



CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

Custodi del Sapore

PERCEZIONI



Le percezioni del sapore.

Questo ricettario vuole essere un suggerimento, uno spunto, un'idea per l'uso del Pecorino Romano D.O.P.

Attraverso la rivisitazione di ricette classiche ed eleganti abbinamenti, vogliamo indicarvi la strada per riscoprire il gusto di un sapore che può dominare oppure completare con garbo qualsiasi ricetta: dalla pasta alla verdura, dalla frutta al miele, dalle fondute al prodotto in purezza.

Il Pecorino Romano D.O.P. è sorprendentemente versatile se dosato con l'attenzione che il suo carattere particolarmente sapido richiede, per questo motivo in alcune ricette non è indicato l'uso del sale.



4

Praline di Pecorino Romano, noci e misticanza.

7

Fonduta di Pecorino Romano con verdure primavere.

8

Zuppa di cereali con gnocchetti di Pecorino Romano, erbe e croccantino di pancetta.

11

Millefoglie di carasau, Pecorino Romano e anguilla affumicata.

12

Bigné con mousse di ricotta, mandorle e Pecorino Romano.

15

Carpaccio di bue rosso agli agrumi e Pecorino Romano.

16

Uovo affogato in crema di patate, schiuma di Pecorino Romano e saba.

19

Risotto di asparagi selvatici e Pecorino Romano.

20

Spaghetti cacio e pepe con crema di favette novelle.

21

Pecorino Romano in purezza.

22

Pinzimonio.

Praline di Pecorino Romano, noci e misticanza.

La pralina, fatta in piccole dimensioni, solo una volta in bocca rivelerà, aprendosi, il suo gustoso ripieno.



ingredienti per 4 persone

*200 gr latte,
200 gr panna fresca,
300 gr Pecorino Romano D.O.P.
20 gr gelatina in fogli,
farina, uova, pane grattugiato,
insalatine da taglio, noci.*

Portare a 80 gradi panna e latte, unire il Pecorino Romano D.O.P. grattugiato e far fondere, aggiungere la gelatina preventivamente sciolta in acqua fredda al composto caldo, filtrare e far raffreddare in frigo.

Una volta solidificato, con uno scavino, fare delle palline da passare nella farina, nell'uovo e nel pane. Ripetere per altre due volte il passaggio nelle ultime due panature (nell'uovo e nel pane).

Friggere a 180 gradi in olio d'arachide e servire ben tiepide alternando le praline con misticanza e noci.







Fonduta di Pecorino Romano con verdure di primavera.

Per le verdure, un delicato tuffo nel sapore pieno della fonduta.



ingredienti per 4 persone

200 gr latte, 200 gr panna fresca, 300 gr Pecorino Romano D.O.P., 1 zucchini tonda, 12 asparagi, 12 fagiolini, 1 zucchini tornita, 12 carote tornite, 12 boccioli broccolo romano, 12 filetti di peperone rosso, 12 filetti pomodoro candito per guarnizione, erbe a piacere.

Sbianchire la zucchini tonda e il resto delle verdure. In un pentolino antiaderente portare a 80 gradi panna e latte. Unire il Pecorino Romano D.O.P. grattugiato e far fondere, filtrare e porre in terrina.

Vuotare la zucchini e riempirla con le altre verdure sbianchite. Disporre in una fondina calda la fonduta di Pecorino Romano D.O.P., posizionare al centro la zucchini con le verdure all'interno, guarnire con pomodoro candito e un filo d'olio extravergine.

sbianchire: sbollentare velocemente e tenere nel ghiaccio per conservare i colori vivi.



Zuppa di cereali con gnocchetti di Pecorino Romano, erbette e croccantino di pancetta.

Perfetta fusione tra sapori antichi e stile della cucina moderna.



ingredienti per 4 persone

50 gr lardo, uno scalogno, 1 costa di sedano, 1 foglia di alloro, uno spicchio d'aglio, 200 gr di cereali misti messi a bagno dalla sera prima, 100 gr di Pecorino Romano D.O.P., un cucchiaino di latte, un ciuffetto di erbe miste a piacere, 4 fettine di pancetta.

Croccantino di pancetta da preparare contemporaneamente: porre le fette di pancetta tra due fogli di carta da forno chiusi tra due teglie di uguale misura poste in forno per 30 min. a 120 gradi. Portare ad ebollizione i cereali con acqua e sale per 30 min. Nel frattempo preparare un battuto di scalogno, sedano e rosmarino e soffriggerlo lentamente con il lardo tritato, un filo d'olio, l'alloro e l'aglio. Aggiungere i cereali e terminare la cottura e regolando sale e pepe. Eliminare l'aglio intero e l'alloro e far riposare per circa 15 min. mentre nel frattempo si impasta il Pecorino Romano D.O.P. con il latte e le erbette fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo da cui si otterranno delle palline a cui dare la forma da gnocchetto. Disporre la zuppa in una fondina e guarnire con 3 gnocchetti, la pancetta croccante e un ciuffo di finocchietto selvatico. Chiudere il piatto con un filo di olio extravergine e una macinata di pepe fresco di mulinello.







Millefoglie di carasau, Pecorino Romano e anguilla affumicata.

Piacevolissima armonia di contrasti accompagnata dalla magia del pane carasau.



ingredienti per 4 persone

4 fogli di pane carasau, 12 filetti di anguilla affumicata, 100 gr di Pecorino Romano D.O.P a scaglie, 4 pomodorini freschi, prezzemolo e basilico, pomodorini canditi, 4 cavolini di Bruxelles.

Bagnare il carasau e stenderlo su un panno e farlo riposare, comporre la millefoglie alternando gli strati di anguilla al Pecorino Romano D.O.P., avvolgerli nel pane carasau e disporre in teglia con un filo d'olio il fagottino così ottenuto. Farlo cuocere a 180 gr per 5 minuti fino a restituirgli croccantezza. Intanto frullare i pomodorini con olio extravergine, sale, pepe, timo e frullare allo stesso modo e da parte prezzemolo, basilico, pepe e sale in modo da ottenere la salsa rossa e la salsa verde.

Disporre nel piatto le strisce delle diverse salse. Tagliare il fagottino a tramezzino e disporlo sulle strisce di colore alternate e guarnire con pomodoro candito, un filo d'olio extravergine e cavoletti di bruxelles.

Servire caldo o freddo.



Bignè con mousse di ricotta, mandorle e Pecorino Romano.

Coreografia e sapore in un delizioso *mise en bouche* da aperitivo.



ingredienti per 4 persone

*12 bignè piccoli,
100 gr ricotta di pecora,
50 gr Pecorino Romano D.O.P.,
mandorle tritate,
timo e pepe qb*

Preparare i bignè come di regola e da parte preparare la mousse frullando la ricotta con il Pecorino Romano D.O.P., aggiungere le mandorle tritate, il timo e il pepe.

Farcire i bignè e guarnire con un filetto di mandorla, pomodoro candito e timo servire tiepido come appetiser fingerfood.







Carpaccio di bue rosso agli agrumi e Pecorino Romano.

Freschissimo e vivace antipasto.



ingredienti per 4 persone

320 gr di filetto di bue rosso sgrassato, 2 funghi porcini, 60 gr scaglie di Pecorino Romano D.O.P., insalatine da taglio miste, finocchietto selvatico.

Tagliare il filetto a fette sottili circa 2 mm, posizionarlo in un piatto a tavoletta, guarnire con le insalatine, il porcino a lamelle, le scaglie di Pecorino Romano D.O.P. e il finocchietto.

Condire con l'emulsione di agrumi precedentemente preparata e composta da: succo di mezzo limone, succo di mezza arancia, un pizzico di sale, pepe e 60 gr di olio extravergine d'oliva.



Uovo affogato in crema di patate, schiuma di Pecorino Romano e saba.

Soffice nuvola di sapori.



ingredienti per 4 persone

*4 uova di fattoria freschissime,
200 gr di patate,
200 gr latte,
200 gr panna fresca,
300 gr di Pecorino Romano D.O.P.*

Portare a 80 gradi panna e latte, unire il Pecorino Romano D.O.P. grattugiato e far fondere. Porre in un sifone con 2 cariche e tenere al caldo. Pelare le patate e tagliarle a piccoli quadretti. Cuocerle con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio e alloro, bagnare con poco brodo o acqua, portare a cottura, eliminare l'aglio e l'alloro e frullare fino ad ottenere una crema liscia.

In un pentolino portare ad ebollizione dell'acqua con un pizzico di sale e un goccio di aceto bianco, aprire l'uovo e versarlo nell'acqua in ebollizione e cuocere per 3 minuti per ottenere un perfetto uovo in camicia. Scolarlo su carta assorbente. In una fondina porre 1 cucchiaino di crema di patate, sifonare la spuma di Pecorino, posizionare l'uovo al centro e guarnire con crostini di pane tostato e gocce di saba.

Servire caldissimo con una macinata di pepe sull'uovo.







Risotto di asparagi selvatici e Pecorino Romano.

Elegante combinazione di gusti spontanei.



ingredienti per 4 persone

*320 gr di riso carnaroli di Sardegna,
1 mazzetto di asparagi selvatici da
200 grammi, 1 scalogno,
60 grammi di burro, 60 grammi di
Pecorino Romano D.O.P. grattugiato
e alcune scaglie, brodo di pollo,
pepe.*

Tritare lo scalogno e farlo soffriggere molto lentamente con un filo d'olio extravergine, unire il riso e tostarlo per alcuni minuti. Bagnare gradualmente con il brodo caldo e a metà cottura unire gli asparagi sbianchiti tritati, ricordandosi di conservarne alcune punte per la guarnizione.

Terminare la cottura, circa 16 min, spegnere il fuoco e mantecare col burro freddo, il Pecorino Romano D.O.P. e un filo di olio extravergine d'oliva e pepe.

Impiattare e guarnire con le punte rimaste e Pecorino Romano D.O.P. in scaglie.



Spghettoni cacio e pepe con crema di favette novelle.

Due celebri abbinamenti rivisitati in un'unica ricetta: cacio e pepe con fave e Pecorino Romano D.O.P.



ingredienti per 4 persone

*320 gr di spghettoni,
80 gr Pecorino Romano D.O.P.
grattugiato, 500 gr favette novelle,
1 cipollotto fresco, pepe a piacere,
un filo d'olio extravergine.*

Estrarre le favette dal baccello e immergerle in acqua bollente per 10 secondi. Pulirle dalla loro pellicina, soffriggere con poco olio il cipollotto tritato, unire le favette pulite e coprire con acqua a filo, regolare di sale e pepe e profumarlo se piace con foglioline di menta. Cuocere alcuni minuti e poi frullare il tutto, ottenendo una crema verde, liscia e omogenea.

Cuocere gli spghettoni come di regola in acqua poco salata e scolarli al dente conservando un pò di acqua di cottura. In una padella mantecarli con il Pecorino Romano D.O.P., poca acqua di cottura e pepe sino ad ottenere una consistenza cremosa della salsa così lavorata.

Porre in una fondina calda la crema di fave e porzionare gli spghettoni, spolverare con Pecorino Romano D.O.P. e pepe.





Pecorino Romano in purezza.

Raffinati abbinamenti da meditazione per un formaggio giovane (massima stagionatura 8 mesi).

Tagliare il Pecorino Romano D.O.P. secondo la propria preferenza, disporre in un piatto accompagnato da composte di frutta, verdura, frutta secca, pere caramellate, uva, miele.

Si consiglia l'uso di un Pecorino Romano D.O.P. giovane, con stagionatura non superiore agli otto mesi.





Pinzimonio

Un aperitivo leggero oppure un rinfrescante piatto di mezzo.

1 cetriolo, 1 carota grande, 8 asparagi, 1 finocchio, 1 radicchio, 1 insalata belga, 2 coste di sedano, 2 ravanelli, Pecorino Romano D.O.P. a scaglie, pinoli e noci.

Secondo il gusto e piacere personale, condire con olio oppure emulsionare con salse.





Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano D.O.P.

Corso Umberto I°, 226 - 08015 Macomer (Nu) - Sardegna

Tel 0785 70537 - Fax 0785 72215

info@pecorinoromano.com - www.pecorinoromano.com

