

Zuppa Stoccafisso in crosta di pane e pizza di scarola ripiena

Ingredienti per 6 persone

(per la zuppa di stoccafisso)

Ingredienti :

stoccafisso	gr. 600
aglio	N°. 2 spicchi
capperi dissalati	gr. 30
pomodorini senza pelle	gr. 150
olio extra vergine di oliva	q.b.
sale e pepe	q.b.
basilico	q.b.

Procedimento:

eliminare dallo stoccafisso la pelle e le spine. Ricavare piccoli pezzi, rosolarli in un tegame con olio, aglio, capperi a acciughina dissalata. Aggiungere i pomodori e cuocere per circa 10 minuti a fuoco moderato. Infine regolare il gusto di sale e pepe. Profumare con il basilico sfogliato.

Mettere la zuppa nelle cocotte e coprire con la pasta di pane. Pennellare con l'uovo ed infornare a 180°C per circa 10 minuti. Servire la cocotte di zuppa con la pizza di scarole.

Per la pizza di scarola:

(Pasta pane)

Farina "00"	kg. 1,5
Strutto	gr. 150
Sale	gr. 30
Zucchero	gr. 15
Acqua	gr. 750 (TIEPIDA)
Lievito compresso (birra)	gr. 50

Procedimento:

impastare la Pasta disponendo la farina a fontana, aggiungere il lievito nel mezzo della fontana e scioglierlo con parte dell'acqua, unire lo zucchero, lo strutto ed iniziare ad impastare aggiungendo gradualmente l'acqua. A metà impasto unire il sale e finire di impastarla pasta fino a quando risulta liscia ed omogenea. Lievitare per circa un'ora a 25/27°C.

Pasta sfoglia per copertura pizza di scarola gr. 300

(per il ripieno)

Ingredienti:

scarola liscia	N°. 2 cespi
olive nere denocciolate	gr. 50
frutta secca mista (fichi, noci)	gr. 100
olio extra vergine di oliva	q.b.
sale e pepe	q.b.
pecorino Romano	gr. 50
peperoncino	q.b.
spicchio d'aglio	N°. 1

procedimento:

pulire e lavare la scarola, tagliarla e cuocerla in un tegame con olio, aglio, peperoncino, sale e pepe. Cuocere per circa 20 minuti a tegame coperchiato. Infine unire le olive e la frutta secca a pezzi ed il pecorino grattugiato. Stendere in una teglia oleata, la pasta pane lievitata, unire la scarola gocciolata e coprire con la pasta sfoglia. Bucherellare la sfoglia e pennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere a 170°C per circa 20 minuti. Servire la pizza di scarola con la zuppa di stoccafisso in crosta di pane.

NOTE:



***Insalata di Astice con maionese di erbe
catalana di verdure***

Ingredienti per 6 persone:

(Per l'insalata di astice)

Astice interi freschi N°. 2 da gr. 500 cad.

Court – bouillont lt. 5 (ACQUA LT. 5, sedano g.100, carota g. 100, cipolla g.100 aromi: pepe in grani gambi di prezzemolo, vino bianco)

Procedimento:

cuocere gli astici nel court – bouillont per circa 7/8 minuti una volta che sono stati bloccati con uno spiedino di bambù. Pulire gli astici, sezionarli e ricavare una bisque con la corazza del crostaceo.

(per l'insalata)

Sedano fresco gr. 100

Peperoni misti di colore gr. 100

Carote gr. 100

Patate a fette gr. 300

Cipolla rossa gr. 100

Sale e pepe q.b.

Aceto balsamico q.b.

Olio extra vergine di oliva Lauriello Sannito Oro q.b.

Procedimento:

pulire le verdure e tagliarle in sottili filange e metterle in acqua e ghiaccio fino a farli arricciare.

Condire le verdure con sale, pepe, olio e aceto balsamico. Lasciar macerare per qualche minuto e poi servire. Le fette di patate invece cuocerle in acqua e sale e poi condirle con le verdure facendo attenzione a non romperle.

(per la maionese alle erbe)

Olio di oliva gr. 300

Olio di semi di arachide gr. 300

Sale fino q.b.

Succo di limone N°. 2

Tuorlo fresco N°. 6 “gr. 110”

Erbe fresche tritate q.b.

Bisque d'astice ridotta q.b.

Procedimento:

montare i tuorli in un recipiente concavo aggiungendo gradualmente l'olio di semi caldo ad una temperatura di circa 85°C per far in modo di pastorizzare l'uovo. Continuare a montare la maionese aggiungendo il restante olio. Infine unire il succo di limone, il sale e le erbe. Infine regolare la densità della salsa con la bisque ridotta.

Per l'assemblaggio del piatto:

posizionare sul piatto le fette di patate, adagiare sopra l'astice spolpato e tagliato a fettine, condirlo con il dressing delle verdure. Per ultimo servire la le verdure in alto, la chela e la maionese alle erbe.

Guarnire con anelli di cipolla rossa messa in acqua.

NOTE:



***Ravioli di cotechino con lenticchie
e minestra nera***

ingredienti per 6 persone:

(per la pasta all'uovo)

farina di grano tenero "00" gr. 125
farina di semola di grano duro gr. 125
sale gr. 3
tuorli d'uovo freschi gr. 170

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciar riposare e poi tirare la pasta molto sottile, cappare dei cerchi, posizionare sopra degli spuntoni di ripieno al pecorino ed infine chiudere saldando bene i lembi della pasta.

Procedimento:

(per il ripieno di cotechino)

Cotechino N°. 1pz.
Ricotta vaccina gr. 250
Minestra nera sbianchita gr. 100
Parmigiano grattugiato gr. 50
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

cuocere il cotechino per circa 30 minuti in una pentola con acqua in ebollizione.

Estrarre il cotechino dal suo involucro sottovuoto e spolparlo. Unire il cotechino la ricotta, la minestra nera sbianchita, spadellata e tritata. Mescolare il tutto e farcire i ravioli.

(per le lenticchie)

Lenticchie gr. 200
Verdure a cubetti gr. 100
Olio extra vergine di oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Brodo vegetale q.b.

Procedimento:

rosolare il fondo di verdure in una pentola con olio, unire le lenticchie e proseguire la cottura con il brodo vegetale.

Per l'assemblaggio del piatto:

servire in un piatto fondo la zuppeta di lenticchie ed adagiare sopra i ravioli di cotechino cotti in acqua e saltati con la minestra nera di Natale.

NOTE:



Pesce al sale con soufflé di cavolfiore

ingredienti per un pesce al sale

(Per il pesce al sale)

Pesce fresco da gr. 500 cad. “spigola, orata, sarago”

Sale fino gr.300

Sale grosso gr.200

Albume fresco semimontato q.b.

Erbe fresche aromatiche q.b.

Procedimento:

riunire in una ciotola i due Sali ed amalgamarli bene con l’albume semimontato.

Posizionare uno zoccolo di sale su una teglia rivestita di carta da forno, accomodare sopra il pesce pulito di interiora ma con le squame. Profumare nella pancia del pesce con delle erbe, coprire con un pezzo di carta da forno (posizionarla sulla base del sale e poi sul pesce prima di chiudere con il sale.)

Cuocere per circa 20 minuti a 180°C

(Per il soufflé di cavolfiore)

Cavolfiore fresco N°. 1 pz. Circa kg. 1 di cavolo pulito

Panna fresca 35% m.g. gr. 500

Latte fresco intero gr. 500

Patate a cubetti gr. 150

Sale e pepe q.b.

Pane bianco raffermo gr. 250

Parmigiano grattugiato gr. 150

Tuorli d’uova gr. 100

Albume montato gr. 250

Procedimento:

ricavare dal cavolfiore tante piccole roselline, cuocere con il latte, la panna ed i cubetti di patate.

Una volta che il cavolfiore e le patate risultano cotti, regolare il gusto di sale e pepe. Asciugare bene il tutto sul fuoco e poi con un minipimer frullare tutto.

Riunire la poltiglia in una ciotola ed incorporare gli ingredienti della massa soufflé (tuorli, parmigiano, albume montato.)

Imburrare degli appositi stampini da soufflé e cuocere a bagnomaria per circa 10 minuti a 180°C

NOTE: _____



***Sformato di Panettone caldo
con salsa al cioccolato e rum***

Ingredienti per N°. 15 sformati di panettone Pandoro

Pandoro	N°. 2
Mascarpone	gr. 500
Panna fresca 35% m.g.	gr. 400
Zucchero semolato	gr. 200
Tuorli freschi	gr. 200

Aromi:

sale	gr. 1
vaniglia	q.b.
limone raschiato	N°. 1
arancia raschiata	N°. 1

procedimento:

lavorare in una ciotola i tuorli con lo zucchero e gli aromi.

Unire il mascarpone e successivamente la panna per alleggerire la massa.

Rivestire di pandoro degli stampini di alluminio monouso, riempire il cuore di massa al mascarpone, cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. Sformare e servire con la salsa al cioccolato e rum.

(Per la salsa al cioccolato e rum)

Acqua	gr. 500
Zucchero semolato	gr. 200
Cacao amaro	gr. 100
Cioccolato fondente	gr. 350
Rum agricolo	gr. 40

Procedimento:

portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero ed il cacao.

Fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato ed il rum.

NOTE: _____



I Roccocò

Ingredienti:

FARINA	GR. 1000 “00”
ZUCCHERO	GR. 600
MIELE	GR. 250
FRUTTA SECCA	GR. 800 (nociola pestata)
PISTO	GR. 20
AMMONIACA	GR. 10
VANIGLIA	Q.B.
ACQUA	GR. 300
SALE	GR. 5
Arancia grattugiata	q.b.

UOVO FRESCO PER DORATURA

PROCEDIMENTO:

UNIRE IN MACCHINA GLI INGREDIENTI ED IMPASTARE FINO A FORMARE UN IMPASTO COMPATTO. LASCIAR RIPOSARE, TIRARE I ROCCOCO’ A FORMA DI FILONCINO E POI AVVOLGERLO A CIAMBELLA.

DORARE CON DELL’UOVO SBATTUTO, GUARNIRE CON LE MANDORLE E CUOCERE IN FORNO A 180° C. PER CIRCA 10M.

NOTE: _____



I mostaccioli

Ingredienti:

FARINA 00	GR. 1000
ZUCCHERO	GR. 800
MIELE	GR. 50
CANNELLA	GR. 20
AMMONIACA	GR. 4
CACAO	GR. 20
SALE	GR. 5
VANIGLIA	q.b.
ACQUA	GR. 300

CIOCCOLATO TEMPERATO Q.B.

PROCEDIMENTO:

LAVORARE TUTTI GLI INGREDIENTI IN MACCHINA FINO A FORMARE UN IMPASTO COMPATTO.

STENDERE LA PASTA DOPO IL RIPOSO E TAGLIARLA A ROMBI, CUOCERE DOPO EVERLI INUMIDITI CON DELLO SPRUZZINO D'ACQUA COTTURA A 180°C. PER CIRCA 10M.

GLASSARE CON DEL CIOCCOLATO TEMPERARATO.

NOTE: _____

