



*La Scuola di Cucina Sale&Pepe e il Cral Mondadori
vi danno il benvenuto al*

Cooking Game



Venerdì 01 dicembre 2017

Chef

Monica Sartoni Cesari

MENÙ

★ **ORZOTTO CON ZUCCA, PROSCIUTTO, ACETO BALSAMICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO**

★ **STRACCETTI DI POLLO CON POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E PATATE HASSELBACK**

★ **CREME BRULE' FLAMBE'**

★ ORZOTTO CON ZUCCA, PROSCIUTTO, ACETO BALSAMICO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti:

- 250 g di orzo perlato
- 1 cipolla bionda
- 1 porro
- ½ zucca, meglio se mantovana
- Grana Padano grattugiato e in scaglie
- Brodo vegetale
- Glassa di aceto balsamico
- 200 g di prosciutto crudo non troppo magro a fette non sottilissime
- Timo fresco
- Olio extravergine di oliva
- Burro
- Sale e pepe

Procedimento

1) Sciacquate il porro, affettatelo, mettetelo in una padella antiaderente con un filo d'olio, salate e fatelo appassire, finché risulterà tenero. Pulite la zucca, eliminate la scorza, tagliatela a cubetti e cuocetela a fuoco basso in una padella con una noce di burro, aggiungendo un po' d'acqua, finché sarà morbida; poi regolate di sale e pepe.

2) Tritate la cipolla e rosolatela con 2 cucchiaini d'olio in una casseruola; unite l'orzo, fatelo tostare per qualche minuto e sfumate con un mestolo di brodo. Proseguite la cottura aggiungendo, man mano, il brodo.

3) A 5 minuti dalla fine della cottura, aggiungete il porro e la zucca. Togliete la padella dal fuoco, salate, pepate e mantecate con il burro freddo a pezzetti e il Grana Padano grattugiato. Terminare con il prosciutto a listarelle rosolato velocemente in una padella, un filo di glassa di aceto balsamico, qualche scaglia di Grana Padano e qualche rametto di timo e servite.

★ STRACCETTI DI POLLO CON POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE

Ingredienti:

- 600 g di petto di pollo o sovracosce senza pelle e disossate
- 2 scalogni
- 15 olive verdi snocciolate al peperone
- 15 olive nere taggiasche snocciolate sott'olio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 peperoncino
- 12 pomodorini semiseccchi sott'olio o, meglio, pomodorini confit fatti in casa (allego ricetta in fondo)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo o acqua
- sale e pepe

Procedimento

1) Prepara la carne. Taglia il petto o le sovracosce di pollo a listarelle piuttosto sottili e lunghe circa 6 cm, servendoti di un coltello ben affilato. Spella gli scalogni e tagliali prima a metà poi a fettine, nel senso della lunghezza.

2) Fai il soffritto. Rosola le listarelle di pollo a fuoco vivo in una larga padella con un filo di olio, sale e pepe. Sgocciolale e tienile da parte. Nella stessa padella rosola gli scalogni con un filo di olio e il peperoncino. Dopo 5 minuti unisci le olive verdi, tritate grossolanamente, le olive nere e i pomodorini semiseccchi o confit. Lascia soffriggere il tutto per 3 minuti a fuoco alto e regola di sale e pepe se necessario. Aggiungi il vino bianco e fallo evaporare.

3) Completa la cottura. Aggiungi poco brodo, il rametto di

rosmarino lavato e gli straccetti di pollo tenuti da parte. Abbassa il fuoco e fai cuocere per pochi minuti. Servi gli straccetti di pollo con le patate Hasselback.

★ PATATE HASSELBACK

Ingredienti:

- 6 patate a pasta gialla di circa 100 g ciascuna
- 30 g di formaggio, tipo Emmentaler, Edam o Gouda
- 30 g di pangrattato
- 40 g di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento

1) Prepara le patate. Sbucciale e dividile a metà, nel senso della lunghezza o, se preferisci, dal lato più corto. Incidi ciascuna metà, praticando tanti tagli ravvicinati e paralleli, in verticale, ma senza staccarli alla base: per aiutarti nel lavoro, disponi la mezza patata sul tagliere, appoggiandola fra 2 bastoncini o i manici di 2 cucchiaini di legno e procedi a tagliare. I bastoncini impediranno alla lama di arrivare fino in fondo. Sciacqua bene le patate sotto acqua fredda corrente per far perdere l'amido e scottale per 1-2 minuti in abbondante acqua bollente salata.

2) Metti in forno. Fodera una placca con un foglio di carta da forno e spennellalo con il burro fuso e l'olio mescolati insieme. Sistema le patate sul fondo in un solo strato, irrorale con 2/3 del composto di olio e burro, sale, pepe e cuoci in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti, spennellando spesso le patate con il condimento rimasto. Quindi, prosegui la cottura a 200°C per altri 10 minuti senza più aprire il forno.

3) Completa e servi. Grattugia l'Emmentaler e mescolalo al pangrattato. Distribuisci il composto preparato sulle patate e falle gratinare in forno a 220°C per circa 10 minuti, finché saranno

dorate.

Curiosità

Le Hasselback Potatoes sono una storica specialità dell'hotel-ristorante Hasselbacken di Stoccolma. Più che di una ricetta, si tratta di una tecnica di cottura, che prevede di cuocere le patate, in modo che rimangano croccanti fuori e morbide all'interno. Numerose sono le varianti in tutto il mondo e sono ottime servite con panna acida alle erbe aromatiche. Le patate migliori da usare per la cottura al forno sono quelle a pasta gialla.

★ CREME BRULE' FLAMBE'

Ingredienti:

- 750 ml di panna fresca
- 1 baccello di vaniglia
- 1 limone non trattato
- 8 tuorli
- 130 g di zucchero semolato
- zucchero di canna

Procedimento

1) Aromatizza la panna. Versa la panna in una piccola casseruola. Incidi con un coltellino affilato il baccello di vaniglia, nel senso della lunghezza. Grattugia la scorza del limone, stando attenta a non grattugiare la parte bianca amarognola. Disponi il baccello e la scorza nella panna. Scaldala a fuoco basso. Spegni il fuoco e filtra la panna in una ciotola attraverso un colino a maglie fitte.

2) Fai la crema. Monta in una ciotola con la frusta a mano gli 8 tuorli d'uovo con lo zucchero semolato. Aggiungi la panna tiepida filtrata, poca alla volta, mescolando in continuazione. Suddividi la crema nelle ciotoline.

3) Cuoci e servi. Disponi gli stampini in una teglia da forno. Metti la teglia in forno già caldo a 130°C e riempi con una caraffa la teglia di acqua fredda o tiepida fino a 3/4 dell'altezza degli stampini. Cuoci a bagnomaria per almeno 1 ora e 15 minuti. Se durante la cottura l'acqua dovesse evaporare, aggiungine dell'altra. é importante che la temperatura sia bassa per evitare la formazione di buchi. Verifica la cottura infilzando nella crema uno stecchino. A fine cottura, estrai la teglia dal forno, lascia intiepidire gli stampini nell'acqua, quindi falli raffreddare in frigorifero.

Caramella la superficie delle crème brûlée con lo zucchero di canna e servi.

APPENDICE

POMODORINI O POMODORI CONFIT IN OLIO AROMATICO CONFIT: TECNICA COTTURA IN FORNO A BASSA TEMPERATURA

In francese, il termine "confit" significa candito, caramellato. In italiano lo usiamo per descrivere una particolare cottura di frutti e ortaggi da conservare, che avviene in forno a bassa temperatura con aggiunta di zucchero e sale. Con questa tecnica si asciugano e appunto si caramellano leggermente i cibi, trasformandoli in golosi arricchimenti per ricette dolci e salate. Per confit, relativamente agli ortaggi, si intende anche una tecnica di cottura lenta dell'alimento immerso in olio o altro grasso, simile alla oliocottura. Fra gli ortaggi, oltre ai pomodorini, danno risultati eccellenti pomodori a spicchi, cipolle e peperoni, comunque verdure ricche di acqua, ecc. Puoi usare i pomodorini confit per condire la pasta, per un rotolo di mozzarella o sulla burrata, sulla focaccia o sulle bruschette, per accompagnare filetti di pesce o carne alla brace, ma anche con salumi piccanti.

POMODORINI CONFIT

Ingredienti

- 500 g di pomodorini ciliegia
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di erba cipollina
- qualche goccia di tabasco
- aceto bianco delicato
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento

- 1) Per i pomodorini elimina gli eventuali piccioli e rametti, lavali e tagliali a metà, orizzontalmente. Disponili su una placca foderata con carta da forno con la parte tagliata verso l'alto, salali e spolverizzali con lo zucchero, che deve essere abbondante.
- 2) Cuoci i pomodorini in forno già caldo a 100°C per almeno 2-3 ore, a seconda del tipo di forno: alla fine dovranno risultare leggermente disidratati, con la pelle intorno appena arricciata, ma ancora un po' succosi.
- 3) Trasferisci i pomodorini confit in una grande ciotola, aggiungi gli spicchi d'aglio schiacciati, spellati, tagliati a metà, nel senso della lunghezza, e privati dell'eventuale germoglio interno. Versa 3-4 cucchiaini di aceto, insaporisci con qualche goccia di tabasco, l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici e mescola. Se ne vuoi fare tanti e conservarli, trasferiscili in vasetti per conserve sterilizzati, riempi di olio, chiudi e conservali in frigorifero, avendo la cura di riportarli a temperatura ambiente per almeno mezz'ora prima di servirli.