



Chef Gabriele Gorlato

Miseria e Nobiltà

PER LA CARNE

- 300 grammi di filetto di manzo di fassona
- Olio evo q.b.
- Sale
- Pepe nero
- Scalogno 1/2
- Succo di mezzo limone

SALSA BRUSCA

- 10 Tuorli Sodi
- 10 Albumi Sodi
- 35g Capperi
- 70g Acciughe
- 600g Olio di Semi
- 50g Aceto di Vino Bianco
- 10 Tuorli Crudi (5 Pasta Gialla)
- 15g colla di pesce

PREPARAZIONE

Mettete le uova a farle diventare sode (da quando l'acqua inizia a prendere bollore contare 8 minuti). Fate la maionese con il frullatore, con i tuorli crudi e aceto, iniziando a frullare ed aggiungendo a filo l'olio di semi.

Mettete in ammollo la colla di pesce in 75g di acqua. Una volta ammorbidita per bene scioglietela in un pentolino con una punta di olio di semi. A parte frullate i tuorli sodi con i capperi dissalati e le acciughe. Poi tagliate a julienne gli albumi sodi. Prendete una bowl, metteteci la maionese, il composto frullato, gli albumi a julienne ed infine la gelatina.

Tagliate prima a strisce e poi a cubetti piccoli il vostro filetto, (mi raccomando a coltello), dopodiché andate a inserire lo scaglione tagliato finemente, il succo del limone, l'olio, il sale e infine il pepe. Mescolate tutto in una terrina, coprite e lasciate marinare per circa un ora in frigo. Dopodiché procedete tramite uno stampo se volete una forma meno casuale a creare e impostare la vostra battuta di fassona e adagiateci sopra la vostra salsa brusca.

Buon appetito!

Chef Gabriele Gorlato



Uova alla bella Rosina

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 8 uova
- 300 gr di olio EVO
- 1 limone
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

Lessate 6 uova facendole cuocere 10 minuti dal momento dell'ebollizione dell'acqua.

Trascorso questo tempo, passatele sotto l'acqua corrente e sgusciatele una volta raffreddate.

Tagliatele a metà per la lunghezza, asportate i tuorli e disponete gli albumi vuoti sul piatto di portata asciugandoli con carta da cucina.

Con i due tuorli freschi, un pizzico di sale e l'olio preparate la maionese. Se risulta troppo densa allungatela con un po' di succo di limone.

Distribuite la salsa nei gusci di albumi ricoprendoli interamente.

Passate attraverso una grattugia a fori larghi o allo schiacciapasta i tuorli sodi e ricoprite con il ricavato gli albumi ripieni di maionese.

Lasciate le uova così ottenute in luogo fresco almeno 30 minuti. Prima di servire decorate con un pizzico di prezzemolo tritato.

Buon appetito!



Paola Bernascone di L'accademia Italiana della Cucina

Riso, gazpacho di melagrana e barbabietola

INGREDIENTI PER IL RISO

- 250 g di riso Venere
- 1 limone non trattato
- Pepe nero q.b.
- Tabasco
- 20 g di olio evo
- Sale

INGREDIENTI PER IL GAZPACHO

- 500 g di barbabietole rosse cotte
- 1 melagrana
- 2 cucchiaini di aceto di riso
- 5 cucchiaini di olio evo
- 1 limone
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate dalla cottura del riso: riempite una pentola con abbondante acqua e portatela a bollore. Versate il riso Venere e cuocete seguendo le indicazioni riportate sulla confezione di riso scelta.

Non appena il riso è cotto scolatelo e passatelo sotto l'acqua fredda. Scolatelo nuovamente e versatelo in una ciotola. Conditelo con olio evo, sale, qualche goccia di tabasco e la buccia grattugiata del limone.

Preparate il gazpacho.

Tagliate a metà la melagrana e ricavate il succo, tenendo da parte qualche chicco per guarnire.

Nel bicchiere del minipimer inserite le barbabietole, il succo di melagrana, l'aceto di riso, 3 cucchiaini di olio e frullate rendendo tutto liscio e cremoso.

Regolate di sale pepe appena macinato e mettetelo in frigorifero.

IMPIATTAMENTO

Create delle mono porzioni.

Mettete al centro del piatto un cucchiaino di gazpacho.

Appoggiate un coppa pasta rotondo e riempitelo con il riso Venere

Pressate la superficie con il dorso di un cucchiaino.

Estraete delicatamente il coppa pasta e guarnite con qualche chicco di melagrana



Passione di Venere, il rosè toscano

Esalta primi piatti tradizionali, pesci grassi e carni succose



Paolo Nenci con Passione di Venere

AZIENDA AGRICOLA
nenci
PAOLO NENCI
Imprenditore Agricolo | Contadino Digitale | Farming Coach

VISIT US AT

Loc. San Lazzaro, 37
Chiusi, SI 53043

+39 334 25 42 417
AZIENDAAGRICOLANENCI.COM
INFO@AZIENDAAGRICOLANENCI.COM

Da Monteverene, frazione collinare di Chiusi (Siena) arriva un Sangiovese rosato, dal profumo delicato di frutti rossi e agrumi, fresco e piacevolmente sapido al sorso e con un elegante retrogusto fruttato e beverino. A produrlo è l'Azienda Agricola Nenci, oggi alla terza generazione con Paolo Nenci, classe 1991, depositario della tradizione di famiglia e al contem-

po innovativo. Infatti, è grazie alla sua strategia di social marketing che Paolo - "primo contadino digitale" - promuove efficacemente i suoi vini, aumentando esponenzialmente le vendite e ottenendo consensi e premi. Passione di Venere è un rosé dal colore molto chiaro, che strizza l'occhio ai prodotti francesi e che è già stato apprezzato Oltralpe, nelle competitive

manifestazioni di settore. Gustatelo con dei primi piatti tradizionali, come la ribollita, una vellutata di ceci e fagioli oppure con picci al ragù bianco di chianina. Nei secondi, abbinatelo con pesci grassi e conditi oppure carni succose, come il maialino in padella. Acquistatelo online su aziendaagricolanenci.com e seguite Paolo Nenci sui social.

I.P.

Le ricette di Nonna Bice: il pancotto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Pane raffermo (4 panini)
- Latte (a sufficienza per coprire il pane)
- 1 noce di burro
- Formaggio grana
- Sale q.b.

PREPARAZIONE

Ammollate il pane raffermo nel latte e strizzatelo.

In una casseruola fate sciogliere una noce di burro, aggiungete il pane e regolate di sale.

Fate cuocere a fuoco lento per mezz'ora circa e servite con un'abbondante grattugiata di formaggio grana.



Erborinato Sancarlonè al caffè

Luigi Guffanti di Arona propone un formaggio dal gusto intenso

L'Erborinato Sancarlonè al caffè, è una variante del formaggio Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona. Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. Il risultato è un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi.

Il formaggio viene successivamente lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno altri 90 giorni dall'arrivo nelle cantine dell'azienda Luigi Guffanti ad Arona. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

L'aspetto è caratterizzato da una pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa. Il sapore è forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo. Gli abbinamenti che consigliamo

LUIGI GUFFANTI
1876

Allevatore di Formaggi

Via Milano, 140 - 28041 ARONA (NO)
Tel. +39 0322 24238 / 0322 47222
Fax +39 0322 241356
www.guffantiformaggi.com
info@guffantiformaggi.com

sono con vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse.

Pane di segale, polenta. Grappa. Un formaggio tradizionale e d'eccezione per la tavola di Natale!

I.P.



Una ricetta "storica" vecchia di 150 anni

La ricetta dla panisa

*Par quat parsöni, crumpèe:
50 grama ad lard, oli, sigula, mes salam antla
grasa, dui etu ad fasò dla vilata, 8 pugn ad
ris e mes cuciar ad cunserva*

- Preparasion -

*Fe cösi ai fasò an tanta acqua, senza salèla,
antla peglia preparè al sufrit con l'oli, al
lard, la sigula e al salam disfat. Quant
la sigula l'è durà, arsonsi la cunserva slingua
an dènta an poc ad brot ad fasò. Arsonsi dës
al ris e ruiè ben.*

*Con al casul, arsonsi poc par volta al brot
fina quant al ris l'è cöt, salandlu vers la fin.
Sai völi, butei an bicer ad Bramatèra, e ricurdari
da girèe semp con al cuciar ad bosc
bon apitit*

*al cusinè dal Ricet ad Larisè
18 Otubar 1851*

La riceta dla panisa

Par quat parsöni, crumpèe:

50 grama ad lard, öli, sigula, mes salam antla grasa, dui etu ad fasò dla vilata, 8 pugn ad ris e mes ucuar ad cunserva

- Preparasion -

Te cösi ai fasò an tanta acqua, senza salèla, antla peglia preparè al sufrit con l'öli, al lard, la sigula e al salam disfati. Quant la sigula l'è durà, arsonsi la cunserva slinguà an denta an poc ad brot ad fasò. Arsonsi des al ris e ruiè ben.

Con al casul, arsonsi poc par volta al brot fina quant al ris l'è cöt, salandlu vers la fin. Sai völi, butei an bicer ad Bramatèra, e ricurdari da girèe semp con al ucuar ad box

bon apitit

al cusinè dal Ricet ad Larisè

18 Otubar 1851