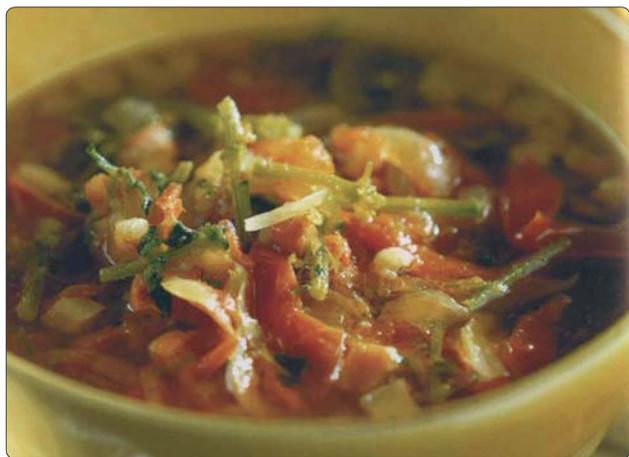
Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

fagioli secchi: 350 g
 maltagliati all'uovo: 300 g
 pancetta tesa: 150 g
 carota: 150 g
 sedano: 100 g
 cipolla: 200 g
 olio d'oliva extra-vergine
 sale, pepe
 prezzemolo, salvia, rosmarino

Procedimento

- Mettere a bagno i fagioli in abbondante acqua fresca e lasciarveli. ⌚ 12 ore
- Mettere i fagioli in una casseruola, coprirli con abbondante acqua e portare a bollore; lasciare sobbollire. ⌚ 50 minuti
- Tritare le verdure e farle rosolare, in una pentola capiente, con la pancetta battuta, un rametto di rosmarino, salvia e poco olio; lasciare aromatizzare per alcuni minuti e levare le erbe aromatiche.
- Con una schiumarola trasferire i fagioli nel soffritto e bagnare con un terzo di acqua di cottura e 3 litri di acqua bollente.
- Quando i fagioli sono ben cotti, prelevarne una parte (secondo la densità che si vuole ottenere) e passarli al passaverdura.
- Unire il passato al resto dei fagioli e unire la pasta; lasciare cuocere. ⌚ 15 minuti circa
- Versare la minestra nei piatti fondi; lasciare intiepidire la minestra, poi insaporirla con poco pepe macinato e con una cucchiata di olio.

 ZUPPA DI ORTICHE**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

ortiche (solo gli steli): 1,2 kg

pomodori freschi: 500 g

pancetta di maiale: 120 g

olio d'oliva

cipolla: 150 g

sale

Procedimento

- Mondare gli steli, lavarli e spezzettarli.
- In alcune cucchiaiate di olio soffriggere la pancetta tritata e la cipolla affettata.
- Appena questa sarà rosolata, unire i pomodori pelati e tagliati a filetti.
- Dopo circa 10 minuti mettere nel recipiente anche i gambi delle ortiche.
- Salare, mescolare e cuocere a recipiente coperto, aggiungendo di tanto in tanto un poco di acqua calda.
- Servire la zuppa appena pronta con crostoni di pane e olio di oliva extra-vergine.

RISO E VERZE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brodo di carne.

mezza verza: 750 g

riso vialone nano: 400 g

pomodori da sugo: 200 g

burro: 120 g

aglio

prezzemolo

Parmigiano: 60 g

brodo di carne: 3,5 l

lardo: 100 g

prosciutto crudo all'osso: 100 g

Procedimento

- Scottare i pomodori in acqua bollente, poi pelarli, tagliarli a pezzi.
- Soffriggerli in una pentola con metà di uno spicchio di aglio tritato.
- Tagliare il prosciutto in dadolata.
- Fare un battuto con il lardo e una manciata di prezzemolo.
- Unire lardo e prosciutto ai pomodori e lasciare insaporire per alcuni minuti.
- Unire la verza tagliata a julienne; farla appassire.
- Bagnare con il brodo, fare riprendere il bollore quindi unire il riso.
- Subito dopo aver tolto la minestra dal fuoco aggiungere, mescolando, il Parmigiano e il restante burro.