



Risotto all'anice, ostriche e uova d'aringa affumicate

Risotto all'anice, ostriche e uova d'aringa affumicate

Ricetta dello chef Alex Manzoni del [Ristorante Casual](#) a Bergamo, insegna dello chef **Enrico Bartolini**.

Ingredienti per 4 persone

240g riso Carnaroli

4 ostriche fin de Claire da servire nel piatto

6 ostriche fin de Claire per salsa

10 g di nero di seppia

20g olio extravergine

Succo di limone

Olio di arachidi

80g di uova d'aringa affumicate

12 foglie di origano cubano

2 bacche di anice stellato

80g di burro

50g di parmigiano

10g di erba cipollina

Per la salsa alle ostriche

Frullare le ostriche con la loro acqua ed unire nero di seppia; emulsionare con extravergine d'oliva

Per l'emulsione al limone: ridurre il succo di limone di 3 volte il suo peso ed emulsionare pari peso di olio di arachidi

Per il risotto: tostare il riso e sfumare con vino bianco, bagnare con brodo vegetale e aggiungere anice stellato. Mantecare a cottura con burro e parmigiano erba cipollina e succo di limone

L'impiattamento: disporre salsa d'ostrica ed emulsione al limone alla base del piatto con uova d'aringa, ostriche e origano cubano. Servire a parte il risotto che andrà adagiato

sulla base predisposta nel piatto.

Tempo di esecuzione: 50 minuti

Grado di difficoltà: Medio

Foto di **Fulvio Cavadini**

[Casual Ristorante](#)

Via San Vigilio, 1

Bergamo (BG)

Tel. 035.26.09.44

info@casualristorante.it



Risotto al Parmigiano Reggiano, infuso di latte, aceto balsamico

Ricetta di **Luca Marchini**, chef patron del [Ristorante L'Erba del Re](#) a Modena.

Ingredienti

320 g di riso di Carnaroli

500 g di latte

400 g di Parmigiano Reggiano 28 mesi grattugiato

crosta di Parmigiano Reggiano

una cipolla

una carota

un bastoncino di sedano

sale

un cucchiaio di olio d'oliva

Aceto Balsamico di Modena

Preparazione

Per fare l'infuso del latte e Parmigiano Reggiano: in una casseruola mescolare il latte e il Parmigiano Reggiano. Portare a 65 ° C per un'ora, quindi mettere in frigorifero per 12 ore e dopo passarlo a setaccio.

Per fare la verdura: in una grande casseruola aggiungere due litri d'acqua. Aggiungere la carota, la cipolla e il sedano approssimativamente tagliati. Bollire rapidamente per 20 minuti poi cuocere per altri 20 minuti.

Per fare il risotto: in una grande casseruola, aggiungere l'olio d'oliva e il riso. Tostare delicatamente il riso per 1 minuto, prima di aggiungere un mestolo di sostanze vegetali, un pizzico di sale e un pò latte di latte. Quando il riso ha assorbito il liquido, ripetere, mescolando, fino a quando il riso sarà cotto. Assaggiare per equilibrare il livello di sale e aggiungere la crosta di Parmigiano Reggiano bollita tagliata in cubetti. Infine, se necessario, aggiungere sale.

Adagiare sul piatto e decorare con alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena.

Ristorante L'Erba del Re

Via Castelmaraldo, 45

41121 Modena

Tel. 059 218188

www.lerbadelre.it



Spuma di Parmigiano Reggiano

con mostarda di pere

Ricetta creata da **Olatz Agoues**, chef patron del [Ristorante A Mangiare](#) di Reggio Emilia

Ingredienti

100g di Parmigiano Reggiano

100g di panna fresca di giornata

100g di latte intero

Mescolare il tutto, caricare un sifone con cartuccia di azoto.

Per la mostarda

una pera abate

zucchero qb

gocce di senape

Tagliare la pera a fettine sottili, aggiungere lo zucchero e un po' di acqua e farla scioppiare.

A fine cottura dopo che si è raffreddata aggiungere 2/3 gocce di essenza di senape

Per il piatto : mettere alla base la pera e spumare come fosse un gelato di panna il composto del sifone.

Ristorante A Mangiare

Viale Monte Grappa, 3

42121 Reggio Emilia

Tel. 0522 433600

www.ristoranteamangiare.it



Bottone di Parmigiano Reggiano liquido con pistacchi

Ricetta dello chef **Bernard Fournier** del [Ristorante Da Candida](#) a Campione d'Italia

Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

500g di semola
250g di farina 00
cinque uova
120g di tuorlo
15g sale fino

Per la fonduta di Parmigiano Reggiano:

300g di panna
100g di Parmigiano Reggiano grattugiato
un pistacchio tostato e salato per ogni bottone

Ristorante da Candida

Viale Marco da Campione, 4
Campione d'Italia
22060 Italia – 6911 Svizzera
Tel. +41 (0) 91 649 75 41
www.dacandida.ch



Riso bianco e nero con Parmigiano Reggiano e guanciaiale croccante

Ricetta di [Lokanda Devetak 1870](#), a Savogna d'Isonso (GO)

Ingredienti

300 g di riso Carnaroli
150 g di riso nero selvaggio Canada
200 g di Parmigiano
mezza cipolla
quattro cucchiari di olio extravergine d'oliva
200 ml di vino bianco secco
brodo vegetale
otto fette di guanciaiale
200 ml di panna da cucina
una noce di burro

Preparazione

Tostare il riso con un filo d'olio e la cipolla affettata.
Bagnare con il vino e cuocere per 10 minuti.

Intanto bollire il riso nero in abbondante acqua. Scolarlo e unirlo al riso bianco.

Fondere metà del formaggio a parte con un po' di panna da cucina.

Continuare la cottura del riso bagnando con il brodo e aggiungere la fonduta. Regolare di sale e mantecare con una noce di burro.

A cottura ultimata servirlo con qualche scaglia di Parmigiano reggiano ed il guanciaiale croccante, passato al forno qualche minuto.

LOKANDA DEVETAK 1870

San Michele del Carso

34070 Savogna d'Isonzo (GO)

Tel. 0481 882488

www.devetak.com



Tartare di Fassona Piemontese con crema al Parmigiano e Tartufo Bianco

Ricetta della Chef Samantha Cortiana, dell'Osteria Moderna a Santorso (VI)

Condire la carne di Fassona Piemontese con poco sale, olio, pepe fresco macinato, 4 gocce di salsa Worcestershire ed erbette fresche.

Scaldare su un padellino della panna.

Una volta raggiunto il bollore unire in Parmigiano Reggiano grattugiato fresco e creare una crema liscia. Aggiustare di sale. Cuocere l'uovo sous vide a 75°C per 13 minuti. Poi, con delicatezza, adagiare al centro della tartare solo il tuorlo, condire con un pizzico di sale Maldon ed una grattata di pepe. A seconda della stagione finire il piatto con tartufo bianco fresco o nero.

Guarnire con la crema di parmigiano ancora tiepida, e servire subito.



Spaghetti neri mantecati ai ricci di mare su emulsione di scampi e carote di Ispica

Ricetta di Marco Failla, Ristorante Atmosphere di Villa San Bartolo

Ingredienti per la pasta:

280 gr di spaghetti di Gragnano al nero di seppia

100 gr di polpa di ricci fresca

Per l'emulsione di scampi e carote

300 gr di scampi

10 gr di cipolla

1 foglia di alloro

30 gr di olio extra vergine

3 gr di sale

2 gr di pepe nero in grani

1 l di acqua 400 gr di carote

PER L'EMULSIONE

Lavate e sgusciate gli scampi, usate gli scarti per preparare il brodo mettendo tutti gli ingredienti in una casseruola alta.

Iniziate a tostare gli ingredienti a fuoco vivo; quando saranno ben rosolati aggiungete l'acqua e il sale e fate cuocere per 25 minuti circa. Quando il brodo sarà pronto filtratelo e aggiungetelo alle carote precedentemente pelate e tagliate in piccoli pezzi, cuocete come una normale lessatura e frullate con un mixer ad immersione aggiungendo olio extra vergine.

PER LA PASTA

Fate imbiondire l'aglio leggermente schiacciato e il peperoncino in un'ampia padella con dell'olio d'oliva. Scolate la pasta 2 minuti prima che sia al dente e versatela

nella padella insieme al soffritto. Aggiungete un po' d'acqua di cottura e fate amalgamare il tutto. Spegnete il fuoco e condite con la polpa dei ricci unendo rapidamente i sapori. Decorate il piatto con l'emulsione di scampi, disponete il turbante di spaghetti mantecati ai ricci ed una foglia di prezzemolo cristallizzato.

Ristorante Atmosphere

Contrada San Bartolo 97019

Vittoria (Ragusa)

Tel. +39 0932 1846049

info@villasanbartolo.it



Il mixology food di Ettore Diana e dei fratelli Butticè, chefs del Moro

Parfait Daiquiri di Ettore Diana, mixology ambassador di General Fruit

In un frullatore con ghiaccio (12 cubetti) versare:

2cl.Rum Bianco

3cl.Parfait Amour 1955

1cl.Succo di Lime Naturera

3cl.Sciroppo Daiquiri Naturera

Fare frullare per qualche minuto, versare in una doppia

coppetta da cocktail e decorare con ciliegina rossa e spirale di lime



PARMIGIANA A MODO NOSTRO:

LA MELANZANA, L'ABBONDANZA DELL'ACQUA , IL PARMIGIANO 36 MESI E IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

Una similitudine vera e viva a conferma di quel che dice Francesco Merlo (giornalista e scrittore), la melanzana rigorosamente siciliana, o della costa sud orientale o di Sciacca, con tendenza minerale con cenni all'umami, abbondanza di acqua, sia perché il 92 % è il contenuto di acqua nella melanzana sia perché è una coltivazione orticola che richiede un'irrigazione continua e l'acqua in Sicilia è sempre stata fondamento di ricchezza o indicatore di povertà.

Procedimento:

Fare macerare la melanzana di Sciacca per 24 ore sotto sale, lavare bene sotto acqua corrente e fare cuocere a 70 ° C per quattro ore, una metà tagliarla a cubetti e condirla con olio evo, basilico, un barlume di aglio, e una goccia di aceto di nero d'avola.

L'altra metà, passarla e fare una crema, condirla con olio e origano fresco. Realizzare una cialda con il parmigiano 36 mesi, e preparare una tartare di gambero rosso di Mazara del vallo condita solo con un po' di olio evo e cristalli di sale di Trapani.

Sbollentare i pomodorini di Pachino e passarli rigorosamente a mano come una volta, condire in modo agevole e immediato con umori siciliani, basilico, evo e qualche capperi.

Disporre i tocchi di melanzana, coprirli con la vellutata, adagiarvi la cialda sopra e posizionarvi la tartare di gambero rosso, irrorare con l'estratto di Pachino.

Come si fa a capire se la ricetta è venuta bene?

Se vedete che i vostri ospiti non resistono alla scarpetta la ricetta è ideale.

Ristorante Il Moro

Via Gian Francesco Parravicini, 44,

Monza (MB)

Tel. 039 327899

www.ilmororistorante.it



Il mixology food di Ettore Diana e Marco Sacco

Una ricetta e un cocktail: la ricetta è di **Marco Sacco** del Piccolo Lago** e il cocktail in abbinamento di **Ettore Diana**, mixology ambassador di General Fruit

La trota

Ingredienti per 10 porzioni

Per la trota

500 g trota

250 g burro

q.b sale

Per la salsa burro acido

200 g burro

250 g vino bianco

25 g aceto

25 g cipolla

125 g ribes

Per il prato di crescione

50 g crescione

50 g pane in cassetta

20 g prezzemolo

20 g coriandolo

50 g burro

Per i piselli

50 g piselli freschi

Per gli asparagi

q.b lamelle asparagi crudi

Preparazione

Preparare la trota: sporzionare la trota salmonata e cuocere sottovuoto con il burro ed il sale a 54°C al roner per 6/7 minuti.

Per la salsa di burro acido: stufare le cipolle e bagnare con vino bianco e aceto. Unire il burro e raffreddare. Riportare ad ebollizione e mettere in infusione con i ribes. Frullare il tutto e passare allo Chinois.

Per il prato di crescione: mixare gli ingredienti ed aggiustare di sale e zucchero. Stendere su una teglia e abbatte. Tagliare la forma desiderata.

Per i piselli: sbollentarli per poi raffreddarli in acqua e ghiaccio. Pelarli.

Finitura e presentazione

Porre sul piatto il prato di crescione da congelato. Coprire con ribes, piselli, asparagi crudi tagliati a lamelle e di fianco disporre la trota. Servire al momento con la salsa di burro acido e ribes a scaldato a 60°C.



Il cocktail – Sannio nel Cuore

Preparazione:

Versare in un flute:

120 ml. di Vino Falanghina del Sannio

20 ml. Mora Naturera

10 ml. Sambuco Naturera

completare con una ciliegina rossa, una mora fresca, foglie di basilico, una fetta di pesca e lime twist.

A parte, in un vasetto mettere frutta fresca a piccoli pezzi come more, pesche, lime e ciliegine. Innaffiarli con 50ml. di Rum Bianco e gustarli pasteggiando.



[Il food pairing secondo Ettore Diana](#)

Ettore Diana è conosciuto, nel mondo mixology, come uno dei più eclettici barman italiani per i suoi libri, i suoi premi e la sua sensibilità verso il sociale che lo porta a realizzare performance come l'ultima – il mojito più grande del mondo: 3.802 litri in 59 minuti e 55 secondi – per sostenere iniziative a puro scopo solidaristico.

Per sala&cucina, nel ruolo di **Mixology ambassador di [General Fruit](#)**, Ettore Diana realizza una serie di cocktail abbinati a ricette di grandi chef, come **Luca Marchini**, de L'Erba del re di Modena, che vede la sua creazione – **[“Come in Romagna”: sgombro, melanzana, salsa acidula](#)** – abbinata a Joe Pepper.

Joe Pepper

in un peperone versare:

3cl. Parfait Amour 1955

1 cl. liquore alla pesca
2 cl. sambuco Naturera
1cl. Lime Naturera
7cl.Prosecco

Allungare con soda.
Decorare con petali di rosa



Sardella, caviale dei poveri

Ricetta di Caterina Ceraudo, Ristorante Dattilo



Ingredienti per quattro persone

quattro uova
200 g sardella
500 g cicoria
olio extra vergine di oliva
sale
polvere di sardella

Procedimento

Cuocere le uova nel roner a 65 gradi per 40 minuti.
Sbollentare le cicorie, inserirle in un barattolo di pacojet, abbatere e pacossare.
Frullare la sardella, stenderla sul silpat , essiccare in forno a 60 gradi per 6 ore.
In un piatto appoggiare la cicoria, l'uovo.
Coppare la sfoglia di sardella ricavandone un disco e

collocarlo sopra agli altri ingredienti.
Completare con una spolverata di sardella.

Ristorante Dattilo

Contrada Maremonti

88816 Strongoli (KR)

Tel. 0962 865613

www.dattilo.it



La zuppa di funghi

Un breve tutorial, realizzato da Unilever Food Solutions, per realizzare, in maniera rapida e sicura, una zuppa dei funghi per la pausa pranzo, da preparare al bar.



Gnocchi ripieni di funghi cardoncelli Spirito Contadino con fonduta di taleggio di pecora

Ricetta di Emanuela Tommolini di Osteria Esprì



INGREDIENTI:

1 kg di patate rosse • 300 g di farina tipo0 • 1 uovo • **700 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • olio evo qb • sale qb • erba cipollina • 200 g di taleggio di pecora • latte intero qb

PROCEDIMENTO:

Cuocere le patate al vapore, sbucciarle ancora calde e passarle al passaverdura, stenderle su una spianatoia. Farle intiepidire, formare un impasto morbido ma non appiccicoso con la farina e l'uovo. Tagliare i funghi cardoncelli a piccoli cubetti, saltarli in padella con un filo d'olio, aggiustare di sale e pepe, aggiungere l'erba cipollina tagliata a rondelle. Far raffreddare il ripieno, tenendone da parte un po' in caldo per la decorazione dei piatti. Stendere l'impasto di patate con un matterello, formare dei cerchi, riempirli con il composto di funghi e chiuderli a mezzaluna. Scaldare il latte, tagliare il formaggio a cubetti, versare il latte caldo sul formaggio mixare con il frullatore a immersione, regolarci con la quantità di latte in modo da ottenere la densità desiderata. Tenere in caldo. Cuocere gli gnocchi per 3' in abbondante acqua salata. Scolarli, sistemarli sui piatti e condirli con la fonduta, i funghi e una macinata di pepe nero.

Osteria Esprì

Via Sobborgo, 4

64010 Colonnella (TE)

Tel. 0861 700013

www.osteriaespri.it

Spirito Contadino

Via Ex S.s. 544 Trinitapoli/fg, 57/c,

71042 Tressanti, Cerignola (FG)

Tel. 0885 418626

www.spiritocontadino.com