

Menu

ARANCINO DI RISO

Para 4 personas

INGREDIENTES:

1 l de agua
500 g de arroz carnaroli
1/2 cebolla blanca
2 bolsitas de azafrán
50g de mantequilla
aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta

Para el ragù de salmonete

250 g de salmonetes
25 g de hinojo (neto de residuos)
1 cucharada de pasta de tomate
15 g de piñones
15 g de pasas negras
1/2 cebolla picada
1 sobre de azafrán

Para la sopa de salmonete

las cabezas y huesos de los salmonetes
aceite de oliva extra virgen
250 g de puré de tomate
un diente de ajo
perejil y sal
aceite de oliva extra virgen

Para el rebozado

clara de huevo
migas de pan duro tostadas

RECETA:

EL RAGÚ DE SALMONETE

Pelo suavemente los salmonetes, luego corto la cabeza y los fileteo, guardando los restos que necesitaré para la sopa. Caliento el aceite en una cacerola y añado la cebolla picada y la pasta de tomate. Doro suavemente todo removiendo y luego añado el azafrán y los filetes de salmonete. Sazono con sal y pimienta, y en unos minutos termino la cocción del ragù. Dejar que se enfrie.

EL ARROZ

Picar finamente la cebolla y dejarla marchitar en una cacerola con aceite, luego agregar el agua, 20 g de sal y azafrán, y levantar el hervor. En este punto vierto el arroz en la cacerola y, revolviendo, lo cocino hasta que el agua se evapora completamente. Fuera del fuego, añado un puñado de pimienta y la mantequilla picada, y revuelvo el arroz; luego lo pongo en una superficie plana para dejarlo enfriar.

SOPA DE SALMONETE

Seco las espinas de los salmonetes en el horno a 60°C, luego las frío en un poco de aceite caliente hasta que estén crujientes: caliento un poco de aceite en una sartén y frío el diente de ajo. Cuando esté dorado, añado el perejil, el puré de tomate y, tras unos minutos de ligera ebullición, añado las cabezas de los salmonetes y apago. En este punto filtro, añado los huesos fritos, bato todo y, de nuevo, filtro, y finalmente sal para mejorar el sabor de la fritura.

LAS ARANCINE

Relleno un molde hemisférico con el arroz frío, presionando bien; hago un hueco y lo relleno con ragù de salmonete. Lo dibujo y modelo la arancina cerrando el ragù en el interior. Pinto la arancina con clara de huevo, la espolvoreo con la miga y la pongo en el horno a 200°C durante 10 minutos.

PRESENTACIÓN

Coloco la arancina en el medio del plato y vierto la sopa en el fondo. Adorno con una cola de salmonete seca y frita.

SARDE A BECCAFICO

Para 4 personas

INGREDIENTES:

1000 g de sardinas
250 g de miga de pan de sémola
125 g de aceite de oliva extra virgen
60 g de parmesano
15 g de uva pasa
15 g de piñones
5 g de sal
25 g de jugo de limón

RECETA:

PARA LA MIGA

En un bol, mezclar la miga con aceite de oliva extra virgen, queso parmesano, pasas, piñones, sal y jugo de limón.

PARA LAS SARDINAS

Lavar las sardinas y abrirlas en dos partes. Coger un poco de la miga y presiionarla sobre una sardina, cerrar en sándwich con el otro filete y luego empanar con la miga hasta que queda rebozado.

Hornear a 180°C durante 10 minutos.

TIMBALLO A LA NORMA

Para 4 personas

INGREDIENTES:

400 g de rigatoni
100 g de queso ricotta salado
250 g de berenjenas
680 g de puré de tomate dátiles
100 g de cebolla
80 g de aceite de oliva extra virgen
albahaca
sal
aceite de semillas

RECETA:

PARA LA SALSA DE TOMATE

En una olla poner el aceite de oliva extra virgen, la albahaca y la cebolla picada finamente . Cocinar a fuego moderado hasta que la cebolla se deshaga completamente y se vuelva dulce. Luego agregar el puré y cocinar a fuego lento hasta que reduzca a la mitad. Tamizar para quitar la cebolla cobrante.

PARA LA PASTA

Cocinar la pasta en agua salada hirviendo durante 3 minutos, escurrir y pasar la pasta por el queso ricotta previamente rallado hasta que esté rebozado uniformemente. Verter el tomate en un molde, colocar los rigatoni de forma ordenada. Añadir más puré para rellenarlos internamente. Espolvorear con queso ricotta salado y luego cubrir con las berenjenas peladas previamente y fritas en aceite de semillas.

Cocinar a 180°C durante 10 minutos.

LA CORNUCOPIA

Para 5 cannoli

INGREDIENTES:

Para las cáscaras

100 g de harina 00
10 g de manteca de cerdo
10 g de azúcar
canela en polvo
cáscara de naranja
20 g de vinagre de vino tinto
una yema de huevo
azúcar en polvo
aceite de cacahuete para freír
cannoli de aluminio en forma de cono

Para el relleno

250 g de ricotta de leche de oveja
60 g de azúcar

Para decorar

naranja confitada
Pistachos Raffadali picados

RECETA:

EL RELLENO

Mezclo la ricotta con el azúcar. Lo tamizo y lo dejo enfriar unas horas en la nevera.

LAS CÁSCARAS

Tamizo la harina con el cacao en la mesa y la mezclo con una pizca de canela. Luego hago lel volcán y le pongo vinagre, azúcar, un poco de cáscara de naranja rallada y manteca de cerdo. Amaso vigorosamente hasta obtener una masa suave y homogénea, luego la recojo en una bola, la envuelvo en la película y la dejo reposar durante una hora a temperatura ambiente.

LOS CANNOLI

Cuando la masa ha descansado, la extiendo en una hoja bastante delgada (1,5 mm aproximadamente) y corto unos óvalos, que envuelvo alrededor de los cannoli de metal, soldando los bordes con una ligera pincelada de yema. Cuando están listos, los frío en abundante aceite a 180°C hasta que se doren. Los escuro, los paso por un papel absorbente y, una vez que están fríos, los saco suavemente de los cannoli de aluminio.

PRESENTACIÓN

Pongo el relleno en un sac à poche y relleno los cannoli, luego los espolvoreo con azúcar en polvo y los pongo en los platos. Lo adorno con filetes de cáscara de naranja confitados y una pizca de pistachos picados.

Productos italianos utilizados en las recetas

RISO CARNAROLI DOP

El Carnaroli se considera una de las mejores variedades de arroz italianas. Apto para cualquier elaboración, este producto DOP se cultiva en la zona de Baraggia, (Varese) a los pies de las Prealpi, entre el río Sesia y el arroyo Elvo, en una zona rica de agua y con un clima ideal para la producción de un riso de alta calidad.



RIGATONI I.G.P. GENTILE

Los rigatoni de Gentile son una excelente pasta seca preparada con materias primas de primera calidad. Elaborada con sémola de trigo duro italiano, presenta una textura firme y elástica con un aspecto homogéneo ausente de manchas, burbujas de aire, fisuras o cortes. El trafileado al bronce y el secado a través de un proceso natural único (Método Cirillo) son algunos de los secretos que determinan la gran calidad de esta pasta.



PISTACCHI DI RAFFADALI DOP

El Pistacchio di Raffadali se produce en la provincia de Agrigento; el nombre está ligado a la ciudad de Raffadali, donde históricamente tuvo lugar el comercio del pistacho, para la provincia de Agrigento. Este pistacho es muy rico en aceites (característica que lo hace especialmente apto para su uso en cocina y pastelería), tiene un sabor delicado y natural, versátil y no demasiado graso. Además de ser delicioso, el Pistacchio di Raffadali también tiene características nutricionales que lo hacen útil para nuestra salud.



RICOTTA

El queso Ricotta es un tipo de queso granuloso de origen italiano que se hace con el suero obtenido de la producción de otros quesos y que se consume fresco, sin prensar, salar o madurar. De color blanco, su textura es blanda y granulosa. Su sabor es extremadamente suave, convirtiéndose en el queso perfecto para la elaboración de postres.



PARMIGIANO REGGIANO DOP

El Parmesano o Parmigiano Reggiano es un queso de consistencia dura y granular. El parmesano se usa rallado o gratinado. Su producción se encuentra regulada por una DOP. Este queso posee grandes cantidades del quinto sabor básico, el umami. En la cocina resulta sumamente versátil.



RICOTTA SALATA

El queso ricotta salata es un queso obtenido de un segundo procesamiento del suero producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda. De color blanco, sabor suave y textura granulosa, es un elemento crucial en la cocina italiana y se usa para postres y platos salados por igual; es uno de los rellenos tradicionales para la pasta.



OLIO E.V. OLIVA 100% ITALIANO BARTOLINI

El aceite de oliva virgen extra de la FRANTOIO BARTOLINI es el fruto de una selección del Mastro Oleario Bartolini Emilio que con la experiencia y la tradición olearia de su familia (desde 1850) buscar y seleccionar las mejores aceitunas garantizando la recogida a mano y la extracción en frío. Este aceite de color verde oro, aroma de oliva, sabor afrutado con notas herbáceas, es adecuado para ser utilizado como condimento en cada receta



GRILLO DOC FEUDO ARANCIO 75 cl

Es un vino joven que se caracteriza por una pronunciada fragancia y frescura, gracias a sus esbeltos aromas y su mineralidad. Tiene un color amarillo pajizo. Aroma netamente tropical con notas de mango y papaya que se funden con toques de jazmín y flores blancas. En boca es equilibrado y armónico con una delicada acidez.

