

BIANCHELLO DEL METAURO BRÛLÉ

EN OTOÑO

INGREDIENTES PARA LA GELATINA DE VIN BRÛLÉ

110 g agua
110 g azúcar
300 g vino
4 g de palitos de canela
4 g de anís estrellado
1 g de clavos

25 g de gelatina
(para remojar en agua dulce)

FRUTA (al gusto)

manzana
naranja
mandarina
madroño
frambuesa
pera
caqui
flores de vainilla comestibles

EJECUCIÓN

Hervir todos los ingredientes
excepto la fruta.

Cuando se haya obtenido la ebullición, añadir la gelatina.
Cortar la fruta al gusto con diferentes formas y grosores.
Cuando la gelatina esté lista, ponla en el plato a placer.

OLIVA ALL'ASCOLANA

Receta tradicional

INGREDIENTES RELLENO OLIVA (para 25 Aceitunas)
(4 pax)

175 g carne de ternera (*)
125 g carne de cerdo (*)
1 huevo (según sea necesario, por kg de masa)
25 g queso maduro rallado para aroma y aceite de oliva extra virgen y/o
manteca de cerdo amalgamado
Vino blanco seco
Cebolla
Zanahoria
Apio
Nuez moscada
Sal, sólo lo suficiente para dar sabor a la carne que se está cocinando.

INGREDIENTES REBOZADO

Huevos
Harina de trigo
Pan rallado
En cantidad suficiente para cubrir ligeramente la aceituna rellena.

EJECUCIÓN

Deshuesar las olivas para posteriormente rellenar con el relleno.
Cortar la carne de ternera y la de cerdo en trozos (*) y dorar la carne con cebolla, zanahoria y apio, aceite de oliva extra virgen y cocinarlo a fuego lento con la adición de vino blanco seco y sal. Cuando esté guisado, picar todos los ingredientes juntos. Liga la mezcla con huevos enteros, queso rallado y nuez moscada.
Rellenar las aceitunas deshuesadas con la mezcla obtenida de esta manera. Luego reboza las aceitunas rellenas en la harina, el huevo batido y finalmente con pan rallado. Luego freír las aceitunas rellenas y empanadas.

(*) se puede utilizar carne ya picada, siempre que sea 100% de ternera y de cerdo, respectivamente.

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI, MANTEQUILLA DE TRUFA FINA NEGRA, BERGAMOTTO, CEDRINA Y PORCINI

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

400 g de espaguetis Senatore Cappelli trafileti al bronzo
1 cáscara de limón
20 hojas de limonero.
2 ceps de tamaño medio
Abundante agua salada para cocinar la pasta

INGREDIENTES MANTEQUILLA DE TRUFA

240 g mantequilla
140 g paté de trufa fina negra

EJECUCIÓN

Mezcla la mantequilla con el paté de trufa fina negra. Colocar en un recipiente y guardar en la nevera antes de usarla.
Cortar las setas en crudo con la ayuda de una mandolina. Reservar.
Cocinar los espaguetis en agua salada aromatizada con la cáscara de la lima y cedrina. Sumerge los espaguetis y llévalos a la cocina.
Mientras tanto, derretir la mantequilla en una cacerola y añadir los espaguetis con la mantequilla.
En el momento de la presentación, poner las setas crudas como fondo y sobre los espaguetis untados con la mantequilla de trufa fina negra.