



CONSORZIO PER LA TUTELA
DEL FORMAGGIO PECORINO ROMANO

PECORINO ROMANO DOP

Variazioni di classe



**Gli chef di domani
rinnovano un classico
del sapore**





Il Pecorino Romano DOP

La tradizione millenaria del Pecorino Romano ed il suo inscindibile legame con il territorio, hanno fatto sì che il più antico formaggio Italiano ha conservato, grazie alla memoria culinaria della zona di origine, la sua cultura pastorale.

Il suo segreto resta legato al suo utilizzo, sorprendentemente versatile che se sapientemente dosato può esaltare e valorizzare qualsiasi ricetta. Dalle tradizionali tecniche produttive, che ancora oggi garantiscono un'elevata sostenibilità ambientale nell'intera filiera produttiva del Pecorino Romano DOP, nasce un formaggio che, recenti studi scientifici, hanno dimostrato essere naturalmente privo di lattosio e che, per questa sua peculiarità, può essere inserito in modo sicuro nella dieta delle persone intolleranti.

È per noi motivo di grande soddisfazione aver organizzato un concorso di cucina che rivisitasse e proponesse le ricette e gli ingredienti tipici dei territori italiani in abbinamento al Pecorino Romano DOP, coinvolgendo gli Istituti Alberghieri di tutta Italia, fucina dei futuri chef e promotori della tradizione culinaria del nostro Paese.

Attraverso questo percorso di rivisitazione i giovani chef ci hanno indicato una strada per riscoprire il gusto di un sapore antico che può dominare o completare con delicatezza qualsiasi ricetta, dall'antipasto al dolce.

Siamo quindi orgogliosi di presentare questo ricettario frutto della fantasia, della creatività e del lavoro degli chef del futuro, nel luogo simbolo della nostra cultura, la nostra Capitale, riscoprendo con il suo fascino universale, il valore identitario del Pecorino Romano DOP.

Il Presidente
Salvatore Palitta

Indice

Antipasti



Millefoglie di Pecorino Romano DOP, con carpaccio di salmerino marinato e spuma di ricotta	14
Flan di Pecorino Romano DOP con salsa di zucchine	16
Squacquerone e Pecorino Romano DOP vanno a nozze	18
Alici con impanatura al Pecorino Romano DOP e Cipolle di Medicina IGP caramellate	20
Tortino di Pecorino Romano DOP, curcuma e cipolla di Partanna in leggero agrodolce	22
Mistral	24
Sfornato di cipolle di Cannara profumate all'anice e Pecorino Romano DOP	26
Delizie di Pecorino Romano DOP	28
Bignè al formaggio ripieni di pappa al pomodoro	30
Sbrisolona salata con zabaione, Pecorino Romano DOP e aceto balsamico	32
Tartellettes alla Mantovana di Pecorino Romano DOP con baccalà, crema di zucca piccante, profumo di nero di seppia e cialde di pecorino	34
Bavarese di Pecorino Romano DOP, confettura di cipolla rosa di Bassano, mostarda vicentina, estratto di melograno e peperone	36
Recher di Pecorino Romano DOP e vin cotto, salsa alla zucca con cialda aromatica	38

Tortino di Pecorino Romano DOP nella sua cialda con Mela Annurca Campana e Vino Passito Campano	40
Tortino di Pecorino Romano DOP su un letto di salsa alla rucola	42
Muffin con Pecorino Romano DOP e rapa rossa	44
Nuvole di Pecorino Romano DOP in tempura di Ribolla Gialla su fonduta di zucca e zafferano e gelato con salsa di datterini confit	46
Gamberi viola di Santa Margherita Ligure, indivia agli agrumi, crema di Pecorino Romano DOP, fava Tonka, tè matcha	48
Sapori di campagna	50
Cestino di pasta fillo con spuma di Pecorino Romano DOP, crudo di Parma croccante e pere Decane glassate al miele di acacia	52
Uovo in camicia con mousse al Pecorino Romano DOP e crema di zucca della Bassa Bresciana	54
Pecorino Romano DOP fritto con crosta al grano rosso di Corzano	56
Chips di polenta al Salame di Varzi con salsa al Pecorino Romano DOP	58
Gelato al Pecorino Romano DOP e Pere Igp dell'Emilia Romagna caramellate al miele e noci dei colli di Casa Pietra dei Colli di Salsomaggiore Terme con cialde al Pecorino Romano DOP e riduzione all'Aceto Balsamico di Modena	60
Millefoglie di Pecorino Romano DOP alle mousse di mirtilli freschi e miele di melata	63
Fagottino di sfoglia al Pecorino Romano DOP, la sua fonduta e verdure di stagione piemontesi	66

Primi piatti



Riso bicolore mantecato alla crema mascarpone e Pecorino Romano DOP	70
Tagliolini con formaggio di Fossa di Sogliano e Pecorino Romano DOP con gamberi e zucchini	72
Tortello ripieno di zucca su fonduta al Pecorino Romano DOP, crumble di Pitina e croccante aromatizzato al pepe	74
Gnocchi di patate e pecorino romano con fichi, salsa al Pecorino Romano DOP, consistenze di prosciutto San Daniele, e cialda di pecorino al papavero	76
Riso Carnaroli ai pistilli di zafferano con pancetta croccante e zabaione di Pecorino Romano DOP	78
Gnocchi al Pecorino Romano DOP e Prosciutto di Parma DOP	80
Crema di Pecorino Romano DOP allo zafferano con carciofi fritti, guancialetti croccanti e pane Carasau al Cannonau	82
Zuppetta di lenticchie di Casteluccio alla Santoreggia con castagnole di Pecorino Romano DOP e lamelle di tartufo nero di Norcia	84
Ravioli ripieni di patate su letto di fonduta di Pecorino Romano DOP	86
Autunno	88
Ravioli croccanti al Pecorino Romano DOP	90
Pasta di zucca con ripieno di mostarda, Pecorino Romano DOP, salsiccia con burro, amaretti sbriciolati su un letto di radicchio e origano cubano	92

Capunsei con radicchio Veronese e salsiccia con fonduta di Pecorino Romano DOP	94
Tortelli rossi con Parmigiano Reggiano e salsiccia su fonduta di Pecorino Romano DOP, stracchino e pancetta	96
Tortelli di ricotta, patate di Montese e Pecorino Romano DOP su crema di rapa rossa	98
Ravioli di melanzane, pistacchio e Pecorino romano DOP in salsa di sambuco	100
Tortelli “de casu” con salsa di pomodorino Toscano infornato e Pecorino Romano DOP	102
Gnocchetti bicolore con Pecorino Romano DOP, cannella e Mistrà Varnelli al profumo di arancio	104
Bottoni ripieni di Pecorino Romano DOP, crema di zucca delicata, cumble di amaretto, mostarda di zucca	106
Cappellacci di Pecorino Romano DOP con zucca e pomodoro aromatizzato	108
Gnocchi di semolino “cacio e pepe” su vellutata di zucchine “romanesche” e crema al Pecorino Romano DOP	110
Strangozzi di farro con vellutata di Pecorino Romano DOP, pomodorini gialli confit, guancialetto croccante, briciole di pane Lariano alle erbe e polvere di buccia di limone	112
Ravioli di ricotta e Pecorino Romano DOP con salsa panna e profumo di menta	114
Risotto al Franciacorta con Pecorino Romano DOP e confettura di fichi	116

Ravioli di ricotta e Pecorino Romano DOP su vellutata di zafferano di Norcia con brunoise di verdure	118
Casoncelli di Barbariga con crema di Pecorino Romano DOP e pere caramellate.....	120
Risotto con peperoni quadrati di Carmagnola e porro di Cervere croccante, scaglie di cioccolato extra bitter Gobbino su fonduta di Pecorino Romano DOP	122
Plin al Pecorino Romano DOP, miele di castagno e Nocciole Gentili del Piemonte	124
Terrina di pane Zichi Pecorino Romano DOP e scorfano affumicato al ginepro	126
Dischi di semolino al Pecorino Romano DOP con crema di fasette croccanti al latte e pane raffermo, coulis di pomodorini al basilico	128
Ravioli con patate viola aglio, menta e Pecorino Romano DOP grattugiato con burro e salvia, rondelle di olive verdi e scaglie di Pecorino romano	130
Risotto al “Soldorè” con pere e gelato al Pecorino Romano DOP	132
Gnocco a modo mio!	134
La capitale in Brianza	137
Fregula artigianale allo zafferano mantecata al Pecorino Romano, DOP barbabietole e gamberi al profumo di Pompia	140
Tricolore gourmet	143
Turbante artigianale al cuor di gambero rosso e zest di Pompia su fonduta di Pecorino Romano DOP e riduzione al mirto	146

Secondi piatti



Sofficiosa di Pecorino Romano DOP nel fico su Prosciutto di Parma DOP, biscotto di pecorino e parmigiano con granella di nocciole 150

Entrecôte di manzo della Val di Vara al burro nocciola, fonduta di Pecorino Romano DOP ghiacciata, fondo bruno, patate noisette e cialda al mais di Pignone 152

Flettino di tonno in panatura al timo selvatico su crema di cavolfiore e Pecorino Romano DOP all'abbamele 154

Arrotolato di pecora con timballo vegetale su fonduta al Pecorino Romano DOP e noci tritate 156

Involtilini di verza, salsiccia e pancetta con salsa al Pecorino Romano DOP 158

La scuola nel piatto 160

Dolci



Fico con mousse di Pecorino Romano DOP e pepe, mandorle tostate, miele e Piadina Romagnola	164
Gelato Fritto al Pecorino Romano DOP con riduzione di vino rosso aromatizzato al pepe nero	166
Pecorino Romano DOP in fiore	168
Budino di Pecorino Romano DOP, composta di fichi e lavanda	170
Soffio di Pecorino Romano DOP con nota al caffè e gelatina ai frutti di bosco	172
Panna cotta al Pecorino Romano DOP e Mentuccia Romana con coulis di pere e crumble al pepe nero	174
Cheesecake cacio e pere	176
Caciuni di Pecorino Romano DOP	178
Pannacotta al "Ca del Bosco" e Pecorino Romano DOP con mousse gelata allo zafferano	180
Mousse al Pecorino Romano DOP con fondente al Franciacorta	182
Gelato al Pecorino Romano DOP	184
Gelato al Pecorino Romano DOP con Mele Rosa dei Sibillini, vino cotto e mandorle	186
Mousse al Pecorino Romano DOP con Mele Rosa dei Sibillini, vino cotto e mandorle	188

Uovo al cioccolato fondente e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con sorpresa di sfogliata con mousse di spalmabile e Pecorino Romano DOP	190
Il Pecorino Romano DOP ed il bosco	192
Dolce “Mole” al Pecorino Romano DOP su cialda di riso soffiato al Gianduia	195
Morbidezza alla mandorla, cremoso all’arancia, mousse al Pecorino Romano DOP, Miele di Framura	198

Antipasti



Millefoglie di Pecorino Romano DOP, con carpaccio di salmerino marinato e spuma di ricotta



I.P.S.E.O.A. "CATERINA DÈ MEDICI"

GARDONE RIVIERA (BRESCIA)



Ingredienti per 4 persone

Per le cialde di pecorino

350 gr di Pecorino Romano DOP
80 gr di farina gialla integrale
di Castegnato

Per la marinatura della trota

100 gr di sale integrale
100 gr di zucchero di canna
30 gr di scorze di limone del Garda

Per il carpaccio di salmerino

400 gr di salmerino del Garda
40 gr di basilico fresco
30 gr di aneto

1 dl di Olio EVO del Garda DOP
q.b. di sale e pepe

Per la spuma di ricotta

200 gr di ricotta
100 gr di crema di latte
30 di olio EVO
20 gr di Pecorino Romano DOP

Per la guarnizione

100 gr di misticanza
q.b. di uova di salmerino
1 ciuffo di aneto



Procedimento

Preparare le cialde di pecorino, miscelandolo con la farina gialla integrale, utilizzando il forno a microonde oppure una padella antiaderente.

Battere delicatamente le baffe di salmerino, precedentemente marinate con lo zucchero miscelato al sale per circa 1 ora, avvalendosi della pellicola trasparente.

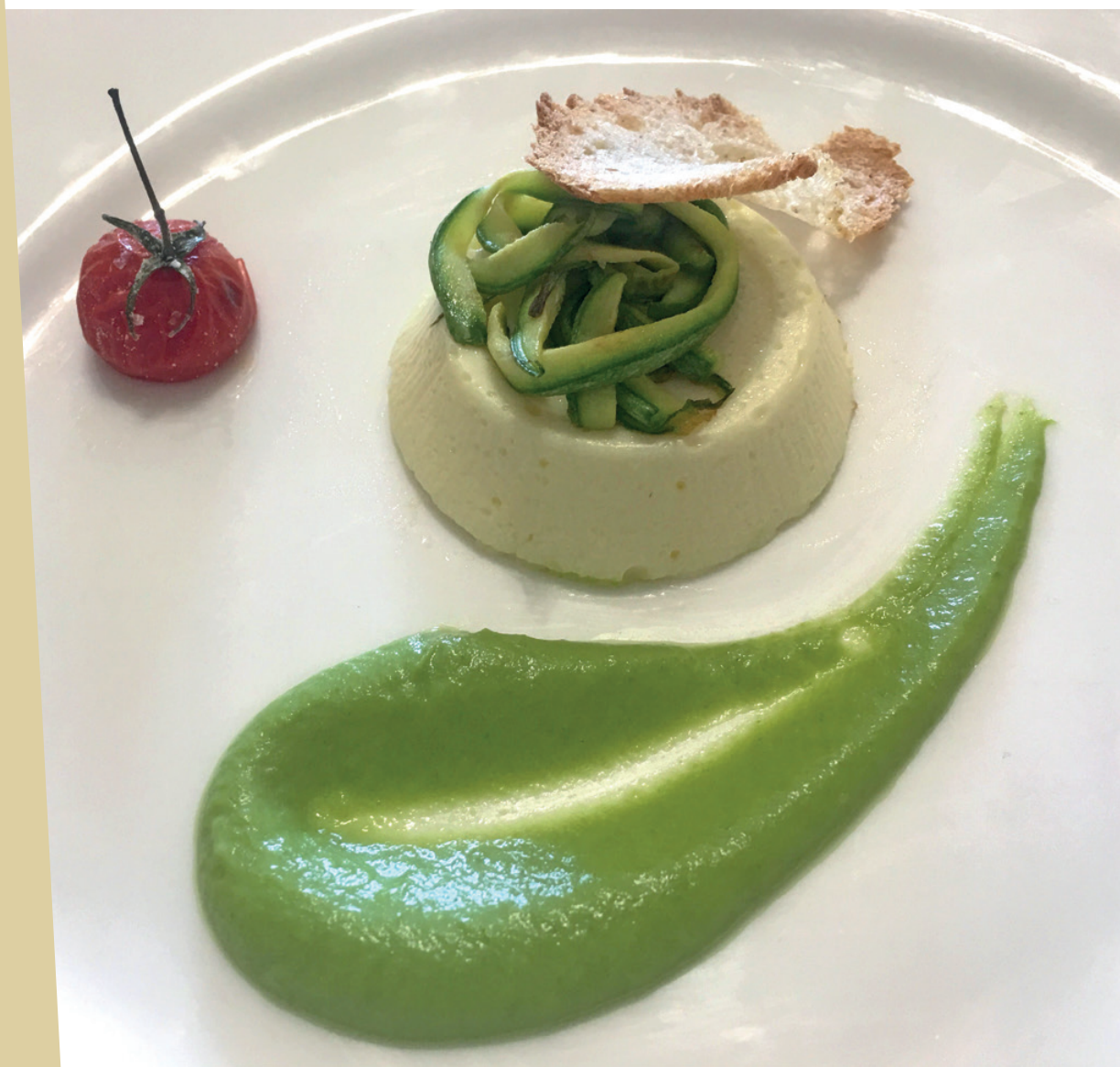
Spennellare con la salsa al basilico ed aneto, ottenuta frullando nel cutter l'olio EVO, il basilico, l'aneto, il sale e il pepe e porre in abbattitore di temperatura a -18°C per circa 2 ore.

Preparare la spuma di ricotta, setacciando in una terrina la ricotta ed unendo i rimanenti ingredienti. Amalgamare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Ottenere la millefoglie alternando le cialde di pecorino, le fettine di salmerino e la spuma di ricotta.

Guarnire con misticanza, uova di salmerino e ciuffo di aneto.

Flan di Pecorino Romano DOP con salsa di zucchini





Ingredienti per 4 persone

Per il flan

- 60 gr di Pecorino Romano DOP
- 100 gr di panna fresca
- 2 tuorli
- 3 albumi
- q.b. di pepe bianco
- q.b. di sale fino

Per la decorazione

- 4 pomodori datterini
- q.b. di zucchero a velo
- 50 gr di julienne di zucchine
- 20 gr di Pane ai grani antichi (Pane del Sole)

Per la salsa alle zucchine

- 100 gr di zucchine
- q.b. di Olio EVO di Seggiano DOP
- q.b. di sale fino iodato



Procedimento

Grattugiare il pecorino finemente in un contenitore, aggiungere la panna fresca, i tuorli e gli albumi montati a neve. Regolare di sale e pepe.

Versare il composto negli stampi precedentemente oleati.

Cuocere a 160°C in forno a bagnomaria per 30 minuti circa, fino a quando il composto non si è rappreso.

Per la salsa. Tagliare la parte esterna verde delle zucchine e sbollentarle per pochi minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare e frullare con l'aiuto di un mixer. Aggiungere acqua di cottura a necessità ed emulsionare con l'olio EVO. Regolare di sale, filtrare con un colino a maglia fine e conservare fino al momento dell'utilizzo in frigorifero.

Per la decorazione. Cuocere a bassa temperatura "confit" in forno i pomodorini precedentemente spolverati di zucchero a velo, mantenendo il picciolo verde. Tagliare in fette sottili il Pane del Sole e dorare in forno. Saltare la julienne di zucchine in padella antiaderente con un filo d'olio.

Per l'assemblaggio. Dressare sul piatto di servizio il flan caldo accompagnando con la salsa di zucchine riscaldata a bagnomaria. Decorare con il pomodorino, la cialda di pane croccante e la julienne di zucchine.

Squacquerone e Pecorino Romano DOP hanno a nozze



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di Squacquerone DOP
- 70 gr di Pecorino Romano DOP
- 400 gr di calamari freschi
- 10 gr di erba cipollina
- q.b. di pepe e sale
- q.b. di olio EVO



Procedimento

Pulire i calamari, tagliarli ad anelli e sbollentarli in acqua ma non troppo a lungo per non farli indurire. Una volta cotti, raffreddare il tutto in acqua fredda, asciugarli e insaporirli con olio EVO, sale, pepe ed erba cipollina tritata. Grattugiare il pecorino e lavorarlo con lo squacquerone, l'erba cipollina, il pepe e il sale, se necessario.

Presentazione.

Disporre la crema di squacquerone e pecorino nel piatto, successivamente i calamari, quindi decorare con fili di erba cipollina e infine irrorare con olio EVO.

Alici con impanatura al Pecorino Romano DOP e Cipolle di Medicina IGP caramellate



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 4 persone

500 gr	di Cipolle Rosse di Medicina IGP	300 gr	di alici fresche
q.b.	di sale	1 lt	di olio di arachide
40 gr	di zucchero di canna	8	fette di pancarrè per crostini
20 ml	di aceto di vino rosso		
50 ml	di Aceto Balsamico di Modena IGP		
q.b.	di olio EVO		
100 gr	di pangrattato		
50 gr	di Pecorino Romano DOP		
q.b.	di pepe		
q.b.	di albume montato		



Procedimento

Pulire le cipolle, lavarle e tagliarle ad anelli, metterle in padella con un filo di olio, un pizzico di sale, coprire con coperchio e far stufare per circa 10 minuti.

Passato il tempo, aggiungere lo zucchero di canna, coprire e continuare la cottura per altri 8-10 minuti, controllando che lo zucchero non caramellizzi troppo. Successivamente sfumare con aceto di vino rosso, non coprire più il contenitore e far evaporare la parte liquida.

Pulire, eviscerare e spinare le acciughe senza farle rompere.

Amalgamare il pangrattato con il pecorino ed insaporire di sale e pepe.

Sbattere il bianco d'uovo e passarci le acciughe a coppie, successivamente passarle nel pangrattato, infine friggerle e scolarle.

Preparare i crostini al forno e una riduzione di aceto balsamico.

Presentazione del piatto.

Disporre con un coppapasta la marmellata, i filetti e servire con crostini e gocce di riduzione di balsamico.

Tortino di Pecorino Romano DOP, curcuma e cipolla di Partanna in leggero agrodolce



IPSEOA PIETRO PIAZZA

PALERMO



Ingredienti per 6 persone

400 gr di Pecorino Romano Dop
200 gr di ricotta fresca
q.b. di curcuma
3 Cipolle Rosse di Partanna
30 gr di olio EVO
25 gr di miele
30 gr di aceto di vino rosso



Procedimento

Affettare la cipolla di Partanna a 1/2 veneziana e farla appassire con olio e acqua.

Tagliare grossolanamente il pecorino e passarlo per circa 20 minuti al termomix, massima velocità, unire la curcuma e impastare con la ricotta fresca fino a raggiungere la consistenza di una pasta modellabile.

Ungere leggermente gli stampini in alluminio o silicone e ricoprire con un leggero strato di pangrattato con la pasta di pecorino e ricotta, precedentemente preparata.

Riempire a metà lo stampo creando un incavo.

Farcire con la cipolla rossa in leggero agrodolce, chiudere con pasta di pecorino e spolverare leggermente con del pangrattato.

Infnare a 180°C per 15 minuti.

Per mantenere in forma il tortino prima di sformarlo è consigliabile immergere lo stampo in acqua ghiacciata.

Accompagnare con delle insalatine novelle.

Mistral



**Ingredienti per 6 persone****Per la frolla rustica**

250 gr di farina 00
125 gr di burro
50 gr di zucchero semolato
100 gr di Pecorino Romano DOP
60 gr di tuorlo
10 gr di vino bianco secco

**Per il Biancomangiare
al Pecorino Romano DOP**

50 cl di latte intero fresco
150 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
50 gr di amido di riso
q.b. di sale

Per la farcitura

120 gr di confettura di Fichi bianchi
del Cilento DOP
40 gr di confettura di mirtilli

Per decorare

q.b. di frutti di bosco misti

Per la cialdina di formaggio

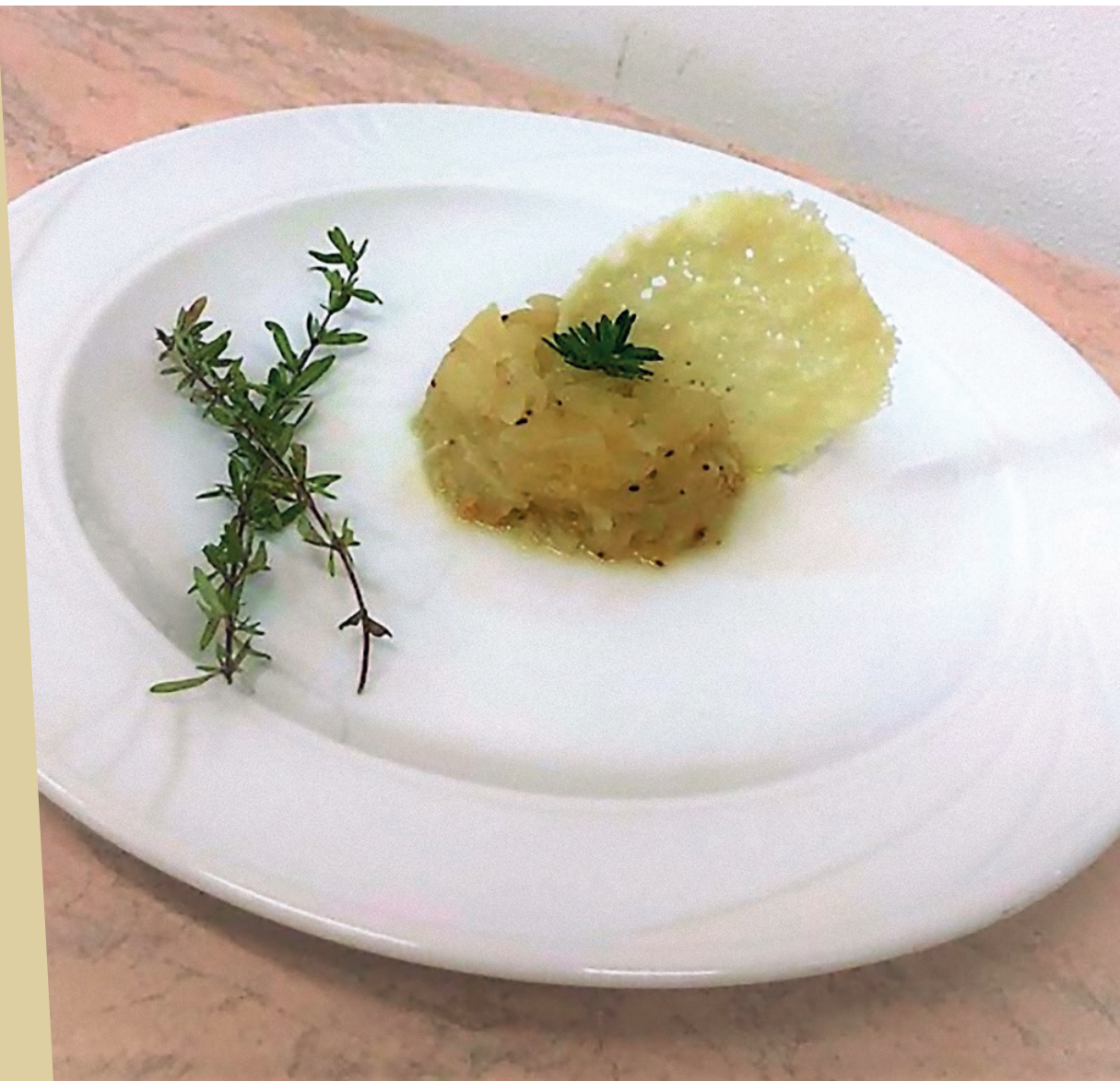
100 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato

Procedimento

Preparare la frolla rustica in un'impastatrice munita di gancio a foglia, unire alla farina il burro a temperatura ambiente, usando il metodo sabbaiato, aggiungere lo zucchero, il formaggio grattugiato, i tuorli e infine il vino. Stendere in una teglia, coprire con pellicola alimentare e passare in frigo per almeno 1 ora. Mentre la frolla riposa preparare il Biancomangiare al pecorino portando il latte ad una temperatura di 60°C, togliere dal fuoco, versare nel latte tiepido il formaggio finemente grattugiato, coprire e lasciare in infusione per almeno 1 ora. Tirare fuori dal frigo la frolla, lavorarla per darle nuovamente plasticità, stendere ad uno spessore di circa 3-4 millimetri, ricavare la forma desiderata, sistemare in una teglia da forno foderata di carta forno e infornare in forno già caldo a 175°C per 8-10 minuti. Tirare fuori dal forno e lasciare raffreddare. Filtrare delicatamente l'infuso di latte e pecorino, eliminando la parte che si è depositata sul fondo, incorporare l'amido di riso e filtrare nuovamente. Portare a cottura, a bagnomaria, facendo attenzione a non superare gli 85°C.

Appena il composto è pronto trasferirlo negli appositi stampi di silicone a forma di emisfera. Sovrapporre le due parti di biscotto rustico al pecorino, farcire con la confettura di Fichi Bianchi del Cilento DOP con una piccola aggiunta di confettura di mirtilli per dare colore, adagiare sopra le emisfere di Biancomangiare al pecorino, decorare con una cialdina di formaggio pecorino e frutti di bosco freschi, impiattare e servire.

Sformato di cipolle
di Cannara profumate
all'anice e Pecorino
Romano DOP



G. DE CAROLIS ALBERGHIERO SPOLETO

SPOLETO (PERUGIA)



Ingredienti per 6 persone

1 kg di Cipolle di Cannara
250 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
q.b. di olio EVO
q.b. di sale
q.b. di semi di anice
q.b. di anice stellato

1 bicchiere di vino bianco
q.b. di pepe bianco
q.b. di brodo vegetale
(sedano, carota, cipolla e alloro)



Procedimento

Pulire, lavare e tagliare a julienne le cipolle; in una casseruola mettere un fondo di olio e le cipolle, iniziare la cottura a fiamma media, sfumare con il vino e continuare con un mestolino di brodo vegetale. A fine cottura aggiungere i semi di anice. In uno stampino leggermente oleato alternare strati di cipolla stufata a scaglie di pecorino fino a riempire completamente il contenitore. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Nel frattempo preparare delle cialde molto sottili con pecorino grattugiato. Togliere gli sformatini dagli stampini e servirli accompagnati da una cialda di pecorino, anice stellato e foglie di alloro.

Delizie di Pecorino Romano DOP



ISTITUTO "FERDINANDO MARTINI"
MONTECATINI TERME (PISTOIA)



Ingredienti per 4 persone

Per il bignè

46 gr d'acqua
18 gr di burro
30 gr di farina 00
40 gr d'uovo
40 gr di guanciale

36 gr di farina
4 fette di Prosciutto Toscano DOP

Per la mousse di Finocchiona

120 gr di Salame di Finocchiona IGP
140 gr di ricotta di mucca
15 gr di panna

**Per l'involentino di prosciutto crudo
e crema di pecorino**

400 ml di latte intero
120 gr di Pecorino Romano DOP
54 gr di burro

Per la gelatina di Vin Santo

24 gr di colla di pesce
170 gr di Vin Santo

Procedimento

Procedimento bignè. Cuocere il guanciale precedentemente tritato a fiamma bassa, aggiungere burro e l'acqua dopodiché portare a ebollizione. Aggiungere la farina tutta insieme e formare una palla girando con un mestolo di legno. Trasferire l'impasto in una bacinella e girarlo con il mestolo in modo da farlo intiepidire, dopodiché aggiungere le uova e amalgamare il tutto. Disporre in teglia con una sac à poche e cuocere a 200°C per 10 minuti a valvola chiusa e altri 10 minuti a valvola aperta.

Procedimento involentino di prosciutto crudo e crema di pecorino.

Sciogliere il burro in un pentolino, dopodiché aggiungere tutta insieme la farina e lasciarla tostare qualche secondo, aggiungere il latte e mescolare finché non raggiunge l'ebollizione, infine aggiungere il pecorino a fiamma spenta e amalgamare il tutto. Disporre qualche fetta di prosciutto nella pellicola, stendere la crema di pecorino (precedentemente preparata per il bignè) sopra le fette ben stese con l'aiuto di una sac à poche, successivamente arrotolare il tutto con l'aiuto della pellicola e infine tagliare le due estremità.

Procedimento mousse di Finocchiona. Frullare tutto assieme finché non diventa un composto omogeneo. Disporre sul piatto con un sac à poche guarnendo pan carré tostato.

Procedimento gelatina di Vin Santo. Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Versare il Vin Santo in un pentolino e scaldarlo fino a ebollizione, dopodiché aggiungere la colla di pesce ben strizzata e lasciarla sciogliere a fiamma spenta. Mettere in abbattitore positivo per 5 minuti circa, tagliarla e inserirla nel piatto.

Bignè al formaggio ripieni di pappa al pomodoro





Ingredienti per 4 persone

Bigné al formaggio

200 gr di acqua
100 gr di farina 00
100 gr di Pecorino Romano DOP
40 gr di burro
4 uova medie



Pappa al pomodoro

300 gr di pomodoro
100 gr di Pane Toscano raffermo
500 ml di brodo vegetale
35 gr di olio EVO
1 spicchio d'aglio
7 gr di zucchero
q.b. di sale fino
1 mazzetto di basilico

Procedimento

Bigné al formaggio. Bollire acqua e burro in un tegame.

Quando raggiunge la temperatura di ebollizione aggiungere la farina setacciata e mescolare con un mestolo di legno a fuoco dolce.

Quando l'impasto si stacca dai bordi del tegame togliere dal fuoco e lasciare riposare. Quando l'impasto raggiunge la temperatura ambiente aggiungere le uova uno alla volta. Una volta legato l'impasto aggiungere il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C per 20 minuti.

Pappa al pomodoro. Tostare il pane affettato a 200°C in forno per 10 minuti.

Sfregarci sopra l'aglio e mettere in una padella. Aggiungere la salsa di pomodoro, brodo vegetale, sale, pepe, zucchero, basilico e olio fino a ricoprire il pane. Far cuocere per 1 ora a fuoco basso.

Una volta pronta la pappa metterla in una sac à poche e farcire i bigné.

Sbrisolona salata con zabaione, Pecorino Romano DOP e aceto balsamico



I.P.S.A.R. "L.CARNACINA"
VALEGGIO SUL MINCIO (VERONA)



Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 300 gr di farina 00
- 100 gr di farina di mais di Gonzaga
- 120 gr di mandorle non sbucciate
- 220 gr di burro della Lessinia
- 5 tuorli
- 40 gr di vino bianco
- 250 gr Pecorino Romano DOP
- q.b. di aceto balsamico
- q.b. di fiori edibili
- q.b. di germogli



Procedimento

Per la sbrisolona. Mescolare entrambe le farine con le mandorle, fare una fontana e aggiungerci il pecorino, il burro a pezzetti (abbastanza freddo) e l'uovo, con o senza zucchero. Impastare il tutto senza scaldarlo troppo con le mani. Ottenere un impasto sbriciolato e mettere il composto in forno a 180°C per 30 minuti.

Per lo zabaione. Cuocere a bagnomaria in una casseruola i tuorli col vino e lavorarli con una frusta finché la crema sarà soffice e gonfia.

Per la glassa d'aceto balsamico. Mettere sul fuoco l'aceto fino a completa evaporazione, poi aggiungere un po' di fecola mischiata con acqua per dare consistenza.

*Tartelletes alla Mantovana
di Pecorino Romano DOP con baccalà,
crema di zucca piccante, profumo di
nero di seppia e cialde di pecorino*



I.P.S.A.R. "L.CARNACINA"
VALEGGIO SUL MINCIO (VERONA)



Ingredienti per 4 persone

1 uovo
300 gr di farina 00
100 gr di farina di mais di Vigasio
120 gr di mandorle non sbucciate
500 gr di burro dei Lessini
350 gr di Pecorino Romano DOP
1 kg di baccalà dissalato
100 gr di aglio
1 cipolla
100 gr di basilico
300 ml di olio EVO
300 gr di sale
150 gr di pepe
2 lt di latte

1 lt di panna
1 lt di passata di pomodoro
800 gr di zucca
q.b. di peperoncino in polvere
50 gr di nero di seppia naturale
100 gr di fecola
q.b. di fiori edibili
q.b. di germogli



Procedimento

Per la tartelletes di sbrisolona. Mescolare entrambe le farine con le mandorle, fare una fontana e aggiungere il pecorino, il burro a pezzetti (abbastanza freddo) con l'uovo, con o senza zucchero. Mescolare il burro con la farina e l'uovo. Impastare il tutto senza scaldarlo troppo con le mani. Alla fine lasciarlo sbriciolato e mettere il composto in forno a 180°C per 30 minuti all'interno degli stampini.

Per la spuma di baccalà. Preparare un trito dell'aglio e del basilico e metterli nella pentola dove andrà cotto il baccalà, il quale va tagliato a pezzi grossolani. Una volta pronto il baccalà e il trito, mettere tutto nella pentola con un po' di olio, poi aggiungere il latte e la passata di pomodoro e lasciare cuocere lentamente. A fine cottura, mixare il tutto e poi setacciarlo, aggiungere della panna, mettere il tutto nel sifone e far raffreddare.

Per la crema di zucca. Tagliare la zucca pezzi e metterli in una pentola con della cipolla, olio e acqua. Una volta cotta, mixare il composto e aggiungere il peperoncino in polvere e un po' di latte fino ad ottenere la giusta consistenza.

Per le cialde di pecorino. Stendere su un pezzo di carta forno del pecorino e mettere in una padella e lasciare cuocere fino a che non diventa dorato.

Per il profumo al nero di seppia. Sciogliere il nero di seppia in una vellutata di pesce.

Bavarese di Pecorino Romano
DOP, confettura di cipolla rosa
di Bassano, mostarda Vicentina,
estratto di melograno e peperone



IPSSAR ARTUSI VICENZA



Ingredienti per 4 persone

Per la bavarese

- 500 gr di panna fresca
- 200 gr di Pecorino Romano DOP
- 2 chiodi di garofano
- 8 gr di Agar-Agar

Per la confettura di cipolla

- 250 gr di cipolla rosa di Bassano del Grappa
- 150 gr di zucchero di canna
- 100 gr di vino rosso

Per l'estratto di melograno e peperone

- 1 melograno
- 1 peperone rosso
- q.b. di buccia di 1 limone
- q.b. di Angostura
- 20 gr di burro



Procedimento

Bavarese. In una casseruola unire assieme la panna e i chiodi di garofano. Portare a una temperatura di circa 85°C. Aggiungere il pecorino grattugiato lasciando il composto in infusione per circa 15 minuti. Filtrare. Rimettere sul fuoco unendo l'agar-agar facendo bollire.

Confettura di cipolla. Miscelare tutti gli ingredienti. Marinare per 1 ora circa. Cuocere fino ad ottenere una consistenza sciropposa.

Finitura della bavarese. Riempire metà stampini in silicone con la bavarese. Inserire il cuore di confettura di cipolle e coprire con il restante composto. Abbattere in negativo.

Per l'estratto di melograno e peperone. Mettere i due succhi estratti in un pentolino con la buccia di limone. Ridurre quasi della metà. Montare la salsa con il burro aggiungendo alle fine fuori dal fuoco qualche goccia di angostura.

Per la composizione del piatto. Togliere le quenelles dagli stampi in silicone; spolverizzarle con polvere di barbabietola. Posizionare sul piatto. Guarnire con spuntoni di mostarda vicentina e scaglie di pecorino. Decorare con germogli di mela. Prima di servire versare l'estratto di melograno e peperone.

Nota. Ci vogliono 35 minuti affinché la bavarese raggiunga la temperatura di somministrazione.

Rocher di Pecorino Romano DOP e vin cotto, salsa alla zucca con cialda aromatica



I.I.S.S. "GIUSEPPE GREGGIATI"

POGGIO RUSCO (MANTOVA)



Ingredienti per 4 persone

Per i rocher

- 250 gr di ricotta vaccina
- 110 gr di Pecorino Romano DOP grattato
- q.b. di sale
- q.b. di pepe bianco
- 50 gr di vin cotto
- 100 gr di noci tostate e tritate
- 40 gr di dragoncello fresco tritato

Per la salsa alla zucca

- 200 gr di zucca mantovana pulita e tagliata a cubetti
- 50 gr di cipolla gialla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- q.b. di erba cipollina
- q.b. di foglia di salvia
- 1 dl di vino bianco
- q.b. di sale e pepe
- 50 gr di patate tagliate a cubetti
- q.b. di acqua o fondo vegetale necessari per la cottura

Per la cialda aromatica

- 125 gr di farina tipo 2 biologica, macinata a pietra
- 1 uovo
- 10 gr di olio EVO
- q.b. di sale
- 1/2 dl di vino bianco per impastare
- 1 lt di olio di semi di arachidi per friggere

Per l'assemblaggio del piatto

- 20 gr di noci tritate
- 10 gr di vin cotto



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per la cialda fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, stendere con l'aiuto di un mattarello o macchina per la pasta e ricavare la forma desiderata, procedere alla frittura in olio caldo.

In una casseruola soffriggere l'aglio in camicia e la cipolla.

Successivamente aggiungere la zucca, le patate, quindi salare, pepare, sfumare con vino bianco, aromatizzare con le erbe aromatiche e bagnare con acqua o fondo fino a completa cottura; ridurre in purea con l'aiuto di un mini-pimer ad immersione.

Amalgamare alla ricotta il pecorino, il pepe, eventualmente il sale fino ad ottenere un composto omogeneo; con l'aiuto di un sac à poche ricavare dei rocher da farcire con il vin cotto; passare ogni rocher nel trito di dragoncello e noci e riporre in abbattitore o frigo.

Assemblaggio del piatto. Disporre la crema alla zucca tiepida, i rocher, qualche goccia di vin cotto e decorare con noci tritate.

*Tortino di Pecorino Romano DOP
nella sua cialda con Mela Annurca
Campana e Vino Passito Campano*



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA NAPOLI



Ingredienti per 12 persone

180 gr	di farina 00	3 gr	di baking
50 gr	di burro	2 gr	di sale
50 gr	di zucchero semolato	200 gr	di Pecorino Romano DOP
150 gr	di Pecorino Romano DOP	2	Mele Annurca Campana IGP
160 gr	di uova		per decorare
150 gr	di Mela Annurca Campana IGP	60 cl	di Vino Passito Campano IGT

Procedimento

Per confezionare questo piatto partire dalla preparazione delle fette di mela disidratata, operazione che richiede almeno 3 ore in forno a temperatura non superiore ai 70°C. Procedere affettando in fette sottili, nel senso longitudinale, delle mele ben lavate, in modo da ottenere delle rondelle dallo spessore di 1-2 millimetri. Sistemarle in una teglia sopra della carta da forno dopo averle leggermente cosparse di zucchero, se a velo è meglio. Una volta ottenute le fette di mele conservarle in un contenitore con della carta in modo che non prendano umidità restando croccanti.

Per preparare il tortino, tagliare le mele in dadini dalla grandezza di circa 5 millimetri di lato, con l'ausilio del forno a microonde farle appassire, subito dopo raffreddarle e recuperare il liquido che hanno rilasciato. Tagliare 100 grammi di pecorino a dadini da 4-5 millimetri e tenerli da parte. Il restante formaggio grattugiarlo finemente. In una bacinella dell'impastatrice, munita di frusta, montare il burro con lo zucchero finché diventa spumoso, aggiungere le uova, uno alla volta, e parte del liquido rilasciato dalle mele durante la cottura in microonde. Sostituire la frusta con la foglia e incorporare la farina con il baking e il sale. Manualmente e con l'aiuto di una spatola di silicone, incorporare alla massa le mele precedentemente cotte ed il formaggio, prima quello grattugiato e poi per ultimo quello a dadini. Preparare i pirottini, debitamente unti di burro, mettere la massa in un sac à poche, munita di punta liscia da 2 centimetri, riempire i pirottini fin sopra la metà, non oltre, pareggiare con delicatezza la superficie e cuocere in forno statico, già caldo, a 180°C per 20 minuti. Mentre il tortino cuoce, in un padellino antiaderente ben caldo, far fondere poco formaggio pecorino in modo da ottenere una cialda croccante. Modellare la stessa a piacimento e conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta cotto il tortino, sformarlo delicatamente, sistamarlo nella cialda e decorare con la chips di mela disidratata, sistemare sul piatto prescelto e servire caldo accompagnato da un bicchiere di Vino Passito Campano IGT.

Tortino di Pecorino Romano DOP su un letto di salsa alla rucola



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA

GROSSETO



Ingredienti per 10 persone

Per lo sfornato

- 800 gr di Patate Monte Amiata
- 300 gr di Pecorino Romano DOP
- 30 gr di prezzemolo
- 150 gr di Cipolle Monte Amiata
- 4 uova
- 300 gr di Latte Maremma
- q.b. di olio EVO IGP Toscano
- q.b. di sale, pepe, noce moscata

Per la salsa alla rucola

- 100 gr di rucola
- 20 gr di pinoli
- q.b. di olio EVO
- q.b. di Pecorino Romano DOP grattugiato
- q.b. di sale
- q.b. di pepe

Per gli stampi

- 10 stampi monoporzione
- 50 gr di Olio EVO Toscano
- 100 gr di Pangrattato Toscano

Per la guarnizione

Cialdine al pecorino

- q.b. di pomodorino Toscano confit
- q.b. di salsa alla rucola
- q.b. di Olio EVO toscano IGP
- q.b. di basilico



Procedimento

Bollire le patate, pelarle e schiacciarle. Imbiondire la cipolla tritata e aggiungerla alle patate. Unire il prezzemolo tritato, il pecorino grattugiato, le uova e il latte. Oleare gli stampi e aggiungere il pangrattato. Aggiustare di sale, pepe e noce moscata; mettere le patate negli stampi rivestiti di pangrattato. Cuocere in forno a 165°C fino a doratura. Passare al mixer pinoli, olio, rucola, pecorino, sale, pepe e ottenere una crema. Velare il piatto di portata con la crema e adagiarvi il tortino, decorare con cialdini al pecorino, pomodorino e olio.

Per questa ricetta ho cercato prodotti del territorio e di stagione; ho scelto la salsa alla rucola perché da contrasto al gusto e risalta all'occhio e alla vista.

Nella degustazione in tavola possiamo accompagnarvi un cabernet di nuova annata dell'azienda Bargagli.

Muffin con Pecorino Romano DOP e rapa rossa



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA GROSSETO



Ingredienti per 10 persone

150 gr di rapa rossa
80 gr di olio EVO IGP Toscano
225 ml di latte intero Maremma
1 uovo (sbattuto)
275 gr farina tipo 1 Verna
1 cucchiaino di lievito in polvere
per torte salate
150 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
q.b. di sale
q.b. di pepe

Per humus di rapa rossa

150 gr di Cipolla del Monte Amiata
100 gr di rapa rossa
30 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
70 gr di Olio EVO Toscano IGP
50 gr di ceci rugosi di Grosseto bolliti



Procedimento

Per il muffin. Pulire la rapa rossa e cuocere in pentola per 20 minuti circa, frullare e metterla nella planetaria, aggiungere il sale, pepe, l'uovo sbattuto, la farina, il pecorino, il lievito e l'olio. Azionare a velocità bassa e aggiungere un po' alla volta il latte, poi aumentare la velocità e lavorare l'impasto per 10 minuti, infine cuocere in forno per 20 minuti a 200°C in uno stampo per muffin.

Per l'humus di rapa rossa. Ridurre la rapa a pezzetti e frullarla con la cipolla, i ceci e il pecorino, fino a che il composto non è omogeneo e nel frattempo aggiungere 70 grammi di olio EVO a filo fino ad ottenere la consistenza desiderata. Usare la sac à poche per decorare.

Ho scelto questo piatto perché. Ho scelto questa ricetta perché è stato un metodo per poter utilizzare ingredienti un po' persi nella gastronomia italiana, come ad esempio la rapa rossa, i ceci rugosi di Grosseto e il pecorino romano; inoltre ho cercato di racchiudere in questa preparazione gli ingredienti tipici del mio territorio, ovvero la Maremma.

*Nuvole di Pecorino Romano DOP
in tempura di Ribolla Gialla
su fonduta di zucca e zafferano
e gelato con salsa di datterini confit*





Ingredienti per 1 persona

Per i pomodorini confit

- 100 gr di pomodorini datterini
- 5 gr di zucchero di canna
- 10 ml di olio EVO
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di timo e origano freschi

Per la fonduta di zucca

- 50 gr di zucca Violina
- 50 gr di latte intero fresco
- 40 gr di yogurt intero
- 30 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato

Per le nuvole di pecorino

- 50 gr di farina di riso
- 50 ml di Ribolla Gialla spumantizzato

1 albume

- 5 gr di semi di chia
- 30 gr di Pecorino Romano DOP tagliato a dadini da 1 cm
- 10 gr di sciroppo d'agave
- 10 gr di farina di riso
- 10 ml di "Asperum"

Per il gelato

- 50 ml di panna
- 50 ml di latte
- 25 gr di Pecorino Romano DOP
- 3 gr di buccia di limone
- 10 gr di inulina

Procedimento

Per i datterini confit. Lavare e tagliare a metà i datterini, condire con sale pepe, zucchero olio e le erbe aromatiche. Infornare a 140°C per 90 minuti. Frullare il tutto con il mixer ad immersione.

Per il gelato. Portare il latte con il pecorino, l'inulina e la buccia di limone fino a 60°C. Aggiungere la panna e filtrare con colino cinese. Lasciare raffreddare il composto e versare nella gelatiera. Far riposare in congelatore.

Per la fonduta di zucca. In una casseruola cuocere la zucca nel latte, aggiungere il pecorino ed emulsionare con un mixer ad immersione, aggiungere lo yogurt e continuare a emulsionare.

Per le nuvole di pecorino. Mondare l'albume d'uovo a neve e tenere da parte. Amalgamare in una bastardella la farina di riso con i semi di chia e la Ribolla Gialla molto fredda, ricavare una pastella liquida, aggiungere con un movimento dal basso verso l'alto l'albume. Passare i dadini di pecorino nello sciroppo d'agave, poi nella farina di riso e poi nella tempura. Friggere a 170°C per pochi minuti. Scolare su carta forno.

Presentazione. Adagiare sul piatto qualche rametto di timo e origano, disporvi sopra le nuvole di pecorino con sopra l'Asperum. Appoggiare a fianco un vasetto di vetro con dentro la fonduta calda. Leggermente distanziato, disporre il gelato con sopra la salsa di datterini e un rametto di timo.

Gamberi viola di Santa
Margherita Ligure, indivia
agli agrumi, crema
di Pecorino Romano DOP,
fava Tonka, tè matcha





Ingredienti per 10 persone

20	gamberi viola di Santa Margherita Ligure	2 gr	di zucchero a velo
5	cespi di indivia belga	1 gr	di acido ascorbico
250 gr	di panna fresca Centrale del Latte Tigullio	q.b.	di sale marino fino
50 gr	di Pecorino Romano DOP	q.b.	di sale Maldon
1 gr	di gomma xantana	q.b.	di tè matcha in polvere
0,5 dl	di olio EVO	q.b.	di fava Tonka
3 gr	di scorza di agrumi biologici misti liguri (arancia, limone...)	q.b.	di zucchero grezzo di canna
		q.b.	di germogli



Procedimento

Pulire i gamberi viola di Santa Margherita Ligure eliminando testa, carapace e budello; conservarli al fresco.

Mondare e lavare l'indivia belga; tagliarla a metà nel senso della lunghezza. Mettere sotto vuoto con olio EVO, scorza grattugiata di agrumi misti, zucchero a velo e acido ascorbico (o succo di limone).

Cuocere a 102°C per 12 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio.

Scaldare una padella antiaderente, passare l'indivia nello zucchero di canna grezzo e far caramellare leggermente in padella.

Scaldare la panna nel Bimby a 70-75°C, aggiungere il pecorino tagliato a pezzi piccoli; fare sciogliere e aggiungere la gomma xantana.

Disporre i gamberi sulla leccarda e cuocere con il cannello.

Dressare sul piatto l'indivia tiepida, la crema di pecorino e due gamberi freddi. Grattugiare la fava Tonka sulla crema di pecorino, completare con tè matcha sui gamberi e decorare con germogli.

Sapori di campagna



I.I.S. "F. FEDELE" - IPSEOA DI CENTURIPPE CENTURIPPE (ENNA)



Ingredienti per 4 persone

Per la fonduta di pecorino

300 gr di Pecorino Romano DOP
250 ml di latte
3 tuorli

Per il "macco" di fava larga di Leonforte

400 gr di fave decorticate
50 gr di cipolla

Per gli involtini di melanzana

2 melanzane varietà Violetta Seta
16 fette sottilissime di pancetta arrotolata di Suino Nero dei Nebrodi
200 gr di Pecorino Romano DOP
3 uova
300 gr di pangrattato



Procedimento

Per il "macco" di Fava larga di Leonforte. In una pentola (preferibilmente di terracotta) mettere la cipolla precedentemente tritata e far rosolare, aggiungere le fave, coprire di acqua e cuocerle fino a sfaldarsi. A cottura ultimata, frullare le fave con l'aiuto di un mix ad immersione e aggiustare di sale e pepe.

Per la fonduta di Pecorino Romano DOP. Mettere tutti gli ingredienti della fonduta in una casseruola a bagnomaria, mescolare e far sciogliere il tutto.

Per gli involtini di melanzana Violetta Seta. Affettare le melanzane e metterle sotto sale per circa 1 ora, dopo strizzarle per togliere l'acqua amarognola di vegetazione.

Stendere le melanzane su un tagliere, mettere una fetta di pancetta in ognuna ed un pezzetto di pecorino, arrotolarle e passarle nell'uovo e nel pangrattato. Friggere in abbondante olio d'oliva.

Assemblaggio. In un piatto mettere prima il "macco" di Fava larga di Leonforte, poi uno strato di fonduta di Pecorino Romano DOP ed infine le melanzane, 3-4 per piatto.

Cestino di pasta fillo con spuma
di Pecorino Romano DOP, crudo
di Parma croccante e pere Decane
glassate al miele di acacia



**Ingredienti per 4 persone**

3	fogli di pasta fillo	50 gr	di miele di acacia
200 gr	di Pecorino Romano DOP	20 gr	di burro
	grattugiato	20 gr	di Rum
200 gr	di panna fresca	20 gr	di miele
q.b.	di sale e pepe	20 gr	di sesamo tostato
100 gr	di Prosciutto Crudo di Parma	8	foglie di menta
	affettato grosso	4	fragole
100 gr	di pera Decana	q.b.	di zucchero a velo

**Procedimento**

Tagliare la pasta fillo formando dei quadrati di circa 12 centimetri di lato, ungere con lo staccante l'interno di uno stampino di alluminio, disporvi un quadrato di pasta fillo, schiacciarla disponendo sopra un altro stampino in modo da fargli mantenere la forma durante la cottura, ripetere operazione per tutti i quadrati di pasta. Cuocere gli stampini in forno a 190°C per circa 10 minuti, fino a che saranno dorati e croccanti. Lasciarli raffreddare a temperatura ambiente e toglierli dagli stampi. Preparare il composto da sifonare facendo bollire per alcuni minuti la panna col pecorino aggiungendo pochissimo sale e pepe. Lavare bene la pera, togliere il torsolo e tagliarla a cubetti di circa 2 o 3 millimetri di lato, saltarla in padella antiaderente velocemente con burro, flambare col rum e aggiungere il miele. Lasciar ridurre e lasciar raffreddare.

Tagliare il crudo a julienne e rosolarlo in padella fino a renderlo croccante. Utilizzare dei triangoli di pasta fillo spennellandoli, da ambo i lati, con miele diluito con poca acqua, disporli su di una teglia con carta forno e cospargerli con i semi di sesamo. Infornare a 190°C possibilmente con velocità della ventola ridotta per circa 10 minuti fino a renderli caramellati e trasparenti. Disporre il cestino al centro del piatto, sifonare il composto di panna e pecorino all'interno, decorare con i rimanenti ingredienti disponendo di lato le pere e sopra la julienne di prosciutto.

Uovo in camicia con mousse al Pecorino Romano DOP e crema di zucca della Bassa Bresciana

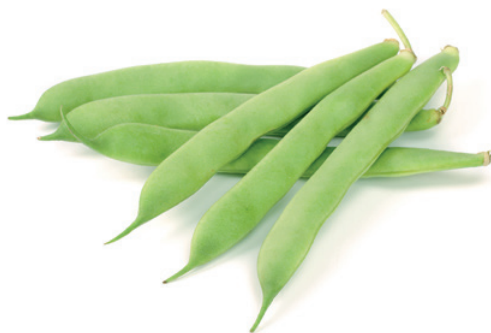


ISTITUTO VINCENZO DANDOLO
BARGNANO (BRESCIA)



Ingredienti per 1 persona

- 1 uovo
- q.b. di aceto
- 50 gr di panna vegetale
- 50 gr di Pecorino Romano DOP
- 100 gr di zucca
- 10 gr di fagiolini
- q.b. di sale
- q. b. di pepe



Procedimento

Tagliare la zucca a pezzettoni e cuocerla in acqua bollente fino a quando non si sfalda; frullare il tutto e ottenere una crema. Montare la panna vegetale e incorporare il pecorino. In acqua salata cuocere i fagiolini per 5 minuti e dividerli a metà. In una pentola portare a bollore l'acqua e formare un vortice, versare all'interno l'uovo e far cuocere. Assemblare il piatto con crema, uovo e fagiolini.

Pecorino Romano DOP fritto con crosta al grano rosso di Corzano



ISTITUTO VINCENZO DANDOLO
BARGNANO (BRESCIA)



Ingredienti per 1 persona

45 gr di albumi
150 gr di Pecorino Romano DOP
1 uovo
20 gr di Grano Rosso di Corzano
50 gr di pane di Corzano grattugiato
1 lt di olio di semi
50 gr di zucca
50 gr di piselli

30 gr di maizena
50 gr di lecitina di soia
q.b. di sale e pepe



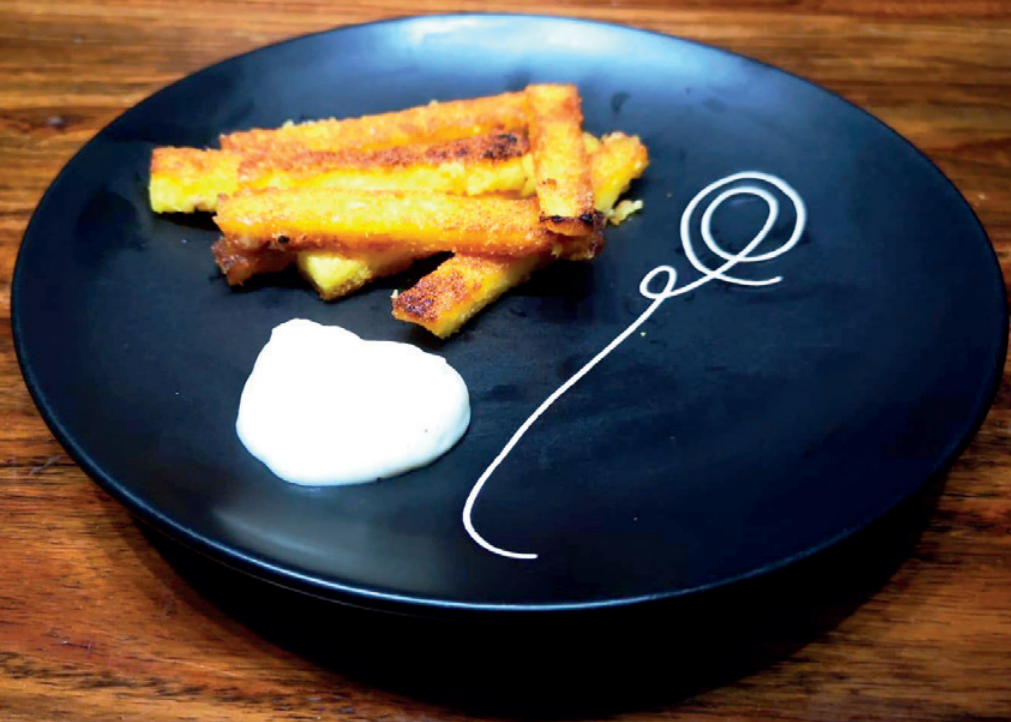
Procedimento

Impastare gli albumi col pecorino, formare delle sfere e impanarle prima con la farina, poi con le uova e il pane grattugiato.

Tagliare la zucca e cuocerla in acqua poi frullarla e ricavarne una crema molto liscia.

Sbollentare i piselli, frullarli e fare una crema con la maizena abbastanza densa. Friggere le sfere di pecorino e impiattare.

Chips di polenta al Salame di Varzi con salsa al Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 2 persone

Per la salsa

- 13 gr di burro del Lodigiano
- 13 gr di farina mulino Rabelotti
Somma Lombardo
- 125 ml di latte Fattorie del Bresciano
- 80 gr di Pecorino Romano DOP
- q.b. di pepe
- q.b. di sale
- q.b. di noce moscata

Per la chips di polenta

- q.b. di Olio EVO di Manerba Brescia
- q.b. di sale
- q.b. di Pecorino Romano DOP
- 150 gr di polenta Taragna Valtellinese
- 50 gr di Salame di Varzi DOP
tritato finemente
- 200 ml di acqua



Procedimento

Per la salsa. Far sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso, una volta sciolto aggiungere la farina e far cuocere per alcuni minuti.

Aggiungere il latte e mescolare con una frusta, insaporire con il pepe e la noce moscata e togliere dal fuoco. Aggiungere il pecorino e salare.

Per le chips di polenta. Far bollire l'acqua in un pentolino e successivamente salarla, aggiungerci la polenta e maneggiare con una frusta per evitare grumi. Portare a ebollizione e continuare a mescolare per 25 minuti.

Una volta cotta la polenta, aggiungere il pecorino ed il salame, stenderla a panetto in uno stampo fino a farla raffreddare. Quando la polenta è fredda, tagliarla a striscioline (chips) e friggerla con un po' di olio in una padella a fuoco medio. Una volta dorata, porre sul piatto accompagnata con la salsa al pecorino.

Gelato al Pecorino Romano DOP e Pere Igp
dell'Emilia Romagna caramellate al miele
e noci dei colli di Casa Pietra dei Colli
di Salsomaggiore Terme con cialde
al Pecorino Romano DOP e riduzione
all'Aceto Balsamico di Modena



I.S.I.S.S. "G. MAGNAGHI - SOLARI"
SALSOMAGGIORE TERME (PARMA)



Ingredienti per 4 persone

Per il Gelato al Pecorino Romano DOP

80 gr di Pecorino Romano DOP
250 gr di panna fresca
100 gr di latte fresco intero
50 gr di destrosio
30 gr di zucchero
25 gr di glucosio
5 gr di stabilizzante

Per le pere caramellate

400 gr di pere (n.2)
90 gr di Miele di Casa Pietra
dei Colli di Salsomaggiore Terme
70 gr di zucchero
1/2 succo di limone

Per le noci

80 gr di gherigli di noce
1 dl di sciroppo di zucchero

Per le cialde al pecorino

50 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
50 gr di albumi
50 gr di farina
50 gr di burro

Per le decorazioni

q.b. di chicchi di uva nera
q.b. di pere essiccate
q.b. di riduzione di Aceto Balsamico
di Modena IGP
q.b. di fiori eduli secchi

Procedimento

Per le pere caramellate. Lavate le pere, privatele della buccia e bagnatele con del succo di limone per non farle ossidare. Tagliatele a cubetti.

In una padella, fate sciogliere a fiamma bassa lo zucchero.

Quando si sarà sciolto, unite i cubetti di pera. Coprite e fate cuocere per circa 15 minuti, finché le pere saranno morbide. Unite il miele e proseguite la cottura mescolando per 3 minuti. Spegnete e tenete da parte in freddo.

Per le noci. Passate i gherigli di noce nello sciroppo di zucchero, scolatele e disponetele stese su una teglia gastronomica con carta da forno. Cuocete in forno per circa 20 minuti a 150°C.

Per il gelato. Versate la panna e il latte in un pentolino. Fate riscaldare (senza giungere al bollore) e unite il formaggio grattugiato con gli altri ingredienti. A fiamma bassissima (meglio sarebbe a bagnomaria) mescolate bene con una frusta, finché il formaggio si sarà ben sciolto.

segue >

Togliete il recipiente dal fuoco e passate la crema al colino. Prima di inserire il composto nella macchina per il gelato, raffreddatelo per 1 ora in frigorifero. Dopo una decina di minuti mettete le pere caramellate ed infine le noci. Utilizzate lo sciroppo delle pere, ormai freddo, per regolare la dolcezza del gelato.

Per le cialde. Versate nel cutter tutti gli ingredienti pesati ed azionate. Otterrete una mousse consistente che spalmerete su appositi stampi (Cucchiaini) su tappeto silpat. Passate in forno microonde per 3 minuti.

Composizione del piatto. Su ogni piatto (molto freddo) sistemate tre palline di gelato, i cucchiaini e le pere essiccate, pochi cubetti di pera a ridosso di ogni pallina di gelato, l'uva nera a spicchi, poche gocce di riduzione al balsamico di Modena. Su ogni pallina un filo di Miele di Casa Pietra e alcuni petali di fiori secchi eduli.

Millefoglie di Pecorino Romano DOP alle mousse di mirtilli freschi e miele di melata



antipasti

ISTITUTO ALBERGHIERO ASSISI

ASSISI (PERUGIA)



Ingredienti per 4 persone

Per le cialde

- 80 gr di Pecorino Romano DOP
- q.b. di foglie di menta fresca

Per la composta di mirtilli freschi

- 300 gr di mirtilli freschi
- 30 gr di Olio EVO Umbro DOP
- 15-20 gr di zucchero semolato
- q.b. di sale
- q.b. di acqua
- q.b. di aceto di vino rosso

Per la mousse ai mirtilli freschi

- 100 gr di panna fresca
- q.b. di composta di mirtilli freschi
- q.b. di sale

Per la mousse al miele di melata

- 100 gr di panna fresca
- 15 gr di miele di melata
- q.b. di sale q.b.
- q.b. di aceto di vino rosso

Per la decorazione

- q.b. di mirtilli freschi
- q.b. di panna montata
- q.b. di miele di melata



Procedimento

Iniziare il millefoglie mettendo in una padella antiaderente l'Olio EVO Umbro DOP, lasciandolo scaldare bene.
Aggiungere i mirtilli freschi, dell'acqua, lo zucchero e un pizzico di sale.
Lasciar appassire per 10 minuti finchè la composta si addensa.
Una volta pronta, filtrarla con un colino in un contenitore, coprirla con la pellicola e lasciarla raffreddare in frigo per 30-40 minuti.

Mentre la composta si raffredda, procedere a realizzare le cialde aromatizzate alla menta fresca: in una placca da forno coperta con carta da forno iniziare a formare le cialde della forma e dello spessore desiderato realizzarne 3 per ogni millefoglie, aggiungere qualche foglia spezzettata di menta fresca ed infornare a 220°C per 3-4 minuti.

Una volta pronte le cialde sfornare e lasciar raffreddare.

Trascorso il tempo necessario per il raffreddamento della composta e delle cialde, iniziare a realizzare le mousse partendo dal montare la panna liquida ben fredda. Una volta pronta dividere il composto in due parti separate. A questo punto aggiungere in una delle due metà il miele di melata e qualche goccia di aceto ed un pizzico di sale.

Amalgamare bene dal basso verso l'alto con un cucchiaino facendo attenzione a non smontare la panna. Procedere allo stesso modo con la mousse di mirtilli freschi, aggiungendo però al posto del miele la composta di mirtilli freschi dove in precedenza verrà aggiunta qualche goccia di aceto di vino rosso. Una volta pronte le mousse, iniziare a comporre il piatto mettendo una cialda di pecorino come base sopra la quale poi si alterneranno le due mousse con l'ausilio di sac à poche. Procedere per un'altra volta in questa maniera alternando le cialde con le mousse.

Decorare con del miele, della composta di mirtilli freschi e qualche mirtillo fresco.

Fagottino di sfoglia al Pecorino Romano DOP, la sua fonduta e verdure di stagione piemontesi





Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia al Pecorino Romano DOP

- 250 gr di farina 00
- 125 gr di acqua fredda
- 150 gr di burro freddo
- 100 gr di Pecorino Romano DOP
- 1 tuorlo

Per il ripieno

- 2 cipolle rosse
- 1 carota grande
- 1/2 Porro di Cervere
- 1/2 Peperone rosso di Carmagnola
- 100 gr di pancetta affumicata a fette
- 100 gr di Pecorino Romano DOP a scaglie (ottenute utilizzando un pelapatate)

- 1 spicchio d'aglio
- q.b. di prezzemolo
- 1/2 scorza di limone
- 1/4 scorza di arancia
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- q.b. di burro
- q.b. di olio EVO

Fonduta

- 350 ml di latte
- 150 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo o 15 gr di farina
- q.b. pepe
- 1 pizzico di zucchero



Procedimento

Fare il "pastello" della sfoglia dentro una ciotola aggiungendo l'acqua fredda alla farina e impastare finché non diventa liscio, facendo attenzione a non farlo riscaldare troppo. Successivamente formare un panetto rettangolare e avvolgerlo con la pellicola, lasciare riposare in frigo per almeno 20 minuti.

Con il burro formare un panetto rettangolare aiutandosi con un po' di farina e lasciare riposare in frigo per almeno 20 minuti. Stendere l'impasto di una grandezza almeno doppia del burro e mettervi il panetto di burro, sigillare e stendere in lunghezza, spargere pecorino grattugiato e piegare in 3 la sfoglia, facendo attenzione che non fuoriesca il pecorino dai bordi; lasciare riposare per almeno 20 minuti.

segue >

Ripetere questo processo almeno altre 3 volte. Una volta finito, lasciare riposare nel frigo fino all'utilizzo.

Lavare accuratamente tutte le verdure e tagliare a julienne molto fine, tritare il prezzemolo insieme alla buccia di limone e arancia, private della parte bianca. Aiutandosi con un pelapatate fare delle scaglie pecorino sottili.

In una padella far diventare croccanti 4 fette di pancetta con un filo di olio d'oliva e tenere da parte.

Far sciogliere del burro insieme al grasso rimasto nella padella a fuoco medio, cuocere prima la cipolla insieme allo spicchio d'aglio (che verrà eliminato una volta che ha insaporito le verdure), aggiungere poi le carote, il porro e infine i peperoni. Una volta che i peperoni sono cotti ma ancora un po' croccanti, togliere e mettere da parte e far raffreddare.

Aggiungere il pecorino con le verdure, il trito di prezzemolo e la buccia di agrumi, regolare di sale e pepe, se necessario.

Stendere la pasta sfoglia ad uno spessore di 2-3 millimetri e tagliare con un tagliapasta 8 rettangoli della stessa grandezza (tenere gli scarti la decorazione). Riscaldare il latte a 80°C e aggiungere il pecorino grattugiato con la farina, lo zucchero e il pepe, mescolare finché non si fonde e assume un aspetto denso e vellutato. Frullare se necessario e tenere in caldo.

Stendere la sfoglia di circa 3 millimetri, da questa ottenere 8 rettangoli o rombi lunghi circa 14-15 centimetri.

Formare dei fagottini adagiando sulla sfoglia una fetta di pancetta, uno strato di verdure, uno di pecorino a scaglie e ancora verdure; lasciare almeno 0,5 centimetri di spazio dal bordo. Bagnare con l'uovo il bordo per chiudere con un'altra sfoglia facendo un piccolo camino (un foro) in centro per non farlo gonfiare e rompere. Decorare con i restanti pezzi di sfoglia e spennellare con l'uovo.

Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti o fino a doratura. Impiattare su un letto di fonduta (riscaldata), tagliato in due diagonalmente e decorato con scaglie di pecorino, foglie di prezzemolo e scorza di limone e la pancetta croccante.

Primi piatti



Riso bicolore mantecato alla crema mascarpone e Pecorino Romano DOP



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 4 persone

200 gr di Riso del Delta del Po IGP
80 gr di riso nero Venere
60 gr di Cipolla Bianca di Medicina IGP
100 gr di mascarpone
60 gr di Pecorino Romano DOP
q.b. di pepe
1 dl di olio EVO
q.b. di vino bianco
1 lt di brodo vegetale
200 gr di Fave e Asparagi di Altedo IGP
60 gr di burro

Per il brodo vegetale

100 gr di sedano
100 gr di cipolla
100 gr di carote
q.b. di sale
50 gr di gambi degli asparagi
50 gr di fave



Procedimento

Tagliare delle scaglie di pecorino e tenere da parte. Grattugiare il resto del pecorino ed amalgamarlo al mascarpone; correggere eventualmente di sale pepe. Frullare la cipolla di Medicina precedentemente mondata. Mondare gli asparagi, tenendo da parte i gambi, frullare grossolanamente fave e asparagi.

Preparare un brodo vegetale con sedano, carote, cipolle, gambi di asparagi e fave.

Cuocere i due tipi di riso in due differenti pentole, facendo inizialmente imbiondire la cipolla, aggiungere il riso, tostare, sfumare e successivamente bagnare con brodo.

A metà cottura aggiungere le fave e gli asparagi, terminare con gocce di aceto balsamico e infine mantecare fuori dal fuoco con burro freddo e la crema di mascarpone e pecorino.

Dressaggio. Collocare prima il riso chiaro, poi quello scuro ed infine riporre al centro una cupoletta di crema di pecorino e mascarpone. Ultimare decorando il piatto con scaglie di pecorino.

Tagliolini con formaggio di Fossa di Sogliano e Pecorino Romano DOP con gamberi e zucchine



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 4 persone

100 gr di Pecorino Romano DOP
50 gr di formaggio di Fossa
di Sogliano DOP
150 gr di zucchine piccole
100 gr di panna da cucina
100 ml di gamberi in salamoia
30 gr di prezzemolo trito
20 gr di scalogno trito
q.b. di olio EVO
q.b. di sale e pepe
q.b. di brandy per sfumare

Per la pasta

300 gr di farina 00
3 tuorli
2 uova
q.b. di sale



Procedimento

Preparare la pasta all'uovo e lasciarla riposare; nel frattempo tritare lo scalogno, tagliare le zucchine a julienne e pulire i gamberi. Rosolare lo scalogno, unire i gamberi, le zucchine e sfumare con brandy. Unire la panna e una parte dei due formaggi grattugiata. Tirare i tagliolini, cuocerli e saltarli nella salsa precedentemente descritta. Se risultano troppo asciutti aggiungere un po' di acqua di cottura. Servire su piatti caldi con abbondante grattata di formaggio e prezzemolo tritato.

Tortello ripieno di zucca su fonduta
al Pecorino Romano DOP,
crumble di Pitina IGP e croccante
aromatizzato al pepe





Ingredienti per 4 persone

Per la pasta fresca

- 100 gr di semola
- 300 gr di farina 00
- 4 uova intere
- 5 gr di sale

Per il ripieno

- 200 gr di zucca
- 100 gr di Pecorino Romano DOP
- q.b. di olio EVO
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di timo

Per la fonduta

- 4 dl di panna fresca
- 200 gr Pecorino Romano DOP
grattugiato
- 70 gr di Pitina IGP

Per il croccante

- 30 g Pecorino Romano DOP
- q.b. di pepe nero



Procedimento

Pulire la zucca, condirla con sale, pepe, olio, spicchio d'aglio e rametti di timo, chiuderla nella carta stagnola e cuocerla in forno a 200°C per 20 minuti circa. Una volta cotta, schiacciare la polpa e unire il pecorino grattugiato, conservando il composto in una sac à poche.

Nella planetaria mettere la semola, la farina, il sale e le uova; lavorare il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Stendere la pasta sottile, formare dei cerchi, al centro inserire la farcia e dare la forma del tortellone. Cuocere i tortelloni in acqua bollente salata.

Far bollire la panna, togliere dal fuoco e unire il pecorino, mescolando.

Tagliare la pitina a cubetti e spadellarla.

Per il croccante. Far fondere pecorino grattugiato e pepe nero in microonde.

Comporre il piatto con sul fondo uno specchio di fonduta, quindi i tortelloni, il crumble di pitina, il croccante di pecorino e qualche goccia di olio al prezzemolo.

Gnocchi di patate e pecorino romano
con fichi, salsa al Pecorino Romano DOP,
consistenze di prosciutto San Daniele,
e cialda di pecorino al papavero



IAL FVG TRIESTE



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

- 3 patate medio grandi
- 2 tuorli
- 120 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
- q.b. di sale
- q.b. di semola
- 150 gr farina 00



Per la cialda, il ripieno, la salsa

- 100 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
- 10 gr di semi di papavero
- 2 fichi
- 4 dl di panna fresca
- q.b. di pepe nero
- 2 fette di Prosciutto San Daniele DOP
- q.b. di olio EVO

Procedimento

Cuocere le patate al vapore con la buccia. Pelarle, schiacciarle, unire i tuorli e il pecorino grattugiato, la semola e la farina, attendendo che la temperatura delle patate sia tiepida. Impastare velocemente, formare gli gnocchi, inserendo al centro di ognuno un pezzettino di fico. Cuocerli in acqua salata bollente fino a che non vengono a galla.

Per la salsa. Far bollire la panna assieme al pepe, togliere dal fuoco, aggiungere il pecorino grattugiato. Far seccare al forno una fetta di prosciutto San Daniele, frullare l'altra fetta aggiungendo l'olio fino a ottenere una crema (se serve aggiungere un po' di panna).

Per il croccante. Far fondere il pecorino grattugiato e i semi di papavero in microonde.

Comporre il piatto adagiando gli gnocchi in una fondina, unire la salsa al pecorino, con il biberon aggiungere la salsa al San Daniele, unire il croccante di prosciutto e la cialda di pecorino.

Riso Carnaroli ai pistilli
di zafferano con pancetta
croccante e zabaione
di Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 4 persone

240 gr di riso Carnaroli
10 gr di pistilli di zafferano
2 tuorli
70 gr di Pecorino Romano DOP
30 gr di parmigiano

80 gr di pancetta dolce
1,5 lt di brodo vegetale
40 gr di burro
q.b. di olio EVO
q.b. di sale e pepe



Procedimento

Prima fase

Tostare la pancetta in una padellina e aspettare che rilasci il grasso in modo lento e graduale. In una bastardella rompere le uova, aggiungere il pecorino grattugiato, il grasso appena raccolto e mescolare energicamente con una frusta.

Seconda fase

In una casseruola, tostare il riso per un paio di minuti con un filo di olio, bagnare con brodo e cuocere come per fare un risotto.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, aggiungere la pancetta tagliata a listarelle. Una volta resa croccante, togliere la pancetta dal fuoco e tenere da parte il suo grasso. In una boule aggiungere due tuorli, il pecorino, il grasso della pancetta e mescolare con la frusta.

Trascorsi 15 minuti di cottura del riso, mantecare a fuoco spento con la salsa d'uovo, il burro, il parmigiano, una grattugiata di pepe e servire aggiungendo la pancetta tostata.

Gnocchi al Pecorino Romano DOP e Prosciutto di Parma



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 4 persone

100 gr	di ricotta vaccina	q.b.	di pepe bianco
150 gr	di barbabietola rossa già cotta	q.b.	di semola per spolverizzare
2	uova		il piano di lavoro
300 gr	di farina 00, più quella	20	foglie salvia
	per la spianatoia	200 gr	di burro
60 gr	di Pecorino Romano DOP		
150 gr	di Prosciutto Crudo di Parma DOP		
120 gr	di Parmigiano Reggiano DOP		
	grattugiato		
q.b.	di sale fino		

Per terminare

60 gr di Pecorino Romano DOP



Procedimento

Frullare la rapa rossa con il prosciutto di Parma e aggiungerli alla farina con le uova, i formaggi, il sale e il pepe. Amalgamare bene il composto, fare dei cingoli, ricavando gli gnocchi.

Per la salsa. Sciogliere il burro e aggiungerci le foglie di salvia. Saltare gli gnocchi e dare una spolverata finale di pecorino.

Crema di Pecorino Romano DOP
allo zafferano con carciofi fritti,
guanciaiale croccante
e pane Carasau al Cannonau



IIS "E LUSSU" ALGHERO (SASSARI)



Ingredienti per 4 persone

Per la crema

150 gr di Pecorino Romano DOP
125 ml di latte
75 ml di panna fresca
q.b. di pistilli di zafferano
di San Gavino Monreale

Per i carciofi fritti

8 carciofi spinosi sardi
100 gr di farina 00
0,5 lt di Olio EVO Alghero DOP
300 gr di guanciale croccante

Per la riduzione di Cannonau

400 ml di Cannonau di Alghero DOC
q.b. di pane Carasau al Cannonau
100 gr di pane Carasau sardo
1 dl di Cannonau di Alghero DOC

Per il Corallo di olive nere

30 gr di farina di riso Venere
90 ml di acqua
20 gr di olio di semi
10 gr di farina



Procedimento

Per la crema. Unire latte e panna in un bagnomaria, grattugiare il pecorino e aggiungerlo al liquido, far andare fino alla giusta cremosità (circa 80°C). Battere i pistilli di zafferano in un mortaio fino ad ottenere una polvere e aggiungere alla crema. Tenere a bagnomaria fino all'utilizzo.

Per i carciofi. Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne, le spine e la barba interna, tagliarli a julienne, lavarli, asciugarli e friggerli in una casseruola con abbondante olio EVO. Salare e tenere in caldo.

Per il guanciale croccante. Tagliare finemente il guanciale nell'affettatrice e disporre in una teglia rivestita di carta forno. Accendere il forno e far dorare fino a quando diventano croccanti.

Per la riduzione di Cannonau. Far ridurre il Cannonau fino a densità desiderata.

Per pane Carasau al Cannonau. Bagnare il pane con il vino dare la forma desiderata con il coppapasta e infornare a 150°C fino alla doratura.

Per il corallo di olive nere. Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere misuratore e frullare con il minipimer. Riscaldare una padella antiaderente, mettere piccole quantità di composto fino a che l'acqua evapora e rimane la cialda di "corallo nero".

Presentazione. Versare la crema nel piatto, posizionare al centro i carciofi fritti, il guanciale croccante e a fianco il corallo con la cialda di Carasau. Far cadere alcune gocce di riduzione di vino sulla crema e alcuni pistilli di zafferano.

Zuppetta di lenticchie
di Castelluccio alla Santoreggia
con castagnole di Pecorino
Romano DOP e lamelle
di tartufo nero di Norcia



G. DE CAROLIS ALBERGHIERO SPOLETO

SPOLETO (PERUGIA)



Ingredienti per 6 persone

Per la zuppetta

300 gr di Lenticchie di Castelluccio IGP
q.b. di sedano, carota e cipolla
q.b. di erbe aromatiche
q.b. di santoreggia
q.b. di sale
q.b. olio EVO
1 spicchio d'aglio
q.b. di acqua

Per le castagnole di pecorino

300 gr di pane cotto a legna raffermo
200 ml di latte
200 gr di Pecorino Romano DOP
1-2 uova
q.b. di sale
20 gr di tartufo nero pregiato di Norcia
q.b. di olio EVO



Procedimento

Per la zuppetta. Pulire e lavare bene le lenticchie; in una casseruola preparare un soffritto con olio EVO, sedano, carota e cipolla e aggiungere le lenticchie facendole tostare leggermente, uno spicchio di aglio e delle foglie di santoreggia, coprire con acqua calda e salare a piacere. Cuocere la zuppetta per circa 40 minuti. Nel frattempo in un contenitore sbriciolare il pane con le mani, ammorbidirlo con il latte, aggiungere l'uovo e il pecorino grattugiato. Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare delle piccole sfere che poi verranno fritte in olio e EVO. Mettere in un cappello del prete un mestolo di zuppa di lenticchie, tre castagnole di pecorino e completare con un filo di olio EVO e lamelle di Tartufo nero pregiato di Norcia.

Ravioli ripieni di patate su letto di fonduta di Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 6 persone

Pasta all'uovo

500 gr di farina
2-3 uova intere
3-4 tuorli

300 gr di latte
100 gr di panna
130 gr di Pecorino Romano DOP

Ripieno dei ravioli

800 gr di Patate di Montagna Sillano
120 gr di Pecorino Romano DOP
100 gr di latte
q.b. di fonduta di Pecorino Romano
DOP (stagionatura 24 mesi)

Sciroppo di arancia

2 arance
q.b. di zucchero
q.b. di xantana



Procedimento

Per la pasta all'uovo. Unire la farina con le uova intere e i tuorli e impastare il tutto. Far riposare in frigo 8 ore.

Per il ripieno dei ravioli. Far stracuocere le patate nell'acqua bollente. In un pentolino portare a 80°C il latte e unire un po' di pecorino. Togliere le patate dall'acqua bollente e metterle nell'acqua fredda e levare la pelle. Schiacciarle in una pentola a fuoco alto e unire il latte. A fuoco spento unire il resto del pecorino. Salare e pepare. Far riposare 1 ora in frigo.

Autunno





Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

175 gr di farina 00
75 gr di rimacinata
75 gr di tuorli
1 uovo

Per il ripieno

100 gr di sorra di manzo
70 gr di Pecorino Romano DOP
1 tuorlo
60 gr di patata gialla lessata

Per il burro

100 gr di burro non salato
60 gr di Pecorino Romano DOP
q.b. di ghiaccio

Per la crema

200 gr di latte intero
80 gr di Pecorino Romano DOP

Per il roux bianco

20 gr di burro
20 gr di farina

Per la polvere

50 gr di porcini secchi
1 Peperone di Carmagnola giallo
10 fiori di finocchio selvatico

Procedimento

Per la pasta. Miscelare la farina con la semola, aggiungere i tuorli d'uovo e l'uovo intero e con una forchetta iniziare a mescolare poi finire di impastare con le mani aiutandosi con il palmo.

Per il ripieno. Bollire la sorra di manzo in abbondante acqua insieme ai classici odori (carote sedano cipolle) per 1 ora massimo. Lasciarla 1 notte in frigo scolata dal brodo. Tagliare la sorra e il pecorino a listarelle e impastare con le mani insieme al tuorlo d'uovo e alla patata lessa, cotta precedentemente in acqua salata con la buccia. Inserire il composto in una sacca da pasticceria.

Per la crema. Mettere in un pentolino il latte insieme al pecorino grattugiato e la salvia spezzettata. A parte preparare un roux bianco facendo fondere il burro e aggiungendo la farina. Quando il latte è arrivato a bollore aggiungere il roux. Cuocere fino al bollore.

Per il burro. Far fondere il burro insieme al pecorino per 10 minuti, filtrarlo e montarlo con una frusta in un bagnomaria di ghiaccio.

Per la polvere. Essicare i porcini a 80°C per 4 ore e frullarli e setacciarli. Pulire il peperone e metterlo a 200°C in forno per 20 minuti, spellarlo e tagliarlo a listarelle, dopodiché asciugarlo e passarlo in padella di ferro per arrostitirlo da un lato. Far bollire i ravioli in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolarli e mantecarli con il burro. Assemblare il piatto.

Ravioli croccanti al Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

150 gr di farina 0
5 tuorli
1 uovo
q.b. di sale
q.b. di olio EVO

Per il ripieno

250 gr di bietole
125 gr di mascarpone
80 gr di Pecorino Romano DOP
1 uovo
q.b. di sale
q.b. di pepe
q.b. di noce moscata

Per il latte pecorino

250 ml di latte
100 gr di Pecorino Romano DOP

Per il burro pecorino

100 gr di burro
30 gr di Pecorino Romano DOP

Crema di mele cotogne

q.b. di Conserva Toscana
q.b. di limone

Per la decorazione

q.b. di fiori eduli
q.b. di aringa affumicata

Procedimento

Per la pasta. Impastare gli ingredienti insieme fino ad ottenere un composto omogeneo. Far riposare in frigo per almeno mezz'ora all'interno di un sacchetto da sottovuoto chiuso bene. Nel frattempo lavare e lessare le bietole in acqua, strizzarle e poi tagliarle finemente. Impastare con gli altri ingredienti e far riposare all'interno della sac à poche. Stendere la pasta e copparla. Farcire e chiudere i ravioli (preferibilmente a forma a mezza luna). Conservarli in forno coperto con un torcione.

Per il latte al pecorino. Mettere latte e pecorino (tagliato a cubetti) e portarlo a 98°C. Una volta raggiunta quella temperatura filtrare.

Burro al pecorino. Sciogliere a bagnomaria il burro con il pecorino; prima che chiarifichi, filtrarlo e raffreddarlo, appoggiando la bastardella sul ghiaccio.

Crema di mele. Frullare le mele se necessario, aggiungere un goccio d'acqua. Una volta filtrato e assaggiato, aggiungere un po' di succo di limone se necessario per bilanciare l'acidità.

Servizio. Per servizio cuocere la pasta in padella insieme al burro al pecorino in modo di creare una parte croccante. Intanto riscaldare le due salse e montare. Una volta caldo il latte al pecorino, impiattare.

Pasta di zucca con ripieno
di mostarda, Pecorino Romano
DOP, salsiccia con burro,
amaretti sbriciolati su un letto
di radicchio e origano cubano



I.P.S.A.R. "L.CARNACINA"
VALEGGIO SUL MINCIO (VERONA)



Ingredienti per 4 persone

500 gr di farina 00
5 uova
q.b. di olio EVO
500 gr di zucca
300 gr di Mostarda Mantovana
350 gr di Salsiccia Mantovana
250 gr di Pecorino Romano DOP
150 gr di radicchio

100 gr di origano cubano
q.b. di burro
50 ml di aceto balsamico
100 gr di amaretti
q.b. di fiori edibili
q.b. di germogli



Procedimento

Per la pasta. Disporre una fontana con la farina aggiungere al centro le uova e poi un po' alla volta amalgamare la farina e aggiungere il sale. Nel frattempo cuocere nel forno la zucca tagliata a pezzi piccoli in modo che si cuocia più velocemente, insieme con un po' di olio, sale e rosmarino. Una volta cotta, schiacciarla e farne un composto morbido. A questo punto aggiungere la zucca alla pasta fresca e rendere il tutto omogeneo. Intanto che si lascia riposare la pasta, ultimare il condimento che andrà messo all'interno dei tortelli: mixare la mostarda insieme alla salsiccia, precedentemente cotta in padella con un goccio d'olio e anche il pecorino. Adesso stendere la pasta sottile e farne dei piccoli cerchi con degli stampini, mettere al centro una noce di ripieno, chiuderli a metà e ripiegare dando la forma del tortello, facendo attenzione a fare uscire l'aria dall'interno. Una volta chiusi immergere in acqua salata e lasciare cuocere per 6 minuti circa. Appena cotti, scolare e mettere nel piatto sopra un letto di radicchio e origano cubano, entrambi tagliati finemente. Quando saranno impiattati aggiungere degli amaretti sbriciolati, qualche fiore come decorazione, delle gocce di una riduzione di aceto balsamico e delle gocce di burro fuso.

Capunsei con radicchio Veronese e salsiccia con fonduta di Pecorino Romano DOP



I.P.S.A.R. "L.CARNACINA"
VALEGGIO SUL MINCIO (VERONA)



Ingredienti per 4 persone

700 gr di pangrattato
2 uova
100 gr di burro
50 gr di brodo vegetale
2 cipolle
q.b. olio EVO
q.b. di sale e pepe
1 lt latte
200 gr di farina
q.b. noce moscata
q.b. salvia
50 gr di grana padano
250 gr di radicchio Veronese

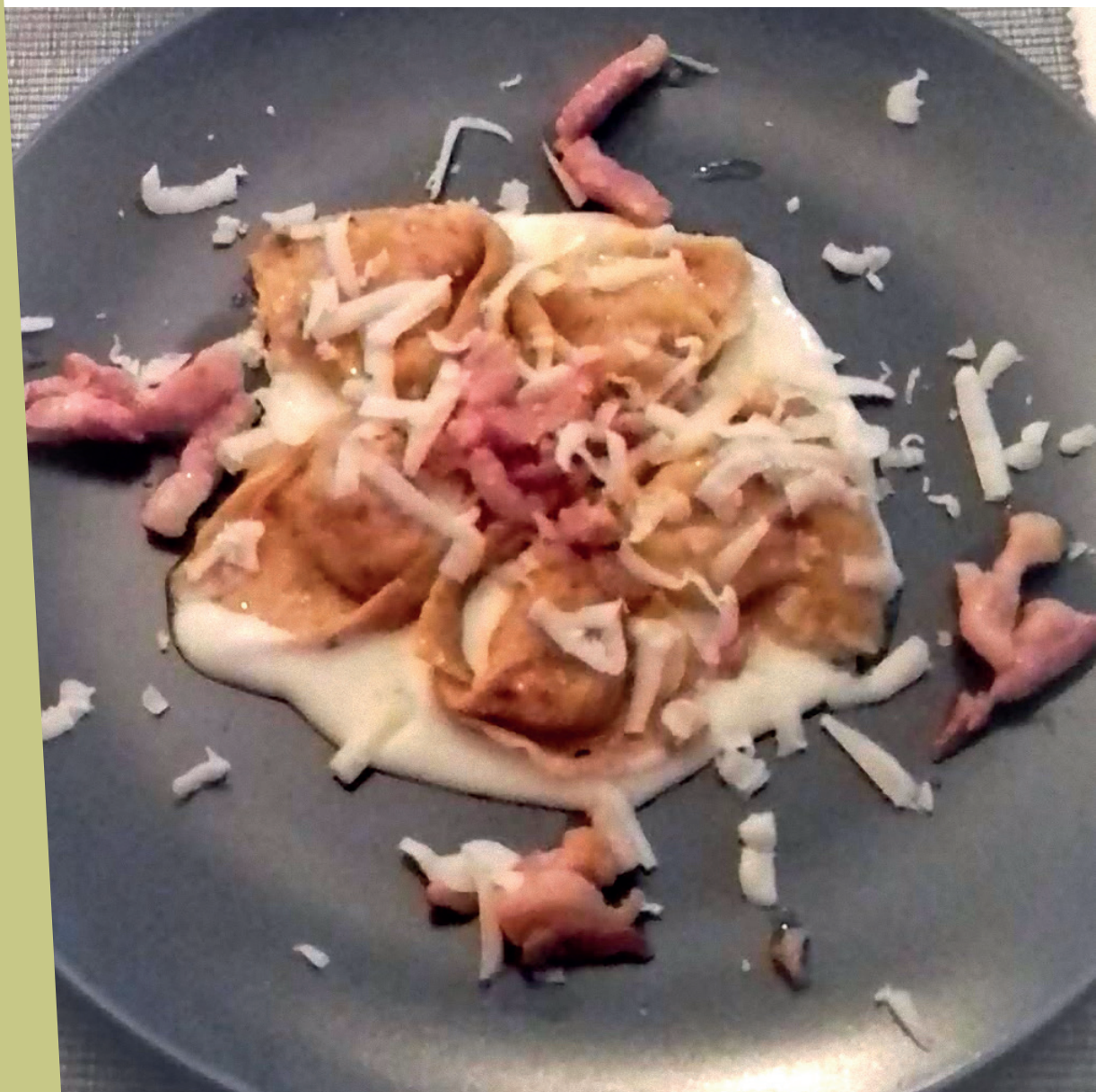
250 gr di Salsiccia Mantovana
250 gr di Pecorino Romano DOP
q.b. di aceto balsamico
1 kg di zucca
q.b. di peperoncino in polvere
q.b. di fiori edibili
q.b. di germogli



Procedimento

Frullare molto finemente il pane secco, riducendolo quasi in farina. Aggiungere il sale e noce moscata. Sciogliere il burro senza fargli prendere colore, poi versarlo sul pane frullato. Lavorare il composto con le dita in modo che il pane assorba il burro. Portare a bollore 300-400 grammi di brodo, versarlo subito sul pane e amalgamare. Allargare l'impasto per farlo raffreddare, poi aggiungere il grana e le uova. Modellare a palla e lasciar riposare. Cuocere la zucca in una pentola con un po' di cipolla, olio e acqua. Mettere la zucca nella pentola tagliata a pezzi. Una volta cotta, frullare, aggiungere un po' di latte fino ad ottenere la giusta consistenza e aggiungere il peperoncino in polvere. Tagliare il radicchio e saltare in padella con un po' di olio. Prendere la salsiccia e cuocerla in padella con dell'olio. Stendere l'impasto e con degli stampini ritagliarne delle forme e cuocerle in forno. Una volta impiattato versarci sopra la fonduta di pecorino calda e farne degli strati con radicchio, salsiccia e fonduta di pecorino. Alla fine decorare con gocce di riduzione di aceto balsamico e gocce di crema di zucca piccante.

Tortelli rossi con Parmigiano
Reggiano DOP e salsiccia
su fonduta di Pecorino Romano
DOP, stracchino e pancetta





Ingredienti per 2 persone

Per la pasta

- 2 uova
- 200 gr di farina
- 100 gr di rapa rossa

Per il ripieno

- 300 gr di pesto di salsiccia
- q.b. di Pecorino Romano DOP
- q.b. di Parmigiano Reggiano DOP

Per il condimento

- q.b. di Pecorino Romano DOP
- q.b. di stracchino
- q.b. di Pancetta Piacentina DOP
- q.b. di pepe



Procedimento

Formare una fontanella al centro del tagliere, rompere le uova al centro e iniziare a mescolare; nel frattempo tagliare finemente la rapa rossa ed amalgamarla alla pasta.

Quando l'impasto è pronto avvolgere in pellicola e farlo riposare in frigorifero.

Nel frattempo preparare la farcia: scottare leggermente la pasta di salsiccia farla raffreddare ed aggiungere il pecorino e il parmigiano grattugiato.

Tirare la pasta e formare dei quadrati, aggiungere la farcia al centro del quadrato, chiuderli a triangolo e formare i tortelli.

Preparare una pentola con acqua bollente salata per cuocere i tortelli, nel frattempo far sciogliere il pecorino con lo stracchino e croccare la pancetta per la decorazione. Impiattare.

Tortelli di ricotta, patate di Montese e Pecorino Romano DOP su crema di rapa rossa





Ingredienti per 2 persone

Per la pasta

2 uova
200 gr di farina

Per la farcia

100 gr di ricotta
2 patate grandi di Montese
q.b. di Pecorino Romano DOP stagionato

Per il condimento

q.b. di rapa rossa
q.b. Pecorino Romano DOP



Procedimento

In una pentola far bollire le patate; appena cotte togliere la buccia e schiacciarle con lo schiacciapatate. Farle raffreddare e aggiungere la ricotta e il pecorino grattugiato. Nel frattempo formare una fontanella con la farina, aggiungere le uova al centro e iniziare a mescolare.

Appena la pasta è pronta farla riposare in frigorifero.

Tirare la pasta e formare dei quadrati, aggiungere la farcia al centro del quadrato, chiuderli a triangolo e formare i tortelli. Cuocere i tortelli in acqua bollente salata.

Per la salsa frullare la rapa rossa ed aggiungere il pecorino grattugiato. Versare la crema al centro del piatto adagiare i tortelli e spolverare di pecorino grattugiato e pepe quanto basta.

Ravioli di melanzane, pistacchio e Pecorino Romano DOP in salsa di sambuco



I.I.S. "F. FEDELE" - IPSEOA DI CENTURIFE

CENTURIFE (ENNA)



Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno

200 gr di melanzane viola
70 gr di Pecorino Romano DOP
40 gr di Pistacchio di Bronte DOP
1 tuorlo
30 gr di mollica di pane in cassetta

Per la pasta fresca

300 gr di semola di grano duro
3 uova
q.b. di sale
q.b. di olio EVO
q.b. di sambuco



Procedimento

Per la pasta fresca. Disporre la farina a fontana aggiungere le uova, il sale, un filo d'olio EVO e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Far riposare in frigo avvolta nella pellicola.

Per il ripieno. Tagliare le melanzane a fette (circa un centimetro) e metterle a spurgare con un pizzico di sale per eliminare l'amaro dato dall'acqua di vegetazione. Strizzare le melanzane e friggerle. Versare in un "cutter" le melanzane, il pecorino, il pistacchio, il tuorlo d'uovo e la mollica di pane, frullare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stirare sottilmente la pasta con un mattarello, inserire la giusta quantità di ripieno, chiudere con un altro strato di sfoglia e coppare realizzando i ravioli.

Servire nel piatto decorando con pistacchio, fonduta di pecorino e fiori di sambuco.

Tortelli “de casu” con salsa di pomodorino Toscano infornato e Pecorino Romano DOP



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA GROSSETO

GROSSETO



Ingredienti per 10 persone

Per la pasta

600 gr di Farina Senatore Cappelli
2 uova
q.b. di zafferano di Maremma
q.b. di acqua
q.b. di sale

Per la farcia

500 gr di Ricotta di Pecora di Grosseto
250 gr di bietole o spinaci lessi
q.b. di sale
100 gr di Pecorino Romano DOP
2 tuorli

Per la salsa

400 gr di Pomodorini Toscani tondi
q.b. di origano
q.b. di basilico
q.b. di Olio di Olivastra
Seggianese DOP
q.b. di Pecorino Romano DOP

Per la decorazione

q.b. di salsa di pomodoro
q.b. di basilico
q.b. di Olio di Olivastra
Seggianese DOP
q.b. di Pecorino Romano DOP
grattugiato

Procedimento

In una ciotola sciogliere lo zafferano con acqua tiepida. Sulla spianatoia disporre la farina a fontana setacciata, unire le uova e l'acqua con lo zafferano. Dopo aver ottenuto un impasto liscio e compatto, coprire con un telo e lasciare riposare. Tritare gli spinaci o le bietole e unirli alla ricotta, aggiungere le uova e il pecorino; mescolare il tutto con cura, regolando di sale e pepe e profumando con la noce moscata. Riprendere l'impasto, spianare la sfoglia con il mattarello, il più sottile possibile. Da questa, ricavare una striscia di pasta e mettere un cucchiaino di ripieno ogni 10 centimetri circa. Sovrapporre la pasta sfoglia e creare con le dita dei riquadri di pasta. Tagliare i tortelli con la rotella tagliapasta. Tagliare i pomodorini a metà, condirli con il resto degli ingredienti e infornare per 1 ora a 140°C. Passare al mixer e ottenere una salsa cremosa. Lessare i tortelli in abbondante acqua salata; una volta saliti a galla, scolarli con delicatezza. Velare il piatto con la salsa di pomodoro, posizionare i tortelli e spolverare con una grattugiata di pecorino, servire con basilico e olio a crudo.

Storia del piatto. I tortelli "de casu" fanno parte della storia della pastorizia sarda: con questo alimento i pastori riuscivano a conservare le dovute energie durante il pascolo. Venivano preparati dalle mogli e dalle madri utilizzando quel poco che la terra offriva nel periodo invernale quando alle greggi mancava l'erba fresca ed erano costrette a mangiare quella secca.

Gnocchetti bicolore
con Pecorino Romano DOP,
cannella e Mistrà Varnelli
al profumo di arancio



IPSEOA GIROLAMO VARNELLI

CINGOLI (MACERATA)



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchetti

1 kg di patate bianche
300 gr di farina tipo 0
1 uovo
1 grattugiata di noce moscata
50 gr di Pecorino Romano DOP
50 gr di spinaci

Per la salsa

50 gr di zucchero
10 gr di cannella in polvere
100 gr di Pecorino Romano DOP
50 gr di burro
20 gr di Mistrà Varnelli
10 gr di zeste di arancio



Procedimento

Lessare le patate dopo averle lavate, sbucciarle e schiacciarle ancora calde. Lessare gli spinaci.

Mettere le patate sulla spianatoia, aggiungere la farina, l'uovo, il pecorino, la noce moscata e il sale.

Impastare il tutto e suddividere l'impasto a metà.

A metà impasto saranno aggiunti gli spinaci precedentemente lessati e ridotti in poltiglia. Formare dei bigoli e tagliarli a piccoli gnocchi.

In una terrina sciogliere il burro a bagnomaria, aggiungere lo zucchero, la cannella, il pecorino ed il Mistrà Varnelli.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, condirli con la salsa, saltandoli in una casseruola.

Servirli aggiungendo le zeste di arancio e le listarelle di pecorino.

Bottoni ripieni di Pecorino
Romano DOP, crema
di zucca delicata, crumble
di amaretto, mostarda di zucca





Ingredienti per 12 persone

Per la pasta

500 gr di farina 00
50 gr di semola rimacinata
1 uovo
300 gr di tuorlo pastorizzato
q.b. di acqua

Per la crema di zucca

500 gr di zucca delicata a cubetti
1 spicchio di aglio di Vessalico
q.b. di acqua
q.b. di sale
2 cucchiaini di olio EVO
2 gr di xantana

Per il ripieno

500 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
500 gr di panna fresca Centrale
del Latte Tigullio

Per completare il piatto

60 gr di mostarda di zucca
30 gr di amaretti
q.b. di germogli
q.b. olio EVO



Procedimento

Mettere nel Bimby la panna, scaldarla a 80°C e aggiungere il pecorino grattugiato, fare ridurre, abbattere a + 4°C e riporre una notte in frigorifero a + 2°C per fare addensare.

Preparare la pasta per i bottoni. Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e impastare; far riposare in frigorifero per circa 1 ora. Mettere a rosolare la zucca con olio EVO e uno spicchio di aglio di Vessalico intero, aggiungere l'acqua, regolare di sapidità. Quando la zucca è cotta mettere nel Bimby e frullare, aggiungere la gomma xantana e tenere in caldo a circa 75°C. Tagliare la mostarda di zucca a cubetti. Sbriciolare gli amaretti e metterli in una padella antiaderente calda, far dorare e lasciar raffreddare. Stendere la pasta: con il sac à poche mettere il ripieno di pecorino, creare la forma di bottoni aiutandosi con due coppapasta. Lessare i bottoni in abbondante acqua salata (ebollizione appena percettibile), scolare. Disporre la crema di zucca sul piatto, adagiare i bottoni, completare con mostarda di zucca, olio EVO, crumble di amaretti e germogli.

Cappellacci di Pecorino Romano DOP con zucca e pomodoro aromatizzato





Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 100 gr di farina 0
- 100 gr di farina di farro di Monteleone
- 3 tuorli
- 80 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
- 80 gr di acqua

Per il ripieno

- 100 gr di latte
- 150 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato



Per la salsa con la zucca

- 1 zucca
- q.b. di sale
- q.b. di olio EVO di Trevi
- q.b. di pepe, noce moscata, rosmarino

Per la salsa al pomodoro

- 1 confezione di pomodori datterino
- q.b. di sale, olio EVO di Trevi, timo, limone, aceto di vino rosso, zucchero di canna

Per le cialde di pecorino e timo

- q.b. di Pecorino Romano DOP grattugiato
- q.b. di timo

Procedimento

Per la pasta. Amalgamare tuorli e pecorino. Aggiungere il composto alla farina, aggiungere l'acqua e impastare. Far riposare l'impasto per almeno 15-20 minuti.

Per il ripieno. Mettere il pecorino nel latte e lasciarlo ammorbidire. Montare con il minipimer.

Per la salsa con la zucca. Tagliare la zucca a cubetti di 0,3-0,5 centimetri e passarla in padella con il rosmarino e l'olio. Condire. Frullare i 3/4 del composto e lasciare la restante parte in padella.

Per la salsa al pomodoro. Lavare i pomodorini e tagliarli per la loro lunghezza. Aggiungere gli aromi ed infornare per il tempo necessario a far seccare la parte esterna del pomodoro facendo rimanere la polpa succosa. Togliere dal forno e passare al frullatore.

Per le cialde di pecorino e timo. Mischiare pecorino e timo, formare delle gocce con l'aiuto di un coppapasta e infornare il tutto a 220°C per 4 minuti.

Gnocchi di semolino “cacio e pepe”
su vellutata di zucchine
“romanesche” e crema
al Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 4 persone

Per la vellutata di zucchini

500 gr di Zucchine Romanesche
 1 spicchio d'aglio
 6-10 foglie di menta
 q.b. di olio EVO
 q.b. di sale fino
 q.b. di pepe nero
 q.b. di acqua fredda

Per gli gnocchi di semolino cacio e pepe

125 gr di semolino
 450 gr di latte intero
 2 tuorli
 50 gr di burro

q.b. di sale

q.b. di pepe

100 gr di Pecorino Romano DOP

Per la crema al pecorino

200 ml di panna da cucina
 80 gr di Pecorino Romano DOP

Per la cialda di pecorino

50 gr di Pecorino Romano DOP

Per la decorazione

5 di petali di pomodoro

q.b. di fiori eduli

q.b. di foglie di menta

Procedimento

Per la vellutata di zucchini. Far imbiondire uno spicchio d'aglio privato della buccia e dell'anima in una casseruola con dell'olio EVO. Successivamente aggiungere le zucchini tagliate a rondelle, regolare di sale e pepe, aggiungere le foglie di menta, acqua fredda e far cuocere. Una volta che le zucchini si saranno cotte, frullarle e setacciarle ottenendo un composto liscio e vellutato.

Per gli gnocchi. Far scaldare in una pentola il latte assieme al burro, un tuorlo, il pecorino e il pepe e, una volta caldo, versarci a pioggia il semolino e mescolare con l'aiuto di una frusta. Regolare di sale e lasciar raffreddare leggermente il composto; successivamente aggiungere il secondo tuorlo e impastare. A questo punto ricavare dall'impasto delle sfere, che prima di comporre il piatto saranno gratinate.

Per la crema. Per ottenere la crema al pecorino, riscaldare in un pentolino la panna e far sciogliere dentro il pecorino grattugiato e mescolare con una frusta per qualche minuto.

Per la cialda. Riscaldare una padella antiaderente e adagiare il pecorino grattugiato, far cuocere da entrambi i lati e farlo freddare.

Composizione finale del piatto. Adagiare sul fondo del piatto la vellutata di zucchini, in modo casuale le sfere di gnocchi cacio e pepe, completare con la crema al pecorino, frammenti di cialda e finire con foglioline di menta, fiori eduli e petali di pomodoro.

Strangozzi di farro con vellutata
di Pecorino Romano DOP,
pomodorini gialli confit, guancia
croccante, briciole di pane Lariano
alle erbe e polvere di buccia di limone





Ingredienti per 4 persone

400 gr di strangozzi al farro

Per la vellutata

150 gr di Pecorino Romano DOP
0,5 lt di latte fresco pastorizzato
gr 2 di gomma di xantana

Per la salsa

200 gr di guanciale
500 gr di datterino giallo
100 cl di olio EVO

Per le briciole di pane

100 gr di pane di Lariano
q.b di maggiorana fresca
q.b. di olio EVO

Per la polvere di limone

200 gr di limone non trattato



Procedimento

Per la vellutata. In un pentolino versare il latte, aggiungere il pecorino grattugiato e scaldare a fiamma dolce. Mescolare con la frusta e appena inizia a sobbollire versare la xantana, lasciar cuocere per 2 minuti continuando a mescolare e correggere di sale, se occorre.

Per la salsa. In un padella far rosolare il guanciale tagliato a piccoli pezzi con pochissimo olio EVO. Aggiungere il datterino tagliato a spicchi e lasciar cuocere per 5 minuti.

Per le briciole di pane. Tagliare a cubetti il pane. Far rosolare in padella con olio EVO, la maggiorana e un pizzico di sale. Una volta tostato, frullare, con l'aiuto di un cutter, per ottenere delle briciole irregolari.

Per la polvere di limone. Lavare e asciugare bene i limoni non trattati. Con un pelapatate eliminare solo la buccia, evitando la parte bianca. Sistemare le bucce in una teglia foderata con carta forno e infornare a 60°C per circa 1 ora: sarà pronta quando apparirà secca e ben asciutta. Quindi, una volta raffreddata, frullare la buccia essiccata e ricavarne una polvere sottile.

Assemblaggio. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolare e versarla nella padella della salsa. Saltare con l'aggiunta di una parte della vellutata di pecorino e un po' di briciole di pane. In un piatto piano versare della vellutata a forma di cerchio, adagiare la pasta e completare con delle briciole di pane, la polvere di limone e qualche fogliolina di maggiorana.

Ravioli di ricotta e Pecorino Romano DOP con salsa panna e profumo di menta





Ingredienti per 6 persone

Per la pasta all'uovo

350 gr di farina 00
150 gr di farina di semola rimacinata
5 uova
q.b. di sale

Per la farcia dei ravioli

100 gr di Pecorino Romano DOP
200 gr di Ricotta di Pecora Romana
2 tuorli
q.b. di noce moscata
1/2 dl di olio toscano

Per la salsa e la guarnizione

500 ml di panna fresca
40 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
q.b. di pepe
250 gr di guanciale di Cinta Senese
100 gr di melograno
40 gr di menta fresca



Procedimento

Procedimento per la salsa. Mettere sul fuoco un pentolino con la panna fresca e ridurre di un terzo. Togliere dal fuoco ed aggiungere il pecorino grattugiato, farlo sciogliere delicatamente ed aromatizzare con una piccola julienne di menta fresca.

Procedimento per i ravioli. Mischiare le due farine, ricavare un fontana e mettervi dentro le uova, il sale e mezzo decilitro di olio Toscano. Impastare delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Farlo riposare coperto con un panno umido per 30 minuti, in modo da fargli perdere l'elasticità acquisita durante la lavorazione. Trascorsi i 30 minuti, stendere la pasta in una sfoglia sottile. Con l'aiuto di un coppapasta, ricavare dei dischi di circa 8 centimetri di diametro. Mettervi al centro la farcia a base di ricotta e pecorino, inumidire leggermente i bordi della pasta e chiudere a semisfera. Cuocere i ravioli in acqua bollente salata e condire con la salsa panna al profumo di menta. Adagiare i ravioli sul piatto di servizio e guarnire con una julienne di guanciale croccante, chicchi di melograno e un ciuffo di menta fresca.

Risotto al Franciacorta con Pecorino Romano DOP e confettura di fichi





Ingredienti per 1 persona

- 50 gr di riso Carnaroli
- 30 gr di Pecorino Romano DOP
- 50 gr di burro
- 15 cl di Vino Franciacorta
- 10 gr di confettura di fichi
- q.b. di brodo di carne
- q.b. di sale
- q.b. di germogli
- 5 gr di chips di riso



Procedimento

Preparare il brodo di carne utilizzando sedano, carote, cipolla e carne di manzo.

Tostare il riso a secco, successivamente bagnarli con il brodo.

A metà cottura del riso, aggiungere il Vino Franciacorta.

A fine cottura mantecare con burro e pecorino.

Impiattare decorando con confettura di fichi, germogli e chips di riso.

Ravioli di ricotta
e Pecorino Romano DOP
su vellutata di zafferano
di Norcia con brunoise
di verdure



ISTITUTO ALBERGHIERO ASSISI

ASSISI (PERUGIA)



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 100 gr di farina 0
- 100 gr di farina grano duro
- 2 uova
- q.b. di sale
- q.b. di acqua



Per il ripieno dei ravioli

- 200 gr di ricotta salata
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- 100 gr di Pecorino Romano DOP

Per la vellutata

- 30 gr di farina 0
- 20 gr di burro
- q.b. di zafferano di Norcia

Procedimento

Per preparare i ravioli ricotta e pecorino iniziamo dalla pasta all'uovo: su una spianatoia formate una fontana con le due farine e al centro sgusciatevi le uova. Cominciate ad amalgamare con una forchetta, quindi impastate energicamente fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Avvolgetela nella pellicola alimentare e fate riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno per il raviolo: in una bastardella mettere ricotta, pecorino, pepe e sale quanto basta. Mentre la pasta riposa, tagliate le verdure per la brounoise e fate cuocere in una padella con olio e cipolla per circa 10 minuti. Mettere a bagno lo zafferano in poco brodo caldo. Per la vellutata preparare in una casseruola il roux bianco e aggiungere poco brodo alla volta, fino a giusta consistenza, infine aggiungere lo zafferano. Trascorso il periodo di riposo, stendete la pasta con il mattarello o con l'apposita macchinetta. Con una rotella dentellata ricavate, un po' alla volta, delle strisce di circa 6 centimetri di larghezza, disponetevi sopra l'impasto del ripieno, distanziandole tra loro di 4-5 centimetri. Coprite con una seconda striscia di pasta e, premendo con la punta delle dita, sigillate il ripieno in modo che fuoriesca tutta l'aria. Una volta terminate tutte le preparazioni di base, fate cuocere i ravioli ricotta e pecorino in una casseruola capiente con acqua salata per alcuni minuti. Scolateli con una schiumarola. Trasferiteli nella padella dove precedentemente avevate preparato la brounoise di verdure e fateli saltare. Disporre la vellutata sul piatto in maniera irregolare, adagiare al centro i ravioli saltati, decorare con la brounoise come fosse un prato, terminare la decorazione con fiori edibili.

Casoncelli di Barbariga con crema di Pecorino Romano DOP e pere caramellate





Ingredienti per 1 persona

Per i Casoncelli di Barbariga

100 gr di farina
1 uovo
q.b. di sale

20 gr di Olio EVO di Montisola
50 gr di carne mista
1 pera
100 gr di latte
50 gr di Pecorino Romano DOP
20 gr di maizena
q.b. di erbe



Procedimento

Preparare la pasta impastando la farina con le uova.
Ottenuto un impasto omogeneo, stendere la pasta sottilmente e farcire con la carne mista condita con sale e pepe. Dare poi la forma tradizionale dei Casoncelli di Barbariga.
Preparare la crema di pecorino sciogliendo quest'ultimo nel latte caldo. Addensare a piacimento con la maizena.
Bollire in acqua salata i casoncelli per 4-5 minuti.
Tagliare la pera a brunoise.
Impiattare i casoncelli condendoli con olio EVO di Montisola e decorando con la crema di pecorino, le erbe e la pera.

Risotto con peperoni quadrati
di Carmagnola e porro di Cervere
croccante, scaglie di cioccolato
extra bitter Gobbino su fonduta
di Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 4 persone

320 gr di Riso Carnaroli
200 gr di porro di Cervere
200 gr di Pecorino Romano DOP
40 gr di Cioccolato 70%
Extrabitter Gobbino
150 gr di panna liquida
50 gr di burro
q.b. di farina
q.b. di sale
q.b. di pepe

250 gr di peperoni quadrati
di Carmagnola (gialli e rossi)
q.b. di olio EVO
q.b. di olio per friggere
q.b. di vino bianco
7 dl di brodo vegetale



Procedimento

In una pentola preparare con 2 coste di sedano, 2 carote e 1 cipolla, il brodo vegetale avendo cura di schiumare le impurità durante la cottura. Scaldare la panna a circa 80°C e sciogliere a bagnomaria metà pecorino grattugiato e tenere in caldo. Tagliare a scaglie il cioccolato e mantenere in fresco. Tagliare i peperoni a cubettini e saltare in una padella con dell'olio, del pepe e del sale; far cuocere per qualche minuto mantenendo la croccantezza. Tagliare a rondelle il porro, metà del quale, la parte più verde, infarinarlo e friggerlo nell'olio fino a dorarlo e renderlo croccante. In una risottiera aggiungere dell'olio e metà porro tagliato a rondelle, far soffriggere e successivamente aggiungere il riso. Far tostare il riso e sfumare con il vino bianco. Continuare la cottura del risotto aggiungendo di tanto in tanto il brodo. Aggiungere solo al termine della cottura del risotto i peperoni saltati (tenendone un po' da parte per la decorazione). Mantecare il risotto con il restante pecorino e il burro. Servire mettendo al centro di un piatto piano la fonduta e posizionare al di sopra il risotto, aiutandosi con un coppapasta. Decorare con il porro croccante e con i peperoni, spolverare con il cioccolato a scaglie e servire.

Plin al Pecorino Romano
DOP, miele di castagno
e Nocciole Gentili IGP
del Piemonte



IPS J.B.BECCARI TORINO
TORINO



Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

250 gr di farina
7 tuorli
q.b. di sale

Per la decorazione

30 gr di granella di nocciole tostate
q.b. di burro
q.b. di salvia

Per il ripieno

130 gr di Pecorino Romano DOP
1dl di latte
50 gr di Nocciole Gentili
del Piemonte IGP
40 gr di miele di castagno



Procedimento

Disporre la farina a fontana, inserire le uova e il sale e lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza soda ed omogenea. Dopodiché avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo.

Grattugiare il pecorino e farlo sciogliere sul fuoco con il latte a 80°C, aggiungere le nocciole tritate e il miele; raffreddare in abbattitore e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.

Tirare la pasta sottile e ottenere da questa delle fasce di circa 4 centimetri, spennellarle con la chiara d'uovo avanzata, inserire al centro della pasta ritagliata un pallina di ripieno e chiuderla utilizzando il classico metodo per la chiusura dei plin (pizzicando) e tagliare con una rotella tagliapasta riccia.

Far sciogliere il burro fino a farlo diventare nocciola, insaporendolo con le foglie di salvia, portare a ebollizione l'acqua salata e cuocere per circa 5 minuti. Saltare in padella i plin con burro nocciola, insaporito con la salvia e la granella di nocciole tostate e servire cospargendo con altro pecorino grattugiato e nocciole sbriciolate.

Terrina di pane Zichi Pecorino Romano DOP e scorfano affumicato al ginepro



IPSSAR - IPSEOA SASSARI

SASSARI



Ingredienti per 4 persone

300 gr	di pane Zichi	100 gr	di pomodori secchi ben dissalati
100 gr	di olio EVO	150 gr	di pomodori ben maturi
150 gr	di Pecorino Romano DOP fresco di grattugia	200 gr	di verza
300 gr	di filetto di scorfano	1	mazzetto finocchietto selvatico
1	bicchiere di Malvasia di Bosa	1	mazzetto di mentuccia
		1/2 lt	di fumetto di scorfano



Procedimento

Sfilettare lo scorfano e con le lisce e le parature preparare un fumetto. Filtrare il fumetto e cuocervi il pane zichi precedentemente tagliato in piccoli pezzi, aggiungervi la verza ed il finocchietto e lasciar cuocere per circa 10 minuti.

Scolare e saltare in padella i filetti di scorfano tagliati a listarelle, i pomodori secchi tritati ed il pomodoro maturo tagliato a dadini, sfumare con 1 bicchiere di Malvasia di Bosa, aggiungere quindi il pecorino, mantecare e disporre in terrina.

Infornare sino a che la superficie si presenta croccante e dorata.

Dischi di semolino al Pecorino Romano
DOP con crema di favette croccanti
al latte e pane raffermo,
coulis di pomodorini al basilico





Ingredienti per 4 mini porzioni

220 gr di semolino
1 lt di latte
120 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
240 gr di favette fresche giovani
160 gr di pomodorini datterini
1 cipollotto fresco
1 manciata di prezzemolo
1 manciata di basilico
80 gr di Palzida (pane raffermo)

100 gr di burro
80 gr di Pecorino Romano DOP
a scaglie
q.b. olio EVO
q.b. di sale e pepe
1 limone



Procedimento

Portare ad ebollizione 600 millilitri di latte con un pizzico di sale, versare a pioggia il semolino mescolando energicamente affinché non si formino grumi.

Cuocere per circa dieci minuti, togliere dal fornello e incorporare il pecorino e il burro, mescolando con attenzione. Ungere con olio un tavolo di marmo, versarvi il semolino caldo, stendere con un mattarello leggermente unto.

A raffreddamento del semolino, ricavare dei dischi dal diametro di circa 5 centimetri, aiutandosi con il coppapasta. Imburrare una teglia, sistemare sul fondo i dischi e spolverali con pecorino a scaglie e gratinare in forno.

La porzione per una persona è di 2 dischi con in mezzo la crema di favette.

Da parte in un tegame preparare un fondo di cipolla novella, le fave, salate e portarle a cottura per 10 minuti; unite 400 millilitri di latte e cuocere per altri 10 minuti, unire il pane, finire di cuocere e tenere da parte un poco di favette per la decorazione finale.

Passare al mixer le favette e aggiungere un filo di olio EVO.

Nel mixer preparate la coulis: mettere i pomodorini pelati e privi di semi con il basilico, l'olio EVO, il sale, il pepe, il succo di mezzo limone e frullare fino ad ottenere una crema di pomodorini.

Prendere un piatto, mettere sul fondo poca crema di favette e un poco di favette croccanti, porre sopra i due dischi di semolino un cucchiaino di coulis, un filo di olio EVO e servire con scaglie di pecorino.

Ravioli con patate viola aglio, menta
e Pecorino Romano DOP grattugiato
con burro e salvia, rondelle di olive
verdi e scaglie di Pecorino romano





Ingredienti per 4 mini porzioni

200 gr di Pasta fresca alla Sarda
170 gr di patate viola sbollentate passate
120 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
160 gr di polpa di Pecora Sarda
150 gr di aglio, menta fresca
e salvia fresca
120 gr di Pecorino Romano DOP a scaglie

100 gr di olive verdi denocciolate
q.b. di olio EVO
125 gr di burro
q.b. di sale e pepe



Procedimento

Impastare la semola rimacinata con acqua e sale, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Da parte sbollentare le patate, schiacciarle ancora calde e unire il pecorino grattugiato, l'aglio tritato molto finemente e la menta.

Passare la pasta con la sfogliatrice e preparare i ravioli.
In una padella mettere a sciogliere il burro, unire la salvia tritata e farli soffriggere, unire le olive a rondelle.

Cuocere i ravioli, scolarli con poca acqua di cottura e saltarli ripetutamente fino a creare una spessa crema.
Servire con scaglie di pecorino.

Risotto al “Soldorè” con pere e gelato al Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 1 persona

50 g di riso Carnaroli
50 gr di Soldorè
q.b. di brodo di carne
30 gr di burro
150 gr di Pecorino Romano DOP
100 gr di latte
150 gr di panna vegetale
2 fogli di colla pesce

1 pera
q.b. di germogli
1 foglio di pera disidratata
1 gr di chips riso
q.b. di timo



Procedimento

In un pentolino riscaldare il latte e la panna, poi aggiungere il pecorino; quando è tutto sciolto, aggiungere la colla di pesce e tenere in frigo per circa 1 ora; versare il composto in planetaria con altra panna e montare. Cuocere i quadratini di pera per pochi istanti in padella. Fare un risotto e mantecare con burro, pecorino e "Soldorè". Impiattare.

Gnocco a modo mio!



IPSEOA VINCENZO GIOBERTI

ROMA



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

250 gr di semolino
1 lt di latte intero
100 gr di burro
2 tuorli
50 gr di Parmigiano Reggiano
IGP grattugiato
80 gr di Pecorino Romano DOP
q.b. di sale fino
q.b. di noce moscata

Per i fichi caramellati

10 fichi freschi
100 gr di lime
100 gr di arancia
150 gr di zucchero di canna

Per la fonduta al Pecorino

200 gr di Pecorino Romano Dop
1 lt di latte fresco
q.b. di noce moscata

Per il guanciale croccante

150 gr di Guanciale di Amatrice



Procedimento

Per preparare gli gnocchi alla romana, versate il latte in un tegame e mettete sul fuoco, aggiungete il burro, il sale e un pizzico noce moscata; appena inizierà il bollore, versate a pioggia il semolino mescolando energicamente con una frusta, per evitare la formazione di grumi.

Cuocete il composto a fuoco basso per qualche minuto, fino a che non si sarà addensato. Successivamente togliete il recipiente dal fuoco ed incorporate al composto i 2 tuorli mescolando questa volta con un mestolo di legno.

Unite il parmigiano e il pecorino e mescolate il tutto nuovamente.

A questo punto versate metà dell'impasto ancora bollente su un foglio di carta forno e, utilizzando le mani, dategli una forma cilindrica. Una volta ottenuto un cilindro uniforme, avvolgetelo nella carta forno. Ripetete la stessa operazione per la seconda metà dell'impasto tenuto da parte e riponetelo in frigorifero per 20 minuti.

segue >

Una volta raffreddato, otterrete un impasto compatto e con un coltello incidete dei dischi perfetti. Per facilitarvi nel taglio consigliamo di inumidire la lama con dell'acqua. Una volta ottenuti circa 40 pezzi, disponeteli su una teglia precedentemente imburata e cospargeteli con il burro fuso, ma non bollente e infornate a 200°C per 20-25 minuti.

Per i fichi. Lavare e pelare i fichi. Tagliarli prima a metà e poi per lungo prendendo delle mezze lune. Adagiarli su una placca con un foglio di carta forno e cospargere con dello zucchero di canna e zeste di arancia e lime. Cuocere in forno a 170°C per 1 ora fino a quando non sono ben caramellati.

Per la fonduta. Riscaldare il latte in un pentolino, aggiungere la noce moscata e il pecorino. Arrivato a bollore spegnere il fuoco e mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Per il guanciale croccante. Prendere il guanciale a fette, tagliarlo a julienne ottenendo delle striscioline e disporlo su una placca di acciaio con un foglio di carta da forno e infornare a 190°C fino a quando il guanciale non diventa croccante.

Impiattamento. Prendere un piatto di ardesia, mettere al centro quattro gnocchi in fila, versare della fonduta di pecorino e completare con i fichi e il guanciale croccante.

La capitale in Brianza

primi piatti



IPSECC "ADRIANO" OLIVETTI
MONZA (MONZA E DELLA BRIANZA)



Ingredienti per 4 persone

Mezzelune di patate

400 gr di patate di Oreno
60 gr di farina 00
100 gr di farina grano duro
3,6 gr di sale
q.b. di pepe

Terra di Brianza

60 gr di farina
30 gr di burro
30 gr di zucchero
5 gr di cacao
1 tuorlo

Acqua di guanciale

200 gr di guanciale
20 gr di acqua

Ripieno cacio e pepe

150 gr di Pecorino Romano DOP
150 gr di latte

Roux freddo

10 gr di olio girasole
10 gr di farina 00
q.b. di sale
q.b. di pepe nero

Croccante di guanciale

50 gr di guanciale
q.b. di erbette di campo cristallizzate
q.b. di germogli di barbabietola

Maionese di pecorino

60 gr di olio di girasole
1 uovo
70 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
q.b. di sale



Procedimento

Mezzelune di patate

Lessare le patate, tagliate precedentemente a cubetti per 20 minuti circa in acqua. Una volta pronte scolarle e passare allo schiaccia patate, lasciare intiepidire e unire la farina, il sale, impastare bene il tutto fino ad ottenere un impasto compatto e lasciare riposare. Una volta riposato l'impasto, spolverare una spianatoia con la farina di grano duro e stendere l'impasto fino a un spessore di 2 millimetri. Quando è pronto ricavare dei dischi del diametro di 6 centimetri. Con l'aiuto di un sac à poche mettere al centro un po' di ripieno di cacio e pepe, far combaciare bene i bordi e sigillare bene.

Fondente cacio e pepe

In una casseruola versare il latte, portare a bollore e legare con il roux, togliere dal fuoco e versare il pecorino grattugiato, fare fondere, aiutarvi con un minipimer, in modo da ottenere una crema liscia; aggiustare di sale, se necessario, e unire il pepe macinato. Lasciare raffreddare.

Terra di Brianza

In una bastardella mettere tutti gli ingredienti ed impastare velocemente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto ottenuto con un mattarello, sistemarlo su una teglia con della carta forno e cuocere a 165°C per 15 minuti. Una volta pronta, fare raffreddare e tritare.

Maionese di pecorino romano

In un bicchiere da minipimer versare l'uovo ed iniziare a frullare, poi unire poco alla volta l'olio e il pecorino e frullare bene fino ad ottenere una maionese liscia e compatta.

Acqua di guanciale

In un sacchetto per cotture sottovuoto mettere il guanciale e l'acqua e far cuocere a 63°C per 12 ore.

Croccante di guanciale

Tagliare a cubetti il guanciale e con l'aiuto di una padella antiaderente renderlo croccante facendo attenzione a non far bruciare (conservare il grasso di cottura).

Erbe di campo cristallizzate

In una casseruola portare a temperatura l'olio e friggere per pochi secondi le erbe.

Assemblare il piatto

Tuffare le mezzelune in acqua bollente salata e scolarle quando vengono a galla. Versarle in una padella con all'interno l'acqua e un po' di grasso del guanciale e fare insaporire il tutto. Nel frattempo disporre al centro di un piatto la terra di Brianza e quando sono pronte le mezzelune, disporle sul piatto aggiungendo la maionese di pecorino e il guanciale croccante. Decorare con le erbe cristallizzate e i germogli di barbabietola.

Fregula artigianale
allo zafferano mantecata
al Pecorino Romano DOP,
barbabietole e gamberi
al profumo di Pompia



IIS "E LUSSU" ALGHERO (SASSARI)



Ingredienti per 4 persone

Per la fregula

- 80 gr di semola grossa di grano duro
- 220 gr di semola fine di grano duro
- q.b. di acqua
- 1 bustina di zafferano di San Gavino Monreale

Per la fonduta di pecorino

- 250 gr di Pecorino Romano DOP
- 100 ml di latte
- 1 tuorlo

Per la crema di barbabietola

- 300 gr di barbabietole
- 30 gr di scalogno
- q.b. di brodo vegetale
- q.b. di Olio EVO di Alghero DOP

Per i gamberi marinati

- 8 gamberi rossi
- q.b. di pepe e sale
- 10 gr di zenzero
- q.b. di sale
- 1 limone, la scorza
- 5 gr di timo selvatico
- 1 Pompia, la scorza

Per il brodo vegetale

- q.b. di carota, sedano, cipolla, pomodoro
- q.b. di infusione di crosta di pecorino
- 1 lt di acqua
- q.b. di sale grosso

Altri ingredienti

- 2 dl di Vermentino di Alghero DOC
- 100 gr di burro
- 2 bustine di zafferano in polvere
- 3 gr di pistilli di zafferano di San Gavino Monreale
- 100 gr di pane Carasau
- 1 mazzetto timo selvatico
- 1 Pompia (citrus monstrosa, agrume di Siniscola)
- 8/10 gocce di Olio di Lentischio di Alghero
- 10 /12 petali di fiore per decorazione



Procedimento

Per la fregula. Mettere la semola con una bustina di zafferano in un recipiente in argilla, far cadere l'acqua goccia a goccia girando continuamente con le mani fino a formare delle sfere della dimensione desiderata. Passare al setaccio a maglia larga, successivamente tostare in forno per 10 minuti e raffreddarla in abbattitore per alcuni secondi.

Per la fonduta di Pecorino Romano. Tagliare finemente il pecorino e lasciarlo a bagno con il latte per circa un'ora, metterlo in una casseruola e cuocere a fiamma bassa, mescolando continuamente fino ad ottenere un composto cremoso, togliere dal fuoco, aggiungere i tuorli.

Per la crema di barbabietola. Tagliare a cubetti le barbabietole, tritare lo scalogno e imbianchirlo in una padella con un filo d'olio EVO, aggiungere le barbabietole, sfumare col Vermentino e aggiungere poco brodo vegetale, salare e passare al mixer fino ad ottenere una crema.

Per i gamberi marinati. Pulire e tagliare i gamberi in 3-4 pezzi, marinarli con olio EVO, pepe, zenzero, scorza di limone e di Pompia, timo, alcune gocce di olio di Lentischio e lasciarlo in infusione per un'ora circa.

Per il pane Carasau. Condire il pane Carasau con sale e timo e tostarlo in forno e formare delle piccole cialde.

Per la cottura della fregula. In una casseruola rosolare lo scalogno con un filo d'olio EVO, aggiungere la fregula e sfumarla col Vermentino, portarla a cottura col brodo vegetale precedentemente preparato, infine mantecare con 1/3 della fonduta di pecorino, il burro e i pistilli di zafferano.

Presentazione e finitura. Disporre la fregula mantecata in piatti piani individuali, distribuire i gamberi marinati, la crema di barbabietole, la cialda di Carasau, qualche pistillo di zafferano, qualche petalo di fiore, cime di timo selvatico, alcune gocce di olio di Lentischio e profumare con la buccia di Pompia grattugiata.

Tricolore gourmet



primi piatti



Ingredienti per 4 persone

Per i tortelloni

4 uova
400 gr di farina 00
q.b. di sale

Per il ripieno dei tortelloni

200 gr di Pecorino Romano DOP
100 gr di Squacquerone
q.b. di noce moscata

Per il pesto

300 gr di rucola
q.b. olio EVO
100 gr di lattuga
1 spicchio di aglio
100 gr di noci
q.b. di sale
q.b. di pepe
80 gr di Parmigiano Reggiano DOP

Per il corallo al pomodoro

90 ml di acqua
10 gr di farina 00
1 cucchiaino di concentrato
di pomodoro
50 ml di olio di semi

Per il condimento dei tortelloni

100 gr di burro
q.b. di acqua di cottura
q.b. di pepe

Per guarnire il piatto

q.b. di basilico
q.b. di noce moscata
q.b. di pepe nero grattugiato



Procedimento

Su una spianatoia in legno formare una fontana con la farina, aprire al suo interno le uova con un pizzico di sale, impastare il tutto fin quando gli ingredienti vengono incorporati in maniera omogenea poi formare un panetto con l'impasto e far riposare per 30 minuti. Mettere tutti gli ingredienti del pesto all'interno del bicchiere dosatore di un frullatore ad immersione (rucola, lattuga, aglio, olio, parmigiano, sale e pepe) e frullare il tutto fino ad ottenere un pesto verde omogeneo e senza grumi.



Per la farcia per i tortelloni. In una ciotola amalgamare lo squacquerone con il pecorino, il pepe e la noce moscata, quanto ne occorre. Passati i 30 minuti, iniziare a stendere la pasta fresca con l'aiuto di un mattarello oppure della macchinetta, infine tagliare l'impasto in quadrati regolari, farcirli con il ripieno preparato in precedenza e chiuderli singolarmente dandogli la forma dei tortelloni.

Per il corallo di pomodoro. Mischiare con un frusta, in una ciotola, la farina con l'acqua e il concentrato di pomodoro; in una padella antiaderente di piccolo diametro versare l'olio di semi e far riscaldare. Una volta diventato caldo, versare il composto preparato in precedenza e far cuocere a fiamma medio alta fin ad ottenere il corallo, il quale dovrà essere staccato dalla padella in maniera delicata con l'aiuto di una spatolina.

Infine cuocere i tortelloni (cottura al dente) in abbondante acqua bollente, e ripassarli in un fondo di burro, acqua di cottura e pepe nero grattugiato.

Turbante artigianale al cuor di
gambero rosso e zest di Pompia
su fonduta di Pecorino Romano
DOP e riduzione al mirto



IIS AZUNI CAGLIARI

CAGLIARI



Ingredienti per 1 persona

700 gr	di farina	2 lt	di Vermentino di Gallura DOGC
3	uova	q.b.	di noce moscata
q.b.	di sale	q.b.	di timo
300 gr	di scampo	10 gr	di aglio
500 gr	di gambero rosso	250 gr	di panna da cucina
100 gr	di cipolla bianca	350 gr	di Pecorino Romano DOP
100 gr	di costa di sedano	50 ml	di aceto balsamico
100 gr	di carota	150 ml	di mirto
50 gr	di zuccina	30 ml	di sapa di vino
3 cl	di olio EVO		
3 cl	di Vermentino di Gallura DOGC		
	di Scialia		
100 gr	di Pompia		
200 gr	di burro		



Procedimento

Per la pasta fresca all'uovo. Sistemare la farina a fontana su un piano di lavoro, versare al centro le uova e impastare. Lavorare al banco e ottenere un composto liscio e duro. Fare riposare per 30 minuti. Stendere la sfoglia dello spessore voluto e ottenere la pasta desiderata. Se si vuole un impasto con maggiore elasticità, aggiungere un po' di olio EVO.

Per la farcia ai gamberi e Pompia. Sgusciare i gamberi e lasciarli rosolare con olio EVO e aglio. Sfumare con del Vermentino di Gallura DOGC Sciala. A parte, preparare una besciamella abbastanza densa: 110 grammi di burro e 110 grammi di farina per un litro di latte. Frullare i gamberi cotti e aggiungere il preparato alla besciamella. Aggiungere la Pompia, il timo, il sale e il pecorino grattugiato.

Per la bisque di gamberi. Aromatizzare il tutto aggiungendo un rametto di rosmarino.

segue >

Per la fonduta di pecorino. Preparare una classica besciamella, partendo da un roux bianco di base: 50 grammi di burro e 50 grammi di farina per un litro di latte. Aggiungere noce moscata e sale. Una volta pronta, a bagnomaria, aggiungere il pecorino tagliato a pezzi piccoli. Con l'aiuto di una frusta, unire e lisciare i composti fino ad una completa omogeneità. Correggere di sale se necessario.

Per la riduzione al mirto.

Versare il liquore al mirto in un pentolino, aggiungendo l'aceto balsamico, un rametto di rosmarino e il mosto cotto d'uva ("sapa" in sardo). Far bollire e ridurre il tutto. A fine cottura, filtrare la riduzione.

Per la realizzazione del piatto. Prendere una sfoglia di pasta fresca all'uovo e con l'aiuto di un sac à poche posizionare la farcia. Arrotolare e formare dei turbanti di una lunghezza pari a 7-8 centimetri. Appoggiarli su una teglia da forno imburrata, aggiungere della panna liquida, un po' di bisque e del pecorino grattugiato e cuocerli in forno per circa 15 minuti a 180°C. A cottura ultimata, in un piatto di portata, versare la fonduta e appoggiare i turbanti. Completare il piatto con la bisque, lo scampo cotto al vapore e la riduzione al mirto.

Secondi piatti



Sofficiosa di Pecorino Romano
DOP nel fico su Prosciutto di Parma
DOP, biscotto di pecorino
e parmigiano con granella
di nocciole



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 1 persona

4 fichi
200 ml di panna fresca o vegetale
75 gr di Pecorino Romano DOP
100 gr di Parmigiano Reggiano DOP
100 gr di mascarpone
50 gr di granella di nocciole
250 gr di Prosciutto di Parma DOP

Per il biscotto

100 gr di farina 00
100 gr di burro
a temperatura ambiente
50 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
50 gr di Parmigiano Reggiano DOP
30 gr di cacao (per decorazione)
q.b. di pepe



Procedimento

Per il biscotto. Amalgamare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto 30 minuti in frigo, stenderlo tra due fogli di carta forno, copparlo, decorarlo (se si vuole) e cuocere a 180°C per 7-10 minuti. Tagliare il prosciutto a fette sottili e grattugiare i due tipi di formaggio. Lavorare il mascarpone con il pecorino, correggere di pepe ed eventualmente di sale. Montare la panna, unirla al composto di mascarpone e pecorino e tenere da parte. Tagliare i fichi in 4 parti.

Dressaggio. Disporre 2 fette di prosciutto su ogni piatto sulle quali andremo ad adagiare il fico ed inserire al suo interno, la mousse di pecorino e mascarpone.
Terminare con granella di nocciole e biscotti al pecorino.

Entrecôte di manzo della Val
di Vara al burro nocciola,
fonduta di Pecorino Romano DOP
ghiacciata, fondo bruno, patate
noisette e cialda al mais di Pignone





Ingredienti per 1 persona

250 gr di Ribeye steak (entrecôte) di manzo biologico della Val di Vara
150 gr di burro
50 gr di burro di cacao
100 gr di patate
30 gr di fondo bruno
(preparato in precedenza, visto il lungo tempo di preparazione, con ossi di manzo tostati, carota, cipolla, sedano, mazzetto aromatico, bacche di ginepro, pepe nero in grani, olio EVO).

Per la fonduta di pecorino ghiacciata

100 gr di panna fresca
50 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
3 gr di gomma xantana

Per la cialda al mais

67 gr di farina 00
33 gr di farina di granturco dell'asciutto di Pignone (P.A.T.)
10 gr di maizena
1 cucchiaino di Olio EVO della Riviera Ligure
2 gr di sale
42 gr di acqua

Per decorare

q.b. di germogli

Procedimento

Mettere il burro in un pentolino sul fuoco e lasciar scurire per ottenere il burro nocciola, abbattere a +4°C. Impastare gli ingredienti della cialda al mais, far riposare in frigorifero per 40 minuti quindi stendere a macchina; tagliare a rettangolo, mettere su gastronorm e cuocere a 190°C fino alla croccantezza desiderata.

Preparare la fonduta di pecorino. Scaldare la panna e fuori dal fuoco unire il pecorino grattugiato e la gomma xantana; amalgamare bene il tutto, colare dentro stampi in silicone e abbattere a -18°C. Addensare il fondo bruno con maizena e conservare in caldo. Tagliare il Ribeye a medaglioni e dare una forma arrotondata con della stagnola sul bordo. Riporre in frigorifero per stabilizzare.

Pelare le patate, tornire con lo scavino a nocciola, bollire in acqua salata per circa 12 minuti, scolare e rosolare in padella con burro di cacao. Conservare in caldo. Rosolare il Ribeye a fiamma bassa su tutti e due i lati con del burro di cacao. Mettere in una teglia da forno, sollevare la carne dal fondo della teglia con un ring di stagnola arrotolata e cuocere per 6/7 minuti a 200°C; far riposare con un pezzo di burro nocciola. Dressare sul piatto l'entrecôte tagliata verticalmente (temperatura di 57°C). Disporre in diagonale tre dischi di fonduta ghiacciata. Adagiare la cialda al mais. Sistemare le patate noisette. Completare con il fondo bruno legato e decorare con germogli a piacere.

Filettino di tonno in panatura
al timo selvatico su crema
di cavolfiore e Pecorino Romano
DOP all'abbamele



IPSSAR - IPSEOA SASSARI

SASSARI



Ingredienti per 4 persone

400 gr	di tonno	q.b.	di finocchietto selvatico
200 gr	di Pecorino Romano DOP	250 gr	di cavolfiore
q.b.	di timo selvatico	150 gr	di Olio Extravergine Oliva Bosana
q.b.	scorza di limone verdone	0,50 ml	di abbamele
150 gr	di pangrattato	1	bicchiere di crema di latte
q.b.	di origano fresco	q.b.	sale e pepe



Procedimento

Lessare le rosette di cavolfiore e a cottura ultimata scolare. Aggiungere alle rosette il pecorino fresco di grattugia, la crema di latte e poca acqua di cottura, montare e tenere in caldo. Parare i filetti di tonno e lucidarli con olio EVO varietà oliva Bosana, riporli in cella ricoperti con pellicola e nel frattempo passare in un cutter le erbe aromatiche il pangrattato, il pecorino e le zest di limoni verdoni. Far aderire quindi la panatura ai filetti di tonno, spadellarli in olio caldissimo per pochi istanti ed avvolgerli con una cialda di pecorino romano ottenuta con l'ausilio del microonde o in un padellino antiaderente. Disporre la crema di cavolfiore al centro del piatto, quindi i filetti di tonno e guarnire con gocce di abbamele.

Arrotolato di pecora con timballo vegetale su fonduta al Pecorino Romano DOP e noci tritate





Ingredienti per 4 mini porzioni

240 gr di pasta violata (acqua, sale, strutto, semola rimacinata)
200 gr di fonduta
200 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato
160 ml di latte o burro
80 gr di patate
q.b. di zafferano
q.b. di polpa di Pecora Sarda
q.b. di sedano, aglio, prezzemolo, cipolla, olive verdi snocciolate, pomodori secchi, roux bianco

Per il timballo ai carciofi

2 carciofi
2 uova
1 noce di burro
q.b. di pane grattugiato
100 ml di panna da cucina
1 scalogno

Per la pasta violata

500 gr di semola rimacinata
100 gr di strutto
q.b. di sale



Procedimento

Per preparare la farcia. In un sauté mettere un filo d'olio EVO, i vegetali tritati, unire la polpa di pecora, cuocere con coperchio ed infine amalgamare con olive verdi a rondelle. Addensare con poco roux.

Per la pasta violata. Mettere la semola a fontana, unire tutti gli ingredienti e impastare fino a formare un composto omogeneo e abbastanza duro. Sfogliare la pasta molto sottile, ungerla con strutto, riempire di farcia, arrotolare e friggere in abbondante olio di semi.

Per la fonduta di pecorino. In un pentolino preparare un roux bianco, unire il latte ed infine il pecorino.

Per il timballo. pulire e tagliare i carciofi, metterli a cuocere con scalogno tritato e mezza patata, passare al mixer, unire le uova e la panna; preparare gli stampini e cuocere al forno 170°C per 35 minuti.

Involtilini di verza, salsiccia e pancetta con salsa al Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 2 persone

Per gli involtini

- 2 Salsicce del Monzese
- 2 foglie di Cavolo Verza Mantovano
- 4 fette di Pancetta Pavese
- q.b di sale
- q.b di Pecorino Romano DOP
- 3 lt di acqua
- q.b di olio di oliva di Manerba

Per la salsa

- 13 gr di burro del Lodigiano
- 13 gr di farina Rabelotti
- 125 ml di latte Fattorie Bresciane
- 80 gr di Pecorino Romano DOP
- q.b. di pepe
- q.b. di sale
- q.b. di noce moscata



Procedimento

Per la salsa. Far sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso, una volta sciolto aggiungere la farina e far cuocere per alcuni minuti. Aggiungere il latte e mescolare con una frusta, insaporire con il pepe e la noce moscata e togliere dal fuoco. Aggiungere il pecorino e salare.

Per gli involtini. Portare ad ebollizione l'acqua in un pentolino, salare e aggiungerci le foglie di verza e cuocere per 5 minuti. Per ogni involtino arrotolare 2 fette di pancetta intorno a ogni salsiccia e cuocere in padella a fuoco medio. Quando la cottura è quasi terminata togliere dal fuoco e arrotolare nelle foglie di verza con qualche fetta di pecorino. Rimettere in padella e terminare la cottura. Impiattare con la salsa al pecorino.

La scuola nel piatto





Ingredienti per 4 persone

Per la crema di pecorino

- 300 ml di latte crudo della Montagna Pistoiese (presidio Slow Food)
- 75 gr di Pecorino Romano DOP
- 22 gr di burro
- 22 gr di farina 0

Per la mela in sottovuoto

- 1 mela
- 25 gr di miele di castagno della Montagna Pistoiese
- 100 ml di vino rosso
- q.b. di sale speziato (salvia e rosmarino)

Per il cavolo nero

- 10 foglie di cavolo nero
- 15 gr di burro
- q.b. di sale

Per l'aceto di strozzapreti

- 75 gr di strozzapreti freschi (bacche di pruno selvatico)
- 10 gr di zucchero semolato
- 10 ml di aceto Balsamico di Modena IGP

Nota: le dosi possono variare in base al rapporto tra glucidi e acidi nel frutto

Per il cilindro di merlo

- 10 merli
- 100 ml di vino rosso Montalbano DOCG
- q.b. di olio extra vergine d'oliva del Montalbano
- q.b. di sale speziato
- q.b. di salvia e rosmarino

Procedimento

Per la crema di pecorino. Porre in un pentolino il latte e far spiccare il bollore. Nel mentre sciogliere il burro al microonde ed unirvi prima la farina, amalgamare e successivamente aggiungere il pecorino, precedentemente grattugiato. Quando il latte ha raggiunto il bollore, versare il composto nel latte e mescolare energicamente con l'aiuto di una frusta. Aggiustare di sapore.

Per la mela in sottovuoto. Mettere sul fuoco un tegame con dell'acqua e portare ad ebollizione. Nel mentre lavare la mela e tagliarla nel senso lungo a rondelle spesse 0,8 - 1 centimetro, spalmare il miele su entrambi i lati della fetta e chiuderla in una busta per cottura in sottovuoto. Immergere le fette di mela in sottovuoto nell'acqua a bollire e dopo 3 minuti passarle in acqua e ghiaccio per fermare la cottura ed il colore. Tagliarle a piccoli picchi.

segue >

Per il cavolo nero. Nel solito tegame con l'acqua che bolle, salare abbondantemente l'acqua e immergere le foglie di cavolo nero precedentemente lavate. Dopo pochi minuti toglierle e freddarle nel contenitore con l'acqua ed il ghiaccio già utilizzato per le mele. Eliminare la parte coriacea per il senso verticale aiutandosi con un coltello. Al momento del servizio mettere il burro in una padella lucidare le foglie ed arrotolarle su se stesse utilizzando delle pinze da cucina.

Per l'aceto di strozzapreti (bacche di pruno selvatico).

In un pentolino di acciaio mettere lo zucchero con poca acqua e l'aceto balsamico de Modena IGP, dopo circa 30 secondi aggiungere le bacche di Strozzapreti far cuocere e aggiustare al grado di acidità giusto (deve essere non troppo invadente). Ciò dipende da quanto è maturo il frutto. Metterlo in un piccolo biberon.

Per il cilindro di merlo. Privare il merlo della testa e salarlo.

Metterlo in una placca da forno (adatta anche al gas) con un filo d'olio EVO. Infornare a 200°C. Quando è bello colorito bagnarlo con il vino rosso. Appena si è assorbito, levare dal forno e togliere il petto ai merli. Sfilacciarli e conservarli da parte, il resto farlo bollire in acqua fino a quando la carne non viene via dalle ossa. Quando i merli saranno pronti con un paio di guanti di lattice e l'aiuto di uno spelucchino togliere la carne dalle ossa. Mettere tutti i pezzettini di carne in dei ring alti e sigillare tutto in sottovuoto per compattare la carne, deve riposare 24 ore; al momento del servizio aprire la busta e sformare i cilindri, piastrarli prima da un lato e poi dall'altro in una padella con olio EVO ben caldo.

Per il fondo di merlo. Preparare del fondo con la placchetta dove sono stati cotti merli, aggiungere le ossa pulite e far tostare in forno a 200°C. Quando risulteranno ben colorite togliere dal forno e mettere la teglia sul fuoco con dei cubetti di ghiaccio per estrarre tutti i sapori concentrati nella carne e trasmetterli all'acqua. Far ridurre fino ad ottenere un colorito bruno e una densità non troppo liquida. Filtrare il tutto ad uno chinoise a maglia fine. Aggiustare di sapore. Al momento del servizio riscaldare in un pentolino.

Impiattamento. Come base del piatto disporre della crema di Pecorino Romano DOP. Mettere il cilindro di merlo al centro e cospargerlo con il suo fondo. Disporre intorno il cavolo nero insieme agli spicchi di mela. Finire con delle gocce di aceto di bacche di strozzapreti.

Dolci



Fico con mousse di Pecorino Romano DOP e pepe, mandorle tostate, miele e Piadina Romagnola



IPSSEOA MALATESTA

RIMINI



Ingredienti per 10 persone

200 gr di mandorle
1 barattolo piccolo
di miele di acacia
200 gr di panna fresca
q.b. di pepe
200 gr di Pecorino Romano DOP
4 fichi
2 Piadine Romagnole

Per la piadina

500 kg di farina
50 gr di strutto
q.b. di sale
q.b. di acqua
100 gr di latte o acqua (facoltativo)



Procedimento

Tostare le mandorle, farle raffreddare, metterle in un barattolo, coprirle con miele di acacia. Grattugiare una parte del pecorino, il rimanente ridurre in scaglie.

Per la mousse di pecorino. Montare la panna fresca ben fredda e aggiungere il pecorino grattugiato, il pepe e correggere di gusto se necessario.

Per la piadina. Impastare la farina con lo strutto o con dell'olio d'oliva, sale e acqua tiepida oppure in sostituzione del latte, amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e compatto. Fare delle piccole palline e stenderle con il matterello fino ad ottenere dei dischi del diametro di circa 25 centimetri e dello spessore di 3-4 millimetri. Cuocere sull'apposita teglia per piadina, punzecchiando di tanto in tanto con una forchetta fino a cottura.

Servizio.

Tagliare i fichi in 4, metterci la mousse di pecorino, le scaglie dello stesso e i 2 pezzi di piadina, il tutto accompagnato dalla frutta secca con il miele.

dolci

Gelato Fritto al Pecorino Romano DOP con riduzione di vino rosso aromatizzato al pepe nero



ISTITUTO "FERDINANDO MARTINI"
MONTECATINI TERME (PISTOIA)



Ingredienti per 10 persone

Per il gelato

2,5 dl di latte intero
50 gr di Pecorino Romano DOP
45 gr di zucchero
25 gr di olio extra vergine
d'oliva del Montalbano
17 gr di destrosio
2 fette di pane in cassetta

Per la riduzione

75 cl di vino rosso
del Montalbano DOCG
25 gr di zucchero
3-4 gr di maizena
2 chicchi di pepe nero

Per la pastella

q.b. di acqua
q.b. di farina 00
5 gr di lievito per dolci
1 presa di sale

Per la panura

q.b. cialda di Montecatini
q.b. corn flakes

Per friggere

1 lt d'olio d'arachidi

Procedimento

Per il gelato. Fate sciogliere il destrosio e lo zucchero insieme al latte, raggiunti i 70°C raffreddate il tutto in acqua e ghiaccio, unitevi il pecorino tritato e frullate il tutto con un minipimer, poi mettete il composto in una gelatiera e mantecate per 50 minuti. Una volta che il gelato sarà pronto, create delle sfere e rivestitele con il pane in cassetta. Far riposare 3 ore in congelatore o 30 minuti in abbattitore.

Per la riduzione di vino. Pestate il pepe nero in un mortaio e unitelo al vino e lo zucchero all'interno di un pentolino, dopodiché portate a ebollizione e lasciatelo cuocere per altri 2 minuti, poi unite la maizena disciolta con pochissima acqua fredda e fate addensare sbattendo la riduzione energicamente con una frusta per non far grumi.

Per la pastella. Unite l'acqua e la farina fino a raggiungere la densità desiderata, unite anche il lievito e il sale e raffreddate il tutto in frigo.

Per la panura. Inserite la cialda e i corn flakes in una sacchetto e colpitelo con un matterello, lasciando la panura grossolana.

Per friggere. Prendete le sfere di gelato passatele nella pastella e poi nella panura, dopodiché friggetele nell'olio caldo a 170°C, cuocerà in pochi secondi. Una volta fritto, asciugate bene la sfera nella carta assorbente

Per finire. Finite il piatto tagliando a metà la sfera e intorno la riduzione di vino.

Pecorino Romano DOP in fiore



ISTITUTO "FERDINANDO MARTINI"
MONTECATINI TERME (PISTOIA)



Ingredienti per 1 persona

Per baci di dama

20 gr di burro
25 gr di farina 00
25 g di mandorle spellate
25 gr di Pecorino Romano DOP
5 ml di vino bianco

Per mousse al pecorino

25 gr di Pecorino Romano DOP
5 ml di panna

Per il giglio di pera

3 fette di Pera del Curato Toscana
5 gr di zucchero di canna

Per la decorazione

4 foglie di basilico
q.b. di polvere di Pecorino
Romano DOP disidratato



Procedimento

Procedimento per ottenere i baci di dama.

Mettere il burro montato a nuvola in una bowl e aggiungere la farina, le mandorle ridotte in polvere, il pecorino e il vino bianco. Impastare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Formare tante palline di circa 8-10 grammi l'una, adagiarle su una teglia foderata con carta da forno e infornare a 180°C per circa 20 minuti, quindi sfornare e lasciare raffreddare.

Procedimento per ottenere la mousse di pecorino.

Grattugiare il pecorino e metterlo a sciogliere in un pentolino assieme alla panna a bagnomaria.
Quando il pecorino sarà sciolto lasciar raffreddare il composto.

Procedimento per ottenere il giglio di pera.

Lavare una pera ed eliminare il picciolo. Tagliare tre fette e adagiarle su un foglio di carta forno, cospargere le pere con dello zucchero di canna. Cuocere col forno a microonde per 2-3 minuti.

Budino di Pecorino Romano DOP, composta di fichi e lavanda



G. DE CAROLIS ALBERGHIERO SPOLETO

SPOLETO (PERUGIA)



Ingredienti per 6 persone

½ lt di panna fresca
180 gr di Pecorino Romano DOP
300 gr di composta di fichi
degli Orti di Bevagna
6 tuorli

500 gr di zucchero semolato
q.b. di pepe bianco
q.b. di sale
1 mazzetto di lavanda
del Lavandeto di Assisi



Procedimento

Mettere ½ litro di panna a bollire, nel frattempo montare i tuorli con il pecorino e un pizzico di pepe bianco; aggiungere la panna calda e trasferire il composto negli stampini in alluminio. Cuocere in forno a bagnomaria per circa 60 minuti a 150°C. Servire il budino sformato e accompagnato dalla composta di fichi: per 500 grammi di fichi freschi, 300 grammi di zucchero, succo e scorza di un limone. Cuocere per circa 1 ora in tegame a fiamma bassa mescolando di tanto in tanto; dopodiché passare in forno a 150°C per altre 2 ore e conservare in vaso sottovuoto con filamenti di caramello e lavanda.

dolci

Soffio di Pecorino Romano
DOP con nota al caffè
e gelatina ai frutti di bosco





Ingredienti per 4 persone

200 gr di frolla al Caffè Triestino Illy
50 gr di burro ammorbidito

Per il soffio di pecorino romano

160 gr di panna liquida
2 fogli di colla di pesce
20 gr di zucchero
70 gr di Pecorino Romano DOP
200 gr di panna montata (con 10 gr di zucchero a velo)

Per la gelatina

150 gr di succo di frutti di bosco
15 gr di zucchero a velo
2 fogli di colla di pesce

Per la decorazione

30 gr di zucchero
20 gr di miele
q.b. di acqua



Procedimento

Lavorare 75 grammi di burro, 45 grammi di zucchero a velo, unire 2 tuorli e 125 grammi di farina setacciata con 25 grammi di polvere di caffè e 3 grammi di lievito vanigliato per dolci. Amalgamare e lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero, poi stendere (altezza mezzo centimetro) e cuocere al forno a 170°C per 10 minuti circa. Tritare la frolla al caffè cotta ed unirla al burro ammorbidito. Far bollire la panna liquida con lo zucchero. Togliere dal fuoco, unire il pecorino e la colla di pesce. Incorporare la panna montata al composto raffreddato. Cuocere i frutti di bosco con lo zucchero, filtrare e far ribollire il succo. Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce. Mettere in uno stampo e far rapprendere in frigorifero.

Comporre il piatto partendo da un disco di biscotto al caffè sul quale, con la sac à poche, adagiare la crema di pecorino e, per ultima, la gelatina di frutti di bosco.

Per la decorazione. Far fondere lo zucchero e il miele con l'acqua e con l'aiuto di una forchetta formare i capelli d'angelo.

Panna cotta al Pecorino Romano
DOP e Mentuccia Romana
con coulis di pere e crumble
al pepe nero





Ingredienti per 4 persone

Per la panna cotta

250 ml di panna fresca
125 ml di latte intero
60 gr di Pecorino Romano DOP
20 gr di Parmigiano Reggiano
2 fogli di colla di pesce
q.b. di foglie di Mentuccia Romana

Per la coulis

2 pere abate
80 g di zucchero semolato
150 ml di acqua

Per la decorazione

80 gr di cioccolato fondente
(minimo 80%)

Per il crumble

160 gr di farina di grano tenero 00
110 gr di burro fuso
40 gr di zucchero
26 gr di amido di mais
8 gr di pepe nero macinato
6 gr di sale



Procedimento

Per la panna cotta. Mettere a mollo la colla di pesce in acqua fredda.

Unire in un pentolino il latte, le foglie di mentuccia romana e la panna, far sciogliere il parmigiano e il pecorino a fuoco medio e mescolare con una frusta. Appena raggiunto il bollore, rimuovere dal fuoco e unire la colla di pesce strizzata. Una volta sciolta, versare il composto in 4 stampini a piacere e porre in frigo per 12 ore, dopodiché rimuovere dallo stampo.

Per il crumble. Tagliare il burro in dadi di uguali dimensioni e far sciogliere in un tegame. In una ciotola unire i restanti ingredienti e aggiungere a filo il burro fuso impastando bene: dovrà risultare un composto morbido, omogeneo e liscio. Stendere l'impasto su una teglia foderata con carta da forno (dallo spessore ½ centimetro) e cuocere in forno statico a 120°C per 20 minuti. Una volta cotto, far freddare in abbattitore rapido di temperatura, in modo da poterlo poi rompere in pezzi irregolari.

Per la coulis. Tagliare la pera in cubetti, frullare in un becher con lo zucchero e l'acqua fredda fino ad ottenere una salsa semidensa ed omogenea. Passare la salsa in un colino e tenere da parte. Sminuzzare con un coltello il cioccolato fondente e tenere da parte.

Impiattamento. Disporre su un piatto piano a piacere la coulis di pere formando delle gocce con un cucchiaino, adagiare al centro del piatto la panna cotta, rimossa dal suo contenitore; completare aggiungendo il crumble sbriciolato e il cioccolato fondente.

Cheesecake cacio e pere



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA GROSSETO



Ingredienti per 10 persone

Per la base

90 gr di noci (da tostare)
150 gr di biscotti tipo digestive
100 gr di Burro Maremma

Per il composto

250 gr di Pecorino Romano DOP
250 gr di mascarpone
200 gr di panna maremma
90 gr di zucchero
10 gr di colla di pesce

Per la gelée

250 gr di Pere picciole
del Monte Amiata
60 gr di zucchero
5 gr di colla di pesce

Per la decorazione

q.b. di Pere picciole del Monte Amiata
caramellate
q.b. di noci
q.b. di zucchero di canna



Procedimento

Per la base. Preparare la base della cheesecake frullando i biscotti con il burro fuso e le noci precedentemente tostate e tritate. Stendere il composto sulla base di una tortiera a cerchio apribile del diametro di 22 centimetri.

Pressare bene aiutandosi con il dorso di un cucchiaino o con il fondo di un bicchiere e porre la base in frigo a rassodare.

Per la crema. Preparare la crema in planetaria montando il mascarpone insieme allo zucchero a velo. Far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 20/30 minuti. Riscaldare 2 cucchiaini di panna liquida in un pentolino ponendolo sul fuoco, strizzare la colla di pesce, aggiungere la stessa nel pentolino e far sciogliere. Montare la panna, sciogliere a bagnomaria il pecorino (precedentemente grattugiato) insieme a due cucchiaini di panna, stando attenti a non formare grumi. In ultimo aggiungere la colla di pesce alla panna montata e alla fonduta di pecorino, cercando di non smontare il composto. Versare il tutto nello stampo e far riposare in frigo per 4-6 ore.

Per la gelée. Far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda per 20-30 minuti e scioglierla in un pentolino insieme allo zucchero e alle pere precedentemente cotte e frullate, far arrivare a ebollizione e togliere dal fuoco (in caso di grumi frullare nuovamente) far raffermare la gelée e stenderla sopra la torta.

Per la decorazione. Decorare la cheesecake con le pere caramellate e le noci.

Caciuni di Pecorino Romano DOP



IPSEOA GIROLAMO VARNELLI

CINGOLI (MACERATA)



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta

500 gr di farina di tipo 0
125 gr di burro
60 gr di strutto
200 gr di zucchero
2 tuorli
1 uovo
1 scorza di limone grattugiata
3 cucchiaini di Mistrà Varnelli

Per il ripieno

2 uova
2 albumi
500 gr di Pecorino Romano DOP
175 gr di zucchero
1 scorza di limone grattugiata
1 cucchiaino di mandarinetto



Procedimento

Sulla spianatoia disporre la farina a fontana. Unire lo zucchero, le uova, lo strutto, il burro fuso, la buccia grattugiata di un limone e il Mistrà Varnelli. Impastare il tutto e lasciare riposare per 30 minuti circa.

Nel frattempo procedere alla preparazione del ripieno: battere le uova intere con gli albumi, unire il pecorino, lo zucchero, la buccia grattugiata di limone e il cucchiaino di Mandarinetto Varnelli.

Stendere la pasta e, con l'aiuto di un tagliapasta, formare dei dischetti di 10 centimetri di diametro; al centro di questi adagiare una parte di ripieno, ripiegare a mezzaluna, incidere una piccola croce al centro, spennellare con uovo sbattuto ed infornare per 20 minuti a 180°C circa.

dolci

Pannacotta al “Ca del Bosco”
e Pecorino Romano DOP
con mousse gelata
allo zafferano





Ingredienti per 1 persona

50 gr di latte
100 gr di panna
2 fogli di colla pesce
50 gr di Ca del Bosco
50 gr di Pecorino Romano DOP
0,3 gr di zafferano
50 gr di tuorli
100 gr di latte
50 gr di zucchero
30 gr di maizena
20 gr di farina
q.b. di menta



Procedimento

Riscaldare il latte e la panna, unire il Ca del Bosco, il pecorino e la colla di pesce; versare nello stampo desiderato.

Montare la panna con lo zafferano, versare nello stampo e portare a -12°C. Fare una crema pasticcera mescolando tuorli, maizena, zucchero e unendo il latte caldo. Portare il tutto sul fornello e far addensare.

Per la spugna. Fare un impasto con i tuorli, lo zucchero e la farina, mettere tutto in un sifone e sifonare in uno stampo; cuocere al microonde per pochi secondi. Impiattare.

Mousse al Pecorino Romano DOP con fondente al Franciacorta



ISTITUTO VINCENZO DANDOLO
BARGNANO (BRESCIA)



Ingredienti per 6 persone

50 gr di Pecorino Romano DOP
50 gr di panna vegetale
1 pera
50 gr di zucchero
10 gr di zucchero a velo
50 gr di riso
0,3 gr di zafferano

50 gr di cioccolato 75%
50 gr di Vino Franciacorta
50 gr di tuorli
200 gr di latte
50 gr di maizena
q.b. di erbe



Procedimento

Stracuocere il riso in acqua bollente e frullare il tutto aggiungendo lo zafferano, stendere su una teglia e essiccare in forno a 100°C per circa 1 ora; ricavare delle cialde e friggere in olio bollente.
Montare la panna col pecorino ottenendo una mousse.
Essiccare delle sfoglie di pera in forno per circa 2 ore.
Cuocere i quadratini di pera per circa 1 minuto in padella con lo zucchero.
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria assieme al vino Franciacorta ed impiattare.

Gelato al Pecorino Romano DOP



I.I.S. "F. FEDELE" - IPSSCOA DI CENTURIPPE CENTURIPPE (ENNA)



Ingredienti per 12 persone

Per il gelato

75 gr di Pecorino Romano DOP
grattugiato
600 ml di latte
100 gr di panna fresca
25 gr di latte in polvere
30 gr di destrosio
40 gr di Miele di Ape Nera Sicula
125 gr di zucchero
5 gr di farina di Carruba

Per la cialda

600 gr di Piacentinu Ennese DOP
grattugiato

Per la decorazione del piatto

300 gr di ricotta di pecora
q.b. di pepe rosa in grani
q.b. di rosmarino
q.b. di mandorle zuccherate
o ghiacciate



Procedimento

Per il gelato. In una pentola mettere tutti gli ingredienti e portare a una temperatura di pastorizzazione di circa 84°C, mescolando sempre con una frusta. Raggiunta la temperatura, far raffreddare il composto ottenuto. Mettere il composto in una gelatiera finché raggiunge la temperatura di -8 °C.

Per il cestino di Piacentinu Ennese DOP. Mettere in una padella antiaderente il Piacentinu Ennese DOP e, appena sciolto, versarlo velocemente in un coppapasta o una finger bowl per dargli la forma di cestino.

Assemblaggio. Adagiare il gelato nel cestino, decorare con spuntoni di ricotta, pepe rosa in grani, rosmarino e mandorla ghiacciata.

Gelato al Pecorino Romano DOP con Mele Rosa dei Sibillini, vino cotto e mandorle



IPSSEOA FILIPPO BUSCEMI
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)



Ingredienti per 10 persone

200 gr	di Pecorino Romano DOP	500 gr	di farina
1 lt	di latte	300 gr	di burro
0,500 lt	di panna	3	uova
7 fogli	di colla di pesce	q.b.	di buccia di limone
450 gr	di zucchero	q.b.	di cannella
0,200 lt	di vino cotto	20 gr	di maizena
200 gr	di Mele Rosa dei Sibillini		

Procedimento

Preparare la pasta frolla con 500 grammi di farina, 300 di burro, 3 uova, 200 grammi di zucchero, buccia di limone e cannella. Fare dei biscotti tondi con la frolla ottenuta. Mondare e tagliare le mele a cubetti e scottarle in uno sciroppo di acqua, zucchero e succo di limone.

Preparare la base del gelato. Portare ad ebollizione il latte con 250 grammi di zucchero, la buccia di $\frac{1}{2}$ limone colare e fare raffreddare, poi aggiungere il pecorino grattugiato e far raffreddare di nuovo in abbattitore. Frullare e versare nella gelatiera. A $\frac{3}{4}$ della mantecatura aggiungere la panna sedimentata ed incorporare anche i $\frac{3}{4}$ delle mele. Conservare in abbattitore finché non diventa malleabile poi versare il gelato in stampi a sfera ed abbattere in negativo.

Sformare, glassare con il vino cotto addensato, con la maizena e disporre su un biscotto cospargendo di mandorle tostate.

Accompagnare con un cucchiaino di mele allo sciroppo.



Mousse al Pecorino Romano DOP con Mele Rosa dei Sibillini, vino cotto e mandorle



IPSSEOA FILIPPO BUSCEMI
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (ASCOLI PICENO)



Ingredienti per 10 persone

200 gr	di Pecorino Romano DOP	500 gr	di farina
1 lt	di latte	300 gr	di burro
0,500 lt	di panna	3	uova
n 7 fogli	di colla di pesce	q.b.	di buccia di limone
450 gr	di zucchero	q.b.	di cannella
0,200 lt	di vino cotto	20 gr	di maizena
200 gr	di Mele Rosa dei Sibillini		



Procedimento

Preparare la pasta frolla con 500 grammi di farina, 300 grammi di burro, (o olio d'oliva), 3 uova, 200 grammi di zucchero, buccia di limone e cannella. Fare dei biscotti tondi con la frolla ottenuta.

Mondare e tagliare le mele a cubetti e scottarle in uno sciroppo fatto di acqua, zucchero e succo di limone.

Per la mousse. Portare ad ebollizione il latte con 250 grammi di zucchero, e la buccia di limone. Incorporare la colla di pesce, maneggiare fino a scioglimento e mettere a raffreddare in abbattitore. Una volta fredda aggiungere il pecorino romano grattugiato, i $\frac{3}{4}$ delle mele e la panna montata. Rimettere il tutto a raffreddare finché non diventa malleabile.

Versare poi il composto in stampi a sfera ed abbattere in negativo.

Sformare e glassare con il vino cotto e addensato con maizena, disporre su un biscotto e cospargere di mandorle tostate.

Accompagnare con un cucchiaino di mele.

Uovo al cioccolato fondente
e Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena con sorpresa di sfogliata
con mousse di spalmabile
e Pecorino Romano DOP





Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di cioccolato fondente
- q.b. di Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP
- q.b. di pasta sfoglia
- 60 gr di formaggio spalmabile
- 2 peperoncini
- q.b. di Pecorino Romano DOP
- q.b. di nocciole



Procedimento

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere poche gocce di aceto balsamico. Nel frattempo formare dei cerchi di pasta sfoglia con un coppapasta dal diametro di 8 centimetri e adagiarli nei cestini di acciaio dal diametro di 7 centimetri. Cuocerli in forno caldo a 170°C. In una ciotola versare il formaggio spalmabile, il pecorino grattugiato e i peperoncini tagliati finemente ottenendo una mousse morbida. Quando il cioccolato è sciolto formare delle mezze uova con la formina in silicone e farlo raffreddare in frigorifero.

Aggiungere al cioccolato rimasto il pecorino grattugiato e le nocciole tritate, prendere un foglio di carta da forno e versarvi il composto al centro. Farlo raffreddare in freezer.

Per l'impiattamento. Farcire il cestino di pasta sfoglia con la mousse e adagiarlo tra le due metà delle uova di cioccolato.

Tagliare il cioccolato prelevato dal freezer in modo irregolare come i maltagliati e disporlo nel piatto con una spolverata di pecorino grattugiato.

Il Pecorino Romano DOP e il bosco



IIS SANTA MARTA
PESARO (PESARO E URBINO)



Ingredienti per 10 persone

Cheesecake cruda

200 gr di Pecorino Romano DOP
200 gr di panna
500 gr di panna semimontata
10 gr di colla di pesce
50 gr di zucchero a velo
45 gr di acqua
140 gr di zucchero
80 gr di tuorlo

Gelatina alle visciole

100 gr di purea di visciole al sole
50 gr di acqua
5 gr di colla di pesce

Gelato alla ricotta

di Sopravissana e cannella

200 gr di latte intero
200 gr di Ricotta Sopravissana
100 gr di zucchero
35 gr di latte in polvere
1 stecca di cannella

Crumble alle noci e spezie

100 gr di burro
100 gr di zucchero di canna
100 gr di polvere di noci
100 gr di farina
7 gr di pain d'épice

Spugna di erbe

225 gr di uova
20 gr di foglie di prezzemolo
20 gr di foglie di basilico
23 gr di fecola di patate
30 gr di olio EVO
30 gr di farina

**Crema di ricotta Sopravissana
e Varnelli**

100 gr di Ricotta Sopravissana
50 gr di panna
10 gr di Varnelli

Crema leggera alla Visner

150 gr di vino di Visciole Visner dealcolato
150 gr di panna fresca
150 gr di cioccolato bianco
5 gr di colla di pesce

Tronco in cioccolato

200 gr di cioccolato fondente
150 gr di frutti di bosco misti freschi
100 gr di salame di fico
4 corbezzoli
5 gr di menta fresca



Procedimento

Cheesecake cruda. Fare una fonduta con il pecorino e la prima panna, quindi aggiungere la colla di pesce e lo zucchero a velo.

Fare la base semifreddo classica, aggiungerla alla fonduta ed infine la panna semimontata quindi mettere negli stampi ed abbattere.

Gelatina alle visciole. Scaldare l'acqua aggiungerci la colla di pesce ed infine le visciole al sole quindi mettere in un sac à poche ed abbattere.

Gelato alla ricotta di Sopravissana e cannella. Bollire tutto insieme, filtrare e mettere nella mantecatrice oppure nei bicchieri del paco jet ed abbattere.

Crumble alle noci e spezie. Mescolare tutto insieme ed impastare velocemente mantenendo l'impasto sgranato quindi cuocere in forno a 180°C fino a colorazione.

Spugna di erbe. Sbianchire le foglie di erbe quindi raffreddare velocemente quindi metterle nel blender con tutti gli ingredienti e frullare quindi inserire nel sifone con 2 cariche e far riposare.

Crema di Ricotta Sopravissana e Varnelli. Mescolare tutti gli ingredienti.

Crema leggera alla Visner. Riscaldare una parte di Visner quindi sciogliere la colla di pesce ed unire i restanti ingredienti mixando per circa cinque minuti quindi far cristallizzare e mettere in un sac à poche.

Tronco in cioccolato. Temperare il cioccolato quindi stenderlo su dell'acetato e formare a semicilindro.

Dolce “Mole” al Pecorino Romano DOP su cialda di riso soffiato al Gianduia



dolci



Ingredienti per 10 persone

Per la mousse di pecorino

150 gr di Pecorino Romano DOP
225 dl di crema di latte
20 gr di glucosio
3 gr di colla di pesce
175 gr di cioccolato bianco
1 tuorlo

Per decorare

4 Nocchie tostate IGP Piemonte
60 gr di zucchero semolato
10 gr di glucosio
20 gr di acqua
12 petali di rose o fiori eduli
1 chiara d'uovo

Per le cialde

200 gr di cioccolato gianduia
100 gr di riso soffiato



Procedimento

Per la crema di pecorino. Grattugiare il pecorino, riscaldare la crema di latte con il glucosio a bagnomaria a 80°C e poi versare il pecorino grattugiato e far fondere, aggiungere il tuorlo d'uovo e continuare a mescolare facendo fondere; a questo punto aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata, il cioccolato bianco tagliato a scaglie e far sciogliere alla temperatura di 40°C con l'aiuto di un frullatore a immersione; emulsionare la crema fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio, lasciare in abbattitore negativo per 15 minuti e poi positivo per circa un'ora (l'ideale, una volta freddo, sarebbe quello di lasciarlo in frigo per almeno 12 ore). Prima di comporre il dolce, versare la base della crema fredda in una planetaria e montare con il gancio a foglia.

Per le guarnizioni. Inumidire i fiori edibili o i petali di rose aiutandosi con un pennellino con la chiara d'uovo montata, spolverarli di zucchero di canna e lasciar seccare ad una temperatura di 80-90°C per circa 1 ora in una scaldavivande o in un forno statico. Fare un caramello dorato alla temperatura di circa 160°C con 60 grammi di zucchero, 10 grammi di glucosio, 20 grammi di acqua. Con l'aiuto di uno stecchino di legno, caramellare le 4 nocchie e facendo colare e cristallizzare lo zucchero fino a formare una punta di zucchero su ognuna delle 4 nocchie, lasciare raffreddare.

Tagliare delle sfogliette di pecorino spesse 2 millimetri circa, lunghe circa 6-8 centimetri e larghe 1,5 centimetri. Al caramello caldo avanzato dalle nocchie aggiungere circa 20-30 grammi di acqua e mescolare facendo diventare il composto sciropposo, così ad una temperatura di circa 30°C, ungere le sfogliette di pecorino, sistemarle su un foglio di carta da forno e far asciugare in forno a 160°C per circa 10 minuti o fino a quando lo zucchero non secca e caramelli ancora; togliere dal forno e dargli la forma desiderata, far raffreddare e tenere da parte.

Tagliare a scaglie 100 grammi di cioccolato gianduia, sciogliere il rimanente a 55°C e una volta raggiunta questa temperatura, levare dal bagnomaria e aggiungere le scaglie; portare a una temperatura di 27°C poi aggiungere il riso soffiato e portare ad una temperatura di 30°C. Aiutandosi con un foglio di carta da forno, ottenere una cialda ben livellata dell'altezza del chicco del riso soffiato, aiutandosi, se è necessario, con un mattarello; fare raffreddare in frigo per circa 1 ora e poi ottenere da questa con dei coppapasta di diametro differente: 8 cialde con un diametro di 2,5 centimetri, 8 cialde del diametro di 6,5 centimetri e 8 cialde del diametro di 7,5 centimetri.

Composizione del dolce. Adagiare 4 cialde di riso soffiato su un vassoio, dopo aver montato la crema di pecorino con l'aiuto di un sac à poche, versarla sulla cialda e ricoprire con le altre cialde; continuare così a strati, usando le cialde dalla più grande alla più piccola in cima; adagiare la nocciola con la punta di caramello e dare l'idea della punta della Mole Antonelliana.

Servire su un piatto piano, decorando con le cialde di pecorino e i petali di fiori brinati e spolverati di zucchero a velo e qualche briciola della cialda di riso soffiato al gianduia avanzato.

Morbidezza alla mandorla,
cremoso all'arancia,
mousse al Pecorino Romano
DOP, Miele di Framura





Ingredienti per 10 persone

Per il cremoso all'arancia

- 190 gr di uova intere
- 125 gr di zucchero semolato
- 75 gr di succo di arancia
- 7 gr di scorza d'arancia grattugiata
- 2,5 gr di gelatina in fogli ammollata in acqua fredda e strizzata
- 200 gr di burro in pomata
- 50 gr di cioccolato bianco fuso

Per la morbidezza alla mandorla

Primo step

- 215 gr di polvere di mandorle
- 170 gr di albumi liquidi pastorizzati
- 150 gr di zucchero a velo
- 150 gr di pasta di mandorle
- 80 gr di burro fuso
- 30 gr di fecola

Per la morbidezza alla mandorla

Secondo step

- 150 gr di zucchero semolato
- 150 gr di albumi liquidi pastorizzati tiepidi

Per la morbidezza alla mandorla

Terzo step

- 100 gr di cioccolato fondente

Per la mousse al pecorino

- 100 gr di Pecorino Romano DOP
- 100 gr di panna fresca liquida della Centrale del Latte Tigullio
- 2 gr di gelatina in fogli, ammollata in acqua fredda e strizzata
- 100 gr di panna montata della Centrale del Latte Tigullio

Per completare

- 30 gr di miele bio Millefiori con ailanto di Framura
- 15 di acini di uva nera
- q.b. di soggetti di cioccolato fondente
- q.b. di germogli

Procedimento

Per il cremoso all'arancia.

Miscelare uova, zucchero e burro. Scaldare il succo di arancia a 50°C e versarlo sulla miscela precedente. Portare a 90°C mescolando in continuazione. Scendere a 60°C e sciogliervi la gelatina. Abbassare a 40°C e incorporare il burro in pomata e il cioccolato bianco fuso. Emulsionare con il mixer. Abbattere a +4°C e far stabilizzare per una notte in frigorifero.

segue >

Per la morbidezza alle mandorle con cioccolato.

Frullare nel cutter tutti gli ingredienti del primo step.

Montare gli ingredienti del secondo step. Unire poco alla volta la montata al composto frullato, per alleggerire la massa, girando dal basso verso l'alto.

Versare 800 grammi di composto ottenuto su teglia da pasticceria 60x40 foderata con silpat, livellare e cuocere a 180-200°C per 8-9 minuti.

Se si lavora con teglia G/N 1:1, stendere 574 grammi di composto, per ottenere lo spessore voluto. Fondere il cioccolato (terzo step) a bagnomaria o nel microonde; stenderlo su silpat, con l'aiuto di un pennello. Adagiare il biscuit alle mandorle appena sfornato sul cioccolato; abbattere a +3°C.

Per la mousse di pecorino.

Scaldare la panna nel Bimby a 70-75°C. Aggiungere il pecorino tagliato a pezzi piccoli e fare sciogliere. Raffreddare a 60°C

e incorporare la gelatina. Portare a +20°C e incorporare la panna montata. Abbattere a +4°C per stabilizzare la massa.

Montaggio del dessert.

Tagliare un rettangolo di bisquit morbidezza alle mandorle. Usando un sac à poche con bocchetta liscia media creare degli spuntoni di mousse al pecorino. Disporre un altro rettangolo di biscuit morbidezza alle mandorle. Usando un sac à poche con bocchetta liscia media creare degli spuntoni di cremoso all'arancia. Abbattere a +4°C per dare compattezza. Creare sul piatto delle strisce di miele, con funzione sia decorativa, sia gustativa. Adagiare il dessert. Decorare con 3 mezzi acini di uva nera, pezzi di cioccolato fondente e germogli.