

ALTAformazione



LABORATORIO **FIC**

WEBINAR

GIANLUCA TOMASI
PRIMA IL GUSTO



Uovo al “cartoccio” con tortino di salmone ai pepi affumicati e zucchine

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

n.4	Uova	2 g	Aceto
400 g	Filetto di salmone	10 g	Foglie di prezzemolo
100 g	Zucchine		Sale q.b.
40 g	Cipolla rossa		Pepe q.b.
10 g	Bottarga di muggine		Olio extravergine d'oliva q.b.
2 g	Pepi affumicati		

Procedimento:

Stendere dei fogli di pellicola su delle piccole coppette, oleare e adagiare le foglie sottili di prezzemolo e aprire delicatamente un uovo all'interno. Avvolgere bene con la pellicola creando una sfera. Cuocere in acqua bollente per 5 minuti. Tagliare le zucchine in piccoli cubetti e scottarle in padella con poco olio. Tritare la cipolla, e rosolarla in padella con olio e aceto. Condire il salmone tagliato in piccoli cubetti con la cipolla e le zucchine. Insaporire con i pepi affumicati, sale ed un goccio d'olio. Formare con un coppapasta 4 porzioni. Posizionarli in una teglia da forno ed infornare a 60° per 10 min. Posizionare il tortino al centro del piatto, mettete nel centro l'uovo dopo averlo tolto dalla pellicola e conditelo con un goccio d'olio, sale e bottarga appena grattugiata.

Crema di patate al limone con terrina di baccalà, broccolo e crosta di pane e molluschi

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

350 g Filetto di baccalà nero
80 g Code di gambero pulite
200 g Broccolo
40 g Cipolla stufata
40 g Panna fresca
200 g Polpa cozze
80 g Polpa vongole
100 g Pane casereccio
Olio extravergine d'oliva q.b.
Prezzemolo q.b.
Aglio q.b.
Sale, Pepe q.b.

CREMA DI PATATE AL LIMONE

200 g Patate
20 g Cipolla tritata
Brodo vegetale q.b.
Sale, Pepe q.b.
Olio extravergine d'oliva q.b.
Zafferano q.b.
30 g Panna
4 g Buccia di limone

Procedimento:

In una casseruola sbianchire i broccoli tagliati sottili.

Frullare il merluzzo nel cutter con i gamberi, la cipolla stufata, la panna ed insaporite con sale, pepe, aggiungere 2/3 dei broccoli e mescolare bene. Tagliare il pane a cubetti e tostarlo in forno. In una ciotola unite i molluschi con il pane, il rimanente broccolo, ed olio aromatizzato con l'aglio tritato. Mettete la farcia di merluzzo in uno stampo ovale di 9 cm, posizionato in una teglia da forno, e rifinite con il composto di pane e molluschi. Premete sopra ed infornate a 160° per 10 minuti. Servite con la crema di patate, cubetti di patate salati in padella e le cime dei broccoli sbianchiti.

Per la crema di patate al limone: in una casseruola con poco olio, rosolare la cipolla, unite le patate sbucciate e tagliate sottili. Insaporite con sale e pepe e coprite con il brodo. Terminata la cottura frullare finemente unendo la panna e la buccia di limone e zafferano.

Filetto di vitello con radicchio trevigiano e cipolla rossa e mele

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

800 g	Filetto di vitello parato	40 g	Aceto balsamico
100 g	Radicchio trevigiano tardivo	40 g	Granella di zucca
150 g	Petto di pollo	N° 1	Cipolla rossa
30 g	Panna	N° 1	Mela gialla
40 g	Cipolla maturata	10 g	Aceto di vino bianco
100 g	Pancetta stufata affumicata		
0,6 l	Fondo di vitello		
	Rosmarino q.b.		
	Sale, Pepe q.b.		
	Olio extravergine d'oliva q.b.		
	Burro q.b.		
10 g	Aceto di vino rosso		
40 g	Miele millefiori		

RIDUZIONE DI VINO

0,5 l	Vino rosso
3	Bacche di ginepro
2 g	Cannella
2 C	Chiodi di garofano
4 g	Rosmarino
10 g	Miele millefiori

Procedimento:

Frullare il petto di pollo con la cipolla e la panna, insaporire con sale e pepe.

Tagliare il radicchio e scottarlo in una padella con poco olio, bagnare con l'aceto di vino rosso ed insaporire. Scolare e tagliarlo sottile ed unirlo alla farcia di pollo.

Su un foglio di pellicola posizionare la pancetta tagliata sottile in modo da formare un rettangolo della grandezza del filetto. Con una spatola stendere uno strato sottile di farcia. Insaporire il filetto con sale, pepe e rosmarino tritato. Posizionarlo sopra la farcia ed arrotolare. Avvolgere bene con la pellicola in modo da dargli una forma regolare. Mettere in forno a vapore a 55° per 1 ora.

Lasciare ridurre il fondo di vitello ed unire la riduzione di vino. Filtrare con l'etamina.

In una padella ridurre l'aceto balsamico con 50 g di fondo di vitello.

In una padella con poco e rosmarino, rosolare il filetto tolto dalla pellicola, in tutte le sue parti. Togliere dalla padella, adagiarlo su una griglia coperto e lasciare riposare per qualche minuto. Con un pennello mettere la riduzione di aceto nella parte superiore e cospargere con la granella di zucca. Tagliare in tranci regolari e servire con la sua salsa condita con una noce di burro.

Sbucciare la cipolla e tagliarla in 4 spicchi. Dentro ogni strato inserire una fettina di mela sbucciata e fermare il tutto con uno stecchino. In una padella antiaderente con poco olio, adagiate gli spicchi di cipolla, bagnate con l'aceto ed aggiungete il miele rimasto. Posizionatele poi in una teglia da forno e continuate la cottura per 5 minuti a 160°.

Servite il filetto con lo spicchio di cipolla e mele e condite con il rimanente fondo.

Fiore di zuccina con burrata, acciughe del Cantabrico, insalata di sorgo e gamberi e salsa di pomodoro

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

N. 4	Fiori di zuccina	5 g	Basilico
150 g	Burrata	20 g	Grana padano grattugiato
N° 4	Filetti di acciughe del Cantabrico		Olio extravergine d'oliva q.b.
100 g	Sorgo decorticato		Salsa di soia q.b.
200 g	Code di gambero pulite		Sale, Pepe q.b.
20 g	Coriandolo fresco		Burro q.b.
200 g	Pomodoro ramato		Xantana q.b.

Procedimento:

Bollire il sorgo. Terminata la cottura scolate, raffreddate e condite con il coriandolo tritato, olio extravergine e salsa di soia. Scottare le code di gambero in padella con poco olio insaporendo con sale e pepe. Sbucciare i pomodori e frullare la polpa. Unire poi il basilico leggermente tritato e lasciare in infusione per almeno 20 minuti. Filtrare il tutto ed emulsionare con olio.

Pulire i fiori di zuccina e conditeli con sale. Mescolate la burrata con un cucchiaino aggiungendo Xantana in modo da rassodare il composto. Mettete un cucchiaino all'interno di ogni fiore inserendo un filetto di acciuga ed avvolgete. Posizionate i fiori in una teglia imburrata, cospargete con il grana e burro fuso ed infornate a 180° per 5 minuti. Versare la salsa di pomodoro su un piatto fondo, mettere un cucchiaino di insalata di sorgo condita con i gamberi tagliati e posizionare sopra il fiore di zuccina.

Rotolo di baccalà, gamberi e zucchine con pane croccante al pomodoro e arancia e salsa di cipolla tostata

INGREDIENTI PER: [PORZIONI/PERSONE]

1 kg Filetto di baccalà
100 g Code di gambero pulite
100 g Zucchine
50 g Cipolla stufata
30 g Panna fresca
100 g Granella di pane al pomodoro e arancia
3 g Buccia di lime
Olio extra vergine d'oliva q.b.
Sale, Pepe q.b.
Burro, q.b.

SALSA DI CIPOLLA

200 g Cipolla dorata
3 g Sale
3 g Zucchero di canna
n. 1 Foglia di alloro
20 g Burro
100 g Latte
50 g Panna
Olio extravergine d'oliva q.b.
Pepe in grani, q.b.

Procedimento:

Rifilate il filetto di baccalà dandogli una forma regolare. Condite le code di gambero con la buccia di lime, sale, pepe ed un goccio d'olio. Frullate gli scarti del baccalà circa 200 g con la cipolla e la panna, aggiungete poi i gamberi e frullate assieme. Tagliate le zucchine a brunoise e scottatele in una padella antiaderente con poco olio, insaporite e raffreddate. Mescolate la farcia con le zucchine e spalmatela sopra un foglio di carta alluminio oleata formando un rettangolo di uguale misura del filetto di baccalà con uno spessore di 1 cm. Posizionate al centro il filetto ed arrotolate premendo bene. Infornate a 120° con cottura al cuore di 65°. Raffreddate, pennellate il rotolo con burro fuso e arrotolatelo nella granella. Avvolgetelo nella pellicola e tagliatelo in tranci regolari. Disponetelo in una teglia da forno con un goccio d'olio e rigenerate per il servizio. Per la granella di pane al pomodoro e arancia, frullate 300 g di pane da tramezzino leggermente tostato, aggiungete 70 g di salsa di pomodoro, 20 g di olio extravergine e 10 g di buccia di arancia tritata. Mettete poi la granella in una teglia da forno ed infornate a 90° fino a rendere il pane croccante. Passate poi il tutto al setaccio.

Per la salsa di cipolla: sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzi. Conditele con il sale, zucchero, l'alloro, pepe in grani e un goccio d'olio. Mescolate bene e mettete il tutto in una teglia da forno. Infornate a 150° per circa 20 minuti. In una casseruola sciogliete il burro ed unite le cipolle. Dopo alcuni minuti unite la panna ed

Zuppa di pesce

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

600 g	Scorfano	n. 1	Foglia di alloro
150 g	Seppia senza testa	30 g	Vino bianco
150 g	Gamberi	2 g	Buccia di limone
400 g	Cozze		Prezzemolo tritato q.b.
200 g	Vongole		Buccia d'arancia q.b.
100 g	Pomodoro ramato		Olio extravergine d'oliva q.b.
50 g	Pane bianco		Sale, Pepe q.b.
n. 2	Spicchi d'aglio		Zucchero di canna q.b.
50 g	Cipolla		Timo, q.b.
40 g	Sedano		

Procedimento:

Sbucciate i pomodori, tagliateli a falde e metteteli in una teglia da forno conditi con sale, zucchero di canna, timo, buccia d'arancia ed olio. Infornate a 120° per 20 minuti.

Eviscerate lo scorfano e ricavatene due filetti. Pulite i gamberi e tagliateli a pezzetti. In una casseruola di alluminio con poco olio rosolate la cipolla ed il sedano tritati, unite uno spicchio d'aglio schiacciato, l'alloro ed unite gli scarti del pesce e dei gamberi. Tostate leggermente e bagnate con il vino. Coprite poi con acqua ed aggiungete gli scarti dei pomodori e lasciate bollire per almeno 30 minuti. Aprite in una padella con poco olio, l'aglio schiacciato e prezzemolo i molluschi. Privateli dalle valve ed aggiungete l'acqua di cottura al brodo e filtrate. Tagliate in piccoli pezzetti i filetti di scorfano e le seppie. Mettete tutto in una ciotola con i gamberi. Condite con sale, pepe, prezzemolo, olio, buccia di limone e mescolate bene. Tagliate il pane in piccoli cubetti di ½ cm, conditeli con olio e tostateli in forno. In una ciotola mettete le vongole, le cozze tagliate a pezzetti, il pane, il pomodoro tagliato a cubetti e condite con olio e prezzemolo tritato. In un copapasta circolare del diametro di 6 cm, mettete uno strato di pesce crudo formando uno spessore di 2 cm e ricoprite con l'altro composto premendo bene. Mettete le 4 preparazioni in una teglia da forno con un goccio d'olio. Prima di servire mettete la teglia in salamandra in modo da riscaldare la parte superiore, posizionate su ciascun piatto e versate il brodo bollente.

Trancio di spigola con salsa bianca alle erbe e cappasanta arrostita

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

N° 1	Spigola da kg 1	Olio extravergine d'oliva q.b.
N° 4	Polpa di cappasanta	Burro q.b.
50 g	Cipolla	Sale di Maldon, q.b.
40 g	Aneto, timo, prezzemolo	
2 g	Alloro	GRANELLA AROMATICA
10 g	Buccia di limone	100 g Panko tostato
300 g	Panna fresca	2 g Paprika dolce
100 g	Vino bianco secco	2 g Buccia di lime
100 g	Brodo di branzino	2 g Pepe di Sichuan
20 g	Aceto di riso	4 g Timo, prezzemolo
30 g	Burro	20 g Sedano a brunoise
	Sale, pepe q.b.	Olio extravergine d'oliva, sale, q.b.

Procedimento:

Ricavare i filetti dalla spigola, togliere pelle e lisce. Asciugare bene con carta assorbente, insaporire con sale e pepe, sovrapporre i due filetti, lucidarli con un po' d'olio ed aromatizzarli con poche erbe aromatiche. Mettere sottovuoto e cuocere in teglia termica a 58° per 8 minuti. Togliere dal sacchetto e tagliare in 4 tranci regolari. Disporli in una teglia e completare la cottura in forno a 80° con cottura al cuore di 60°. In una casseruola, appassire la cipolla tritata con poco olio e l'alloro. Aggiungere 2/3 delle erbe, la buccia di limone ed il vino, lasciare ridurre ed unire il brodo (ottenuto con gli scarti della spigola) e la panna. Ridurre a fuoco lento ed infine aggiungere le rimanenti erbe e l'aceto. Filtrare il tutto ed emulsionare con il burro. Arrostire da entrambe le parti le cappellette in una padella con burro. Posizionare il trancio di spigola sul piatto e ricoprire con abbondante salsa. Cospargete poi con la granella aromatica e unite la cappasanta condita con sale Maldon.

Per la granella aromatica: Tritate finemente buccia di lime, pepe, prezzemolo e timo e mescolate con gli altri ingredienti condendo con un goccio d'olio. E sale.

Tartare con scamone di vitellone con gelè di piselli, uovo “marinato” e salsa di rafano

INGREDIENTI PER: [4 PORZIONI/PERSONE]

600 g Polpa di scamone
n. 4 Uova di quaglia
Olio extravergine d'oliva q.b.
Salsa di soia q.b.
Sale q.b.
Sakura q.b.
40 g Pane croccante in cubetti
30 g Senape

20 g Rafano fresco
60 g Maionese
20 g Panna

GELÈ DI PISELLI

300g Piselli sgranati
4 g Agar
Brodo vegetale, sale q.b

Procedimento:

Mettete i tuorli d'uovo in un contenitore coprendoli di olio di oliva. Abbattere a -18 per 24 ore.

Tagliare la carne a coltello in tartare e condire con olio, sale e pepe. Dare forma con uno stampo circolare di 8 cm di diametro. Posizionare sopra un foglio di gelatina di piselli di uguale misura. Mettere nel centro, uno spuntone di salsa di senape e posizionare sopra il tuorlo scongelato e scolato dall'olio. Guarnire con Sakura e condire con la salsa di rafano e sale in scaglie, completare il piatto con salsa di senape, il pane croccante e i piselli.

Per la salsa al rafano, mescolare la maionese con il rafano appena grattugiato e la panna. Condire con salsa di soia e pepe appena macinato

Per il gele' di piselli: bollire i piselli coperti con brodo vegetale. Frullare e passare la crema al colino. Rimettere la crema sul fuoco (300g) con l'agar e lasciare bollire per 3 minuti. Versate la crema in una taglia rivestita con pellicola con uno spessore di ½ cm e raffreddare.