

Menu

RIGATONI CON POMODORO, BASILICO, OLIVE NERE E BACCALÀ CANDITO

Per 4 persone

INGREDIENTI:

Salsa di pomodoro

¼ peperone di cayenna
100 gr di polpa di pomodoro finissima
7 pomodori freschi "datterino"
50 gr di olive nere di Gaeta
5 foglie di basilico
5 gr di aglio tritato
50 gr di olio di oliva 0.4
15 gr di olio di oliva evo
sale e pepe

Baccalà candito

Filetto di baccalà
2 pezzi da 70 gr

Pasta

160 gr di rigatoni

RICETTA:

Per la salsa

Rosolare l'aglio, il peperoncino, con l'olio e il basilico, aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere per 7/8 minuti. Saltare la pasta dopo la cottura, in mancanza di 2/3 minuti di cottura (per finire di cuocerla nel sugo) e concludere con i pomodori crudi tagliati a quarti e le olive nere

Per il baccalà

I filetti di baccalà dissalati li mettiamo in un vassoio con olio d'oliva da cuocere a 150-160°C per circa 4/5 minuti. Appena l'abbiamo tirato fuori dall'olio, scolarlo bene e metterlo nel piatto, sulla pasta.

Per la pasta:

Cuocere in acqua salata bollente per 8-9 minuti e finirla nella salsa con 2 minuti in più di cottura.

Per l'impattamento

Mettere la pasta ben rosolata e legata con l'olio d'oliva al centro del piatto, terminare il piatto aggiungendo della salsa e sovrapponendo delle fette di baccalà candito.

RISOTTO DI BARBABIETOLA, BURRATINA , ANGUILLA E MALTA

INGREDIENTI:

Base del risotto

80 gr di riso carnaroli
15 gr di scalogno in brunoise
15 cc di vino bianco
260 cc di brodo di verdure
30 cc di succo di barbabietola
5 gr di burro
10 gr di formaggio Occelli grattugiato
Sale, pepe e olio evo

Anguilla filetto affumicato

1 filetto di anguilla affumicato

Per il brodo alla birra

250 gr di brodo
20 gr di lievito compresso
120 gr di birra tostata "Alhambra"
20 gr di pane duro e secco
3 gr di zucchero moscovato
2 gocce di essenza di liquirizia
5 gr di lecitina di soia per litro di brodo

RICETTA:

Base de risotto

In una casseruola da riso mettere lo scalogno con un po' di olio e confettare bene, senza che prenda colore, poi aggiungere il riso e tostarlo bene, mettere il vino bianco lasciando evaporare l'alcool e cominciare a bagnare con il brodo di verdure caldo. Tutto questo a fuoco basso aggiungendo poco a poco il brodo di verdure e negli ultimi due minuti il succo di barbabietola. Cuocere per 16 minuti, e finire mantecando con il formaggio Occelli, il burro e l'olio d'oliva

Per l'anguilla alla brace

Mettere un filetto di anguilla a raffreddare nel congelatore per qualche minuto per tagliarlo più facilmente in cubetti di 1x1cm.

Per il brodo alla birra

Far bollire il brodo, aggiungere il lievito, il pane secco e lo zucchero moscovato. Cuocere il tutto per 10 minuti. Rimuovere dal fuoco, e aggiungere la birra e l'essenza di liquirizia. Lasciare in infusione per 10 minuti e filtrarlo senza pressare. Mettere a punto il sale e aggiungere la lecitina con il túrmix.

Terminare e presentazione

Appena finiamo il piatto, serviamo. Il riso al suo posto al centro del piatto, alcuni dadini di anguilla affumicata, un paio di tocchetti di burrata e l'aria di malto tostato.

Prodotti italiani utilizzati nelle ricette

RIGATONI I.G.P. GENTILE

I rigatoni Gentile sono un'ottima pasta secca preparata con materie prime di prima qualità. Realizzato con semola di grano duro italiano, ha una consistenza soda ed elastica con un aspetto omogeneo e privo di macchie, bolle d'aria, crepe o tagli. La trafilatura al bronzo e l'essiccazione attraverso un processo naturale unico nel suo genere (Metodo Cirillo) sono alcuni dei segreti che determinano la grande qualità di questa pasta.



POLPA MUTTI

Prodotto con pomodori 100% italiani accuratamente selezionati e di stagione. Colore rosso intenso e sapore naturale di pomodoro. I pomodori schiacciati di Mutti mantengono tutta la freschezza dei pomodori appena raccolti. È un prodotto unico perché combina il succo di pomodoro e la polpa tritata in pezzi molto piccoli.



OLIVE NERE GAETA DOP

La perla nera delle olive italiane. Preparate in modo naturale, sono senza dubbio i più adatti alla cucina italiana. L'oliva di Gaeta non è nera, come comunemente si crede, ma di colore violaceo, sapore vinoso, amaro con sfumature acetiche. La zona di coltivazione e produzione dell'olivo a denominazione di origine protetta "Oliva di Gaeta" comprende i territori delle regioni Lazio e Campania.



RISO CARNAROLI DOP

Il Carnaroli è considerato una delle migliori varietà di riso italiane. Adatto a qualsiasi lavorazione, questo prodotto DOP è coltivato nella zona della Baraggia, (Varese) ai piedi delle Prealpi, tra il fiume Sesia e il torrente Elvo, in una zona ricca di acqua e con un clima ideale per la produzione di una risata di alta qualità.



OCCELLI CASTAGNO

Un formaggio a pasta dura che viene lasciato stagionare per circa un anno e mezzo. Le ruote sono avvolte in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un sapore forte ed eccezionale.



BURRATA I.G.P.

Formaggio cremoso che nasconde un interno burroso di panna e mozzarella filata. Il nome Burrata deriva da una delle sue caratteristiche principali: la consistenza cremosa e liscia che ricorda il burro, "Burro" che in italiano significa burro. Area di produzione: Puglia.



BIRRA ROSSA MENABREA

Birra rossa di doppio malto con corpo strutturato, spuma abbondante e persistente. È caratterizzato da un aroma dolce di malto tostato e zucchero di canna.



CHIANTI SUPERIORE BIO DOCG VILLA MIGLIARINA

Uva: 90% Sangiovese, 10% Cannaiolo.

Colore rosso scuro con lievi riflessi rubino. Aroma fresco e fruttato con note di amarena e bacche rosse. In bocca è rotondo, corposo e minerale. Grande contrasto tra acidità, ricchezza e profumi floreali.



www.bartolini.com

OLIO E.V. OLIVA 100% ITALIANO BARTOLINI

L'olio extravergine di oliva FRANTOIO BARTOLINI è il risultato di una selezione effettuata da Mastro Oleario Bartolini Emilio che, con l'esperienza e la tradizione della sua famiglia (dal 1850), ricerca e seleziona le olive migliori, garantendo la raccolta a mano e l'estrazione a freddo. Quest'olio ha un colore verde dorato, aroma di oliva, sapore fruttato con note erbacee, ed è adatto ad essere usato come condimento in ogni ricetta

