



## La **Biblioteca Comunale di Barzio**

in collaborazione con

**Ristorante Esposito** - Barzio e **Ristorante Sporting Club** - Ballabio

organizza un

## **CORSO DI CUCINA**

Il corso, della durata di 8 lezioni, avrà inizio

**Lunedì 30 settembre 2013 - ore 20.30**

presso **l'Oratorio San Giovanni Battista di Barzio**

Venerdì 22 novembre 2013 **Cena di fine corso**

Ogni corsista potrà invitare amici e parenti (quota di partecipazione € 25,00)

**Quota di partecipazione € 150,00**

parte del ricavato sarà devoluto a sostegno della Scuola Materna Sant'Alessandro di Barzio

Le iscrizioni si ricevono, fino ad esaurimento dei posti disponibili, entro

**Sabato 28 settembre 2013**

Per info e iscrizioni rivolgersi a: Biblioteca Comunale di Barzio  
Via A. Manzoni, 12 - Barzio (LC)

Tel. 0341 910455 - Email [biblioteca@comune.barzio.lc.it](mailto:biblioteca@comune.barzio.lc.it)

# Programma delle lezioni

I Lezione

**Lunedì 30 settembre 2013**

*Introduzione al corso - Consigli pratici - Antipasti tradizionali*

II Lezione

**Lunedì 7 ottobre 2013**

*Buffet e rinfreschi per occasioni in libertà*

III Lezione

**Lunedì 14 ottobre 2013**

*Pasta fatta in casa e pasta ripiena*

IV Lezione

**Lunedì 21 ottobre 2013**

*Risi e risotti - Primi pronti da rigenerare*

V Lezione

**Lunedì 28 ottobre 2013**

*Carni veloci e classiche*

VI Lezione

**Lunedì 4 novembre 2013**

*Pesce di mare e pesce di lago*

VII Lezione

**Lunedì 11 novembre 2013**

*Dessert al cucchiaino*

VIII Lezione

**Lunedì 18 novembre 2013**

*Pasticceria d'autore*

**Inizio lezioni: ore 20.30**

**Venerdì 22 novembre 2013**

**Cena di chiusura del corso presso Ristorante Esposito**

*Nicola Esposito e Ferdinando Tagliaferri vi ringraziano per la partecipazione e vi augurano buon divertimento*

**I Lezione**  
**Introduzione al corso**  
**Consigli pratici**  
**Antipasti tradizionali**

**CODE DI GAMBERO IN CAMICIA DI ZUCCA**

**INGREDIENTI**

4 code di gambero devenate (a persona)  
4 fiori di zucca (a persona)  
1 uovo  
100 g di farina 00  
150 g di acqua fredda  
olio per friggere  
sale

**PREPARAZIONE**

Lavare i fiori di zucca e infilare al loro interno una coda di gambero.  
Preparare una pastella abbastanza morbida con l'uovo, la farina e l'acqua.  
Passare i fiori nella pastella e friggerli in olio bollente finché prenderanno un colore dorato.  
Servire e mangiare immediatamente.

## **CROCCHETTE DI BACCALA' SU VELLUTATA DI ZUCCA**

### INGREDIENTI

800 g di baccalà già ammollato  
200 g di olio extravergine di oliva  
200 ml di latte  
1 ciuffo di prezzemolo  
1 spicchio di aglio  
q.b. sale  
q.b. pepe  
farina  
1 uovo  
pane grattugiato  
300\400 g di Zucca

### PREPARAZIONE

Per preparare il baccalà alla veneziana mettere lo stoccafisso per almeno 24 ore in ammollo in acqua corrente, lasciando scorrere un filo d'acqua, oppure cambiando spesso l'acqua dell'ammollo.

Una volta ammollato tagliarlo in pezzi grossi, metterlo in un tegame, coprendolo con acqua fredda e con 150 ml di latte, salare leggermente e portate a ebollizione, schiumando di tanto in tanto.

Cuocere il baccalà per circa 20 minuti, fino a che sarà ben cotto e tenero (se fosse necessario lasciarlo 10 minuti in più). Scolare il baccalà e pulirlo, privandolo delle lisce e della pelle, poi ridurlo a pezzettini e metterlo in una ciotola. Con un cucchiaino di legno (o in una planetaria), mescolare energicamente il baccalà, aggiungendo l'olio a filo, come nella preparazione di una maionese. Si otterrà una crema compatta e omogenea, di aspetto lucido e con ancora qualche pezzo intero.

Aggiustare di sale e di pepe e aggiungere un trito di prezzemolo e di aglio.

A questo punto preparare delle crocchette che si passeranno prima nella farina poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pane grattugiato.

Per la vellutata di zucca eliminare la buccia e i semi che ci sono all'interno, tagliarla a pezzettini e cuocerla per circa 40 minuti in forno a 120 \ 130 °C con l'aggiunta di un pizzico di sale. Passare la zucca cotta al mixer e se necessario al setaccio, aggiustare il sapore con sale e pepe e tenerla in caldo.

Friggere in abbondante olio le crocchette di baccalà.

Adagiare la vellutata di zucca su di un piatto individuale e posare sopra alcune crocchette. Servire e gustare in breve tempo.

## FLAN DI FUNGHI PORCINI CON RATATUILLE DI VERDURE

### INGREDIENTI

500 g di funghi porcini freschi o congelati

1\2 cipolla

q.b. prezzemolo

1 spicchio d'aglio

4 uova

6 tuorli

1\4 di panna

1\4 di latte

q.b. olio

verdure di stagione

### PREPARAZIONE

Rosolare con l'olio la cipolla, l'aglio e il prezzemolo, aggiungere i funghi tagliati e portarli a cottura tenendoli piuttosto morbidi.

A cottura ultimata versare i funghi nel mixer da cucina e frullarli con il resto degli ingredienti. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere un pizzico di noce moscata e versare il composto ottenuto in pirottini individuali precedentemente imburrati, coprirli con la carta stagnola e cuocerli in forno per 25 min. a 180 °C.

Il flan si può accompagnare con un misto di verdure di stagione tagliate a piccoli cubetti e portate a cottura facendole rosolare con olio extravergine a fiamma vivace.

Per l'impiattamento sistemare le verdure su di un piatto piano e adagiare al centro il flan di porcini.

## TORTINO ALLE VERDURE SU PESTO DI RUCOLA

### INGREDIENTI

1 carota  
1\2 cipolla  
1\2 porro  
1 finocchio  
1 manciata di fagiolini  
1 gamba di sedano  
1 zucchina  
1 peperone  
250 g pasta sfoglia  
q.b. rucola  
olio extravergine  
q.b. grana

### PREPARAZIONE

Lavare e tagliare tutte le verdure più o meno della stessa grandezza e farle cuocere in tempi diversi cominciando da quella che impiega più tempo tipo la carota e terminando con quella che ha bisogno di meno tempo per cuocere come la zucchina. Si otterrà così un insieme di verdure dall'aspetto variopinto e croccante al morso. Aggiustare di sapore con sale e pepe e riporre le verdure a raffreddare in frigorifero.

Stendere con l'aiuto di un matterello la pasta sfoglia a uno spessore di circa 2 millimetri e foderare degli stampi individuali precedentemente imburrati, riempire con le verdure lo stampino foderato di sfoglia, eliminando la pasta in eccesso e coprire con un disco di sfoglia.

Pennellare il coperchio del tortino con uovo sbattuto e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti (prima di estrarlo dal forno controllare che sia di colore nocciola). Togliere dal forno e lasciarlo intiepidire per il tempo necessario per preparare il pesto di rucola.

Lavare e strizzare la rucola, metterla nel mixer e frullarla con poco sale e dell'olio extravergine, aggiungere poco parmigiano e sistemare la crema così ottenuta su piatti individuali, adagiarci sopra il tortino che deve essere tiepido ma non freddo.

## Il Lezione

### Buffet e rinfreschi per occasioni in libertà

#### BRUSCHETTE ASSORTITE

##### INGREDIENTI

Fette di pane da bruschettare

Pomodori, basilico fresco, olio extravergine, sale, aglio

Funghi porcini freschi, aglio, olio extravergine, basilico

Bresaola, bitto, olio extravergine

Code di gambero, ketchup, maionese, panna fresca, paprica

##### PREPARAZIONE

###### Bruschetta tipo 1

Ridurre tutti gli ingredienti a cubetti e condirli con olio e sale (aglio a piacimento).  
Condire le fette di pane bruschettato.

###### Bruschetta tipo 2

Lamellare i porcini e grigliarli, salarli e metterli sul pane bruschettato, condire il tutto con olio e basilico.

###### Bruschetta tipo 3

Preparare degli involtini con la bresaola e il bitto, fissarli al pane bruschettato con una bandierina a stuzzicadenti e condire con olio, si può utilizzare anche un olio aromatizzato al tartufo.

###### Bruschetta tipo 4

Preparare la salsa cocktail mescolando ketchup, maionese, panna fresca e paprica, unire le code di gambero che poi mettere il composto sulle fette di pane, si può aggiungere anche una fogliolina di lattuga.

## **CARPACCIO DI PESCE SPADA**

### INGREDIENTI

400 g di pesce spada  
q.b. songino  
2 arance  
50 g di sale grosso  
25 g di zucchero  
buccia di arancia grattugiata  
erba cipollina

### PREPARAZIONE

Mettere a marinare il pesce spada con il sale grosso, lo zucchero e la buccia per 4 ore in frigorifero.

Trascorso il tempo della marinatura eliminare il sale e lo zucchero dal pesce anche con l'aiuto di acqua corrente e adagiare il trancio su di un canovaccio da cucina per eliminare l'acqua residua

Lavare e strizzare il songino e metterlo al centro di un piatto formando uno strato omogeneo e mettere le fette di pesce spada tagliate sottili, tipo carpaccio, e condirlo con un'emulsione di succo arance e olio extravergine.

Decorare con verdure a piacimento tipo pomodorini o altro per dare colore al piatto e servire.

## **INSALATA DI FARRO BIOLOGICO CON GAMBERETTI E RUCOLA**

### INGREDIENTI

200 g di farro disidratato  
200 g di code di gambero in salamoia  
200 g di rucola selvatica  
q.b. sale e pepe  
olio extravergine  
1 limone

### PREPARAZIONE

Mettere in ammollo per un giorno il farro o prendere quello in scatola al naturale.

Nel caso si usi quello disidratato, deve essere lessato in acqua salata per almeno 60 minuti o finché risulti tenero e al termine della cottura scolarlo e farlo raffreddare a temperatura ambiente.

Scolare dalla salamoia le code di gambero, lavarle in acqua corrente e riporle su carta assorbente per eliminare l'acqua in eccesso.

Unire le code al farro e condire con il succo di limone, l'olio extravergine, il sale e il pepe e a piacimento unire delle verdure appena stufate.

Controllare se condito sufficientemente con sale e pepe e impiattare guarnendo con rucola fresca.



## **INVOLTINI DI SALMONE AFFUMICATO CON FORMAGGIO FUSO**

### **INGREDIENTI**

200 g di salmone affumicato preaffettato  
4 fette di pane bruschettato  
200 g di formaggio da fondere tipo sottileta  
q.b. di burro  
q.b. di aceto balsamico

### **PREPARAZIONE**

Stendere su un piano pulito le fettine di salmone e mettere al centro il pane bruschettato tagliato a bastoncini tipo fiammifero, arrotolare il salmone creando degli involtini che verranno sistemati in tegamini da forno individuali leggermente unti sul fondo.

Coprire gli involtini con il formaggio a passare il tutto in forno a 180 °C per circa 5\7 minuti, il tempo necessario per gratinare leggermente il formaggio.

Guarnire con poco aceto balsamico e servire direttamente nel tegamino.

### **III Lezione**

## **Pasta fatta in casa e pasta ripiena**

### **GNOCCHI DI ZUCCA ALL'AMARETTO**

#### INGREDIENTI

500 g di zucca  
300 g di patate  
100 g di farina circa  
1 uovo  
8 amaretti  
150 g di burro

#### PREPARAZIONE

Privare la zucca dalla buccia e dai semi, tagliarla a pezzettini e farla cuocere in forno con l'aggiunta di sale fine a 150° C per almeno 30 minuti o finché risulterà cotta al tatto.

Setacciare la zucca e tenerla il più possibile al caldo. Nel frattempo lessare le patate con la buccia. Una volta cotte, pelarle ancora bollenti e passarle allo schiacciapatate. Ora senza perdere tempo unire la zucca alle patate e incorporare l'uovo e la farina fino a raggiungere una consistenza che permetta di ottenere gli gnocchi.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata finché verranno a galla. Colare gli gnocchi con l'aiuto di una schiumarola e adagiarli su piatti individuali dove verranno conditi con burro e salvia rosolati, parmigiano reggiano e amaretti tritati.

## **PAPPARDELLE AL RAGU BIANCO DI CINGHIALE**

### **INGREDIENTI**

#### **per la pasta**

500 g di semola di grano duro

220 g di uova intere

#### **per il condimento**

400 g di polpa di cinghiale magra

1 carota, 1 cipolla, 1 gamba di sedano

1 bicchiere di vino rosso

1 barattolo di pelati

olio extravergine, sale, pepe, alloro, aglio, rosmarino

### **PREPARAZIONE**

Preparare la pasta incorporando i due ingredienti lavorandoli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Con l'aiuto di un mattarello o di una macchina per la pasta a rulli tirare le sfoglie sempre più sottili fermandosi quando si raggiungerà uno spessore di 2 mm o lo spessore che piace.

Formare con le sfoglie ottenute dei rotoli che poi verranno tagliati con il coltello ad intervalli regolari più o meno stretti a seconda del risultato che si vorrà ottenere.

Per il ragù, tagliare finemente le verdure e farle rosolare con l'olio extravergine in una casseruola capiente e soltanto dopo aggiungere la carne di cinghiale macinata. Continuare a rosolare il tutto a fiamma vivace aggiungendo gli aromi e bagnare con il vino rosso. Aspettare la completa evaporazione e aggiungere sale, pepe e i pomodori pelati, frullati o interi a piacimento e portare a cottura.

Il tempo stimato per la cottura di un ragù è di circa 2 ore.

A questo punto lessare le pappardelle preparate in precedenza in abbondante acqua salata bollente per il tempo necessario ad ottenere una cottura al dente. Colarle e metterle in un tegame dove saranno condite con il ragù di cinghiale facendo saltare la pasta su fiamma viva, permettendo così al ragù di legarsi alla pasta.

Spolverare con abbondante parmigiano e gustare su piatti precedentemente intiepiditi.

## **RAVIOLI DI CASTAGNE CON SPECK E BURRO TOSTATO**

### **INGREDIENTI**

#### **per la pasta**

200 g di semola di grano duro

90 g di uovo intero

#### **per il ripieno**

150 g di castagne secche

1 cucchiaio di ricotta fresca

salvia, rosmarino, alloro, aglio, sale e pepe

#### **per il condimento**

150 g di burro

100 g di speck tagliato a pezzettini

q.b. di salvia

### **PREPARAZIONE**

Preparare la pasta fresca unendo i due ingredienti e lavorandoli con energia per ottenere un impasto dalla consistenza compatta. Ultimato il lavoro, coprire la pasta con uno straccio inumidito e fare riposare il tutto per il tempo della preparazione del ripieno.

Lessare le castagne fresche o secche in acqua bollente salata con gli aromi per il tempo che servirà a renderle morbide, ma fare attenzione perché non che si sfaldino, dovranno avere una consistenza tale da poter essere passate con facilità allo schiacciapastate per ottenere un purè, unire la ricotta, aggiustare di sale e pepe. Il ripieno per i ravioli è pronto.

Con l'aiuto di una macchina per pasta tirare dei pezzi di pasta allo spessore più sottile possibile ottenendo delle sfoglie che andranno divise in due parti di uguale lunghezza in modo da ottenere le due parti (inferiore e superiore) che serviranno per comporre i ravioli. Porre su di un tavolo infarinato una di queste sfoglie e con l'aiuto di un pennello da pasticceria, umidificare con acqua la superficie di tutta la sfoglia. Posizionare il ripieno fatto a pallini della misura desiderata a intervalli regolari fino alla fine della sfoglia e poi appoggiarci sopra la seconda sfoglia in modo che copra per intero la sfoglia di pasta sottostante.

Togliere l'aria che resta intrappolata tra il ripieno e la pasta usando le dita esercitando una decisa pressione, che permetterà anche di far aderire e attaccare i due strati di pasta.

Lessare i ravioli in abbondante acqua bollente salata finché i bordi, che sono i più duri da cuocere, risultino cotti al dente, scolarli e versarli su un vassoio da portata o su un piatto individuale dove verranno conditi con parmigiano e burro tostato con lo speck.

## TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA ALLE VONGOLE VERACI

### INGREDIENTI

#### per la pasta

400 g di semola di grano duro

180 g di acqua

1 bustina di nero di seppia

#### per il condimento

500 g di vongole veraci fresche

1 spicchio di aglio

olio extravergine di oliva

peperoncino a piacimento, basilico

150 g di pomodorini pachino o ciliegino.

### PREPARAZIONE

Preparare la pasta incorporando gli ingredienti fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente. Con l'aiuto di una macchina a rulli per pasta o di un mattarello ricavare delle sfoglie dallo spessore di 2/3 mm tagliandole alla lunghezza di 30 cm.

Arrotolare un pezzetto di sfoglia in modo da ottenere dei rotolini che verranno tagliati con l'aiuto di un coltello ad intervalli regolari della larghezza preferita in modo da ottenere dei tagliolini. Stendere la pasta tagliata su un tavolo e infarinarla con farina di riso per far sì che non si attacchi.

Lavare le vongole con abbondante acqua fresca. In una pentola abbastanza capiente scaldare dell'olio extravergine di oliva, aggiungere lo spicchio di aglio intero e, appena comincia a rosolare, unire le vongole, bagnarle con del vino bianco e coprire la pentola con un coperchio permettendo alle vongole di aprirsi in cottura.

Terminata questa operazione separare i molluschi dal fondo di cottura. Tenendo da parte momentaneamente le vongole, filtrare allo straccio il fondo di cottura in modo da eliminare eventuali residui di sabbia.

Procedere quindi alla preparazione del sugo per condire i tagliolini.

Prendere una casseruola di adeguate dimensioni e scaldare dell'olio extravergine di oliva, unire le vongole già aperte, attenzione: eliminare quelle eventualmente rimaste chiuse in cottura. Unire i pomodorini tagliati a cubetti, peperoncino e parte del fondo di cottura delle vongole, aggiustare di sale e pepe e mettere da parte.

Cuocere i tagliolini facendoli lessare in abbondante acqua salata per il tempo necessario a una cottura al dente, colarli dall'acqua di cottura direttamente nella pentola delle vongole. Saltare a fiamma viva la pasta e il condimento in modo da incorporare il tutto ed eliminare così eventuali residui di acqua di cottura.

## IV Lezione

### Risi e risotti – Primi pronti da rigenerare

#### CRESPELLE AL TALEGGIO E PERE

##### INGREDIENTI

##### per le crespelle

200 cl di latte

80 g di farina bianca

q.b. sale

##### per il ripieno

1 l latte

100 g di farina

70 g di burro

250 g di taleggio

##### copertura

2 pere tagliate a pezzettini e rosolate in padella con del burro

q.b. parmigiano reggiano

##### PREPARAZIONE

Preparare la pastella per le crespelle unendo gli ingredienti in una bastardella con l'aiuto di una frusta facendo attenzione che non si formino grumi.

Scaldare un pentolino antiaderente o teflonato dal diametro di 20 cm e cuocere le crespelle mettendo poca pastella nel pentolino, aspettare che sia cotta da un lato e girarla permettendo la cottura anche sull'altro lato.

Ripetere l'operazione fino ad ottenere otto dischi.

Preparare il roux unendo il burro sciolto in un pentolino e la farina.

Portare ad ebollizione il latte e unire il roux preparato in precedenza in modo tale da ottenere una besciamella piuttosto densa che dovrà essere aggiustata di sale e pepe.

Unire il taleggio tagliato a pezzettini alla besciamella ancora calda in modo che si scioglia completamente.

Stendere le otto crespelle su di un tavolo e posizionare al centro di ogni disco parte del ripieno al taleggio, piegare il disco a metà ottenendo una mezza luna, ripiegare ancora a metà per ottenere dei triangolini.

Foderare una teglia da forno con burro e pane grattugiato in modo che le crespelle farcite non attacchino in fase di cottura.

Adagiare le crespelle e ricoprirle in superficie con il ripieno tenuto da parte, spolverare con il parmigiano e terminare la preparazione aggiungendo le pere saltate in padella.

Cuocere in forno a 180° C per 15 minuti.

## LASAGNETTA IN PIZZOCCHERI

### INGREDIENTI

#### per la pasta

200 g di semola di grano duro  
70 g di farina di grano saraceno  
140 g di acqua

#### per il condimento

1/2 verza o una pianta di coste  
2 patate  
200 g di bitto  
q.b. di sale e pepe  
100 g di burro  
2/3 foglie di erba salvia e uno spicchio di aglio

### PREPARAZIONE

Preparare la pasta unendo gli ingredienti e lavorandoli fino a che non si otterrà un impasto compatto. Con l'aiuto di una macchina per pasta a rulli ricavare delle sfoglie dallo spessore di 2 mm, si dovrà ottenere un formato tipo pasta per lasagne.

Cuocere le sfoglie in abbondante acqua salata.

Tagliare e lavare la verza o le coste e lessarle in abbondante acqua salata bollente per 2/3 min da quando riprende il bollore, colare la verdura e metterla da parte.

Lessare le patate con la buccia e una volta cotte privarle della buccia, tagliarle a cubetti piccoli e metterle da parte.

Privare il bitto della crosta, tagliarlo a cubetti e metterlo anch'esso da parte.

Procedere ora alla preparazione del piatto imburrandone una teglia da forno di dimensioni adeguate e ponendo sul fondo uno strato di pasta precedentemente lessata.

Aggiungere il formaggio a cubetti, parte della verdura lessata e qualche cubetto di patata e coprire con un altro strato di pasta.

Procedere in questo modo fino all'esaurimento degli ingredienti.

Spolverare con il parmigiano reggiano grattugiato e condire con il burro tostato con salvia e aglio.

Cuocere in forno a 180 ° per 25/30 minuti.

## **RISO AL PERSICO**

### INGREDIENTI

320 g Di riso  
16 filetti di Pesce Persico  
1 uovo  
q.b. di farina bianca  
pane grattugiato  
100 g di burro, salvia,  
parmigiano reggiano

### PREPARAZIONE

Lessare il riso in abbondante acqua bollente salata, circa 18/20 min.

Nel frattempo prendere i filetti di pesce persico già privati di pelle e lisca, passarli nella farina poi nell'uovo e in fine nel pane grattugiato.

Una volta cotto il riso metterlo su 4 piatti individuali, spolverare di parmigiano reggiano e condire con burro tostato e salvia.

Immediatamente friggere in olio i filettini di pesce impanati e una volta tolti dall'olio tamponarli con carta assorbente per fritto, condirli con un pizzico di sale e adagiarli sopra al riso precedentemente impiattato e condito.

## **RISOTTO AL RADICCHIO E BAROLO**

### INGREDIENTI

320 \ 350 g. di riso per risotto  
2 piante di radicchio trevisano  
1 bicchiere di barolo  
sale, pepe  
burro, parmigiano, prezzemolo  
per il brodo  
1 carota  
1 cipolla  
1 gamba di sedano  
sale  
concentrato per brodi vegetali

### PREPARAZIONE

Preparare il brodo con le verdure e portare ad ebollizione.

Soffriggere la cipolla con olio e burro, aggiungere il riso e tostarlo con fiamma vivace, facendo attenzione a non farlo bruciare, bagnare con il vino rosso, e lasciarlo evaporare.

A questo punto portare avanti la cottura del risotto con il brodo bollente che va aggiunto a piccole dosi.

A metà cottura aggiungere il radicchio in precedenza scottato in acqua bollente e poi raffreddato. Terminare la cottura del riso sempre con il brodo.

A cottura ultimata aggiustare di sale e pepe e mantecare con burro e parmigiano.

Servire su piatti individuali decorati con un trito di prezzemolo fresco.



## V Lezione

### Carni veloci e classiche

#### FILETTINO DI MAIALE AL FUMO

##### INGREDIENTI

8 fette di filetto di maiale tagliate piuttosto alte  
16 fette di speck  
poco prezzemolo  
sale e pepe  
1 bicchiere di vino bianco  
olio extravergine di oliva  
farina per infarinare  
300 g di panna fresca da cucina

##### PREPARAZIONE

Posizionare le fette di carne su di un tavolo da lavoro senza batterle e con lo speck avvolgerne l'esterno (tipo corona), fissare le fette di speck alla carne con degli stuzzicadenti. Infarinare le fette di carne.

Porre un tegame sul fuoco con dell'olio, appena sarà caldo rosolare le fette di carne precedentemente preparate, condire con sale e pepe e irrorare con del vino bianco da cucina e, non appena sarà evaporato, aggiungere la panna.

Aggiustare di sapore e servire con una polenta fumante.

#### MEDAGLIONI DI MANZO ALLA SENAPE DOLCE

##### INGREDIENTI

4 fette di manzo tenero da 150 g l'una  
150 g di senape dolce  
100 g di panna fresca da cucina  
1 bicchiere di vino rosso  
sale e pepe  
olio extravergine d'oliva  
q.b. farina per infarinare

##### PREPARAZIONE

Passare le fette di carne in un'infarinatura leggera e rosolarle in padella a fiamma viva, farle colorire su entrambi i lati, bagnare con il vino rosso e, dopo una breve evaporazione, aggiungere la senape e la panna. Aggiustare di sale e pepe.

Aspettare che il condimento si rapprenda alla giusta densità e impiattare su piatti individuali accompagnando con purè di patate.

## **PETALI DI POLLO AI PEPERONI E ZUCCHINE AL PROFUMO DI CURRY**

### **INGREDIENTI**

400 g di petto di pollo  
1 peperone giallo  
1 peperone rosso  
2 zucchine  
q.b. curry  
1 mela gialla  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe  
prezzemolo e salsa di soia per guarnire

### **PREPARAZIONE**

Tagliare a fettine piuttosto sottili il petto di pollo e tenerlo momentaneamente da parte.

Lavare e tagliare le verdure e la mela a pezzi di uguale dimensione e farle stufare in una pentola con olio extravergine di oliva per 3 o 4 minuti senza farle cuocere troppo. In un'altra padella rosolare le fettine di petto di pollo in poco olio e appena avranno raggiunto un colore dorato, condire con sale e pepe e l'aggiunta del curry.

Montare il piatto disponendo a raggiera le fette di pollo al curry e al centro le verdure, guarnire con prezzemolo tritato e salsa di soia a piacere.

## **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

### **INGREDIENTI**

400 g di fesa a fette per scaloppa  
q.b. di farina 00  
q.b. di burro e olio extravergine di oliva  
100 g di prosciutto crudo a fette  
8 - 10 fette di salvia fresca  
1 bicchiere di vino bianco

### **PREPARAZIONE**

Sistemare sopra ad ogni fetta di carne mezza fetta di prosciutto e una foglia di salvia e bloccarle con l'aiuto di uno stuzzicadenti, infarinare solo su un lato, procedere così fino all'esaurimento degli ingredienti.

Scaldare il burro e l'olio in una pentola capiente dove si metteranno le fettine di carne, girarle permettendo così la rosolatura su entrambi i lati, aggiungere del sale e irrorare con il vino bianco. Attendere che evapori e, se necessario, aggiungere dell'acqua per portare a cottura.

Servire in abbinamento con purè di patate.

## VI Lezione

### Pesce di mare e pesce di lago

#### MERLUZZO IN PASTELLA

##### INGREDIENTI

1 dl di acqua minerale gassata  
800 g di baccalà ammollato  
100 g di farina  
q.b. di limoni  
q.b. di olio per friggere  
q.b. di sale  
1 uovo

##### PREPARAZIONE

Pulire bene il baccalà eliminando la pelle e rimuovendo eventuali lisce rimaste. Poi tagliarlo con un coltello in grossi pezzi.

Preparare una pastella mescolando per un minuto e mezzo l'uovo con la farina.

Aggiungere un pizzico di sale e l'acqua minerale. Immergere nella pastella i pezzi di merluzzo preparati e rigirarli in modo da ricoprirli del tutto. Lasciarli per circa 3 minuti.

Friggere i pezzi di baccalà ben zuppi di pastella nell'olio caldo per 5 minuti. Scolarli sulla carta assorbente e servirli con spicchi di limone.

#### IMPEPATA DI COZZE

##### INGREDIENTI

2 kg di cozze  
2-3 spicchi di aglio  
1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva  
pepe in abbondanza  
q.b. di prezzemolo  
q.b. di basilico fresco  
1 pomodoro

##### PREPARAZIONE

Per prima cosa da fare, la più noiosa, è pulire e raschiare bene, anzi benissimo il guscio delle cozze ed eliminare il bisso (la barbetta che fuoriesce dal guscio).

Una volta pulite le cozze, scaldare in un tegame l'olio con l'aglio e aggiungere le cozze.

Coprire il tegame con un coperchio e far cuocere per qualche minuto a fuoco vivace fino a quando le cozze si saranno aperte. Verso fine cottura aggiungere abbondante pepe nero il pomodoro tagliato a piccoli pezzi e, se piace, anche il prezzemolo tritato. Agitare la pentola con il coperchio ben chiuso in modo da consentire al pepe e al sugo delle cozze di spandersi per bene.

Togliere l'impepata di cozze dal tegame e servire ben caldo con una spolverata di basilico fresco.

## **FRITTINO DI CALAMARI CON NIDI DI ZUCCA E ZUCCHINE**

### **INGREDIENTI**

600 g di calamari puliti  
farina di riso  
2 zucchini  
poca zucca  
olio per friggere

### **PREPARAZIONE**

Pulire ulteriormente i calamari e tagliarli molto fini per la lunghezza, porli su di uno straccio per farli asciugare bene. Nel frattempo lavare e tagliare le zucchini abbastanza finemente, grattugiare la zucca con una grattugia da formaggio con buchi grandi.

In una pentola portare a temperatura l'olio per friggere e appena sarà pronto tuffare con estrema attenzione i calamari mischiati alle verdure precedentemente passati nella farina.

Servire e gustare immediatamente.

## **FILETTO DI LAVARELLO IN CARTAFATA**

### **INGREDIENTI**

4 lavarelli freschi  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe  
2 pomodori  
2 patate lessate  
origano  
basilico

### **PREPARAZIONE**

Lavare e pulire i pesci privandoli delle pinne e della lisca, squamarli e rilavarli nuovamente con abbondante acqua corrente.

Tagliare i pomodori a fette e allo stesso modo le patate, che dovranno essere già lessate in acqua salata.

Stendere un pezzo di cartafata da forno su un piano di lavoro e posizionare al centro 2 filetti di lavarello con la pelle verso il basso, condire con sale e pepe e coprire i filetti con le verdure alternando una fetta di patata e una di pomodoro.

Condire anche le verdure con sale e pepe, aggiungere l'origano, il basilico e un filo d'olio, chiudere il cartoccio con l'apposita fascetta o con dello spago.

Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti, servire su piatto individuale levando solo la fascetta o lo spago.

## VII Lezione

### Dessert al cucchiaio

#### CREME CAMEL FATTO IN CASA

##### INGREDIENTI

500 dl di latte  
½ stecca di vaniglia  
4 uova intere  
100 g di zucchero  
per il caramello  
150 g di zucchero  
50 cl di acqua

##### PREPARAZIONE

Preparare il caramello e dividerlo negli stampi in acciaio per creme camel, far bollire il latte con la vaniglia e incorporarlo al resto degli altri ingredienti precedentemente mischiati.

Riempire gli stampi con l'impasto ottenuto e cuocerli a 90 °C per 25 minuti in forno a vapore o a bagnomaria a 150° C per 40 minuti in forno tradizionale.

Una volta cotti metterli in frigorifero per farli raffreddare.

#### CRESPELLE AI FRUTTI ROSSI

##### INGREDIENTI

200 cl di latte  
100 g di farina 00  
pochissimo sale  
1 uovo  
200 g di frutti rossi tipo lamponi, fragole, more, mirtillo o ribes rosso  
50 g di zucchero  
½ bicchiere di Grand Marnier

##### PREPARAZIONE

Mischiare gli ingredienti per fare le crespelle e prepararle usando una padella antiaderente.

Terminata questa operazione scaldare lo zucchero con poca acqua e appena diventa sciroppo tuffare la frutta e farla cuocere per pochi minuti.

Foderare le crespelle con la frutta calda dopo di che ripassare le crespelle in padella per riscaldarle, annaffiare con il Grand Marnier e impiattare guarnendo con zucchero a velo.

## **MOUSSE AL CIOCCOLATO**

### INGREDIENTI

#### per la mousse

500 ml di panna fresca  
300 g di cioccolato fuso  
300 g di crema pasticcera

#### per la crema pasticcera

200 ml di latte  
80 g di zucchero  
2 tuorli  
20 g di fecola  
frutta a piacere per guarnire

### PREPARAZIONE

Per la crema pasticcera montare i tuorli con la zucchero e la fecola, portare il latte a 80 gradi e unire il composto d'uova e zucchero. Rimettere a cuocere fino ad ottenere la densità voluta. Lasciarla raffreddare.

Nel frattempo fondere il cioccolato al microonde o a bagnomaria senza superare i 40° C, mescolare la crema pasticcera raffreddata con il cioccolato fuso fino ad ottenere un composto omogeneo e infine unire la panna montata. Riempire alcuni bicchieri monoporzione e guarnirli con frutta come lamponi, fragole o ribes.

## PANNA COTTA CON PASSATA DI CACHI AL COINTREAU

### INGREDIENTI

#### per la panna cotta

1/2 litro di panna

100 g di zucchero

1 dl di latte

10 g di colla di pesce

1 stecca di vaniglia

#### per la passata di cachi al cointreau

200 g di polpa di cachi

80 g di zucchero

2 limoni spremuti

20 g di cointreau

### PREPARAZIONE

Per la passata di cachi frullare tutti gli ingredienti e passare al setaccio, conservare in frigorifero.

Per la panna cotta mettere a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

Versare il latte in un pentolino, scaldare a calore molto basso ma non far bollire.

Ritirare dal fuoco e immergervi i fogli di colla di pesce sgocciolati e strizzati.

In una casseruola versate la panna, aggiungere lo zucchero e la stecca di vaniglia, porre sul fuoco e, a fiamma bassa, sempre mescolando, portate a bollore. Ritirare immediatamente e versarvi il latte dove è stata sciolta in precedenza la colla di pesce.

Mescolare per amalgamare gli ingredienti. Bagnare con acqua ghiacciata uno stampo a cassetta, sgocciolarlo e riempirlo con il composto.

Tenere a lungo in frigorifero per far rassodare.

Sformare la panna cotta sul piatto da portata e servire al naturale o con la passata di cachi.

## VIII Lezione Pasticceria d'autore

### **CROSTATINE ALLA CREMA DI MARRONI**

#### INGREDIENTI

100 g di zucchero  
1 tuorlo  
1 uovo intero  
100 g di burro  
5 g di lievito per dolci  
1 vanillina  
230 g di farina 00

#### PREPARAZIONE

Impastare nell'ordine gli ingredienti per ottenere una frolla da usare per varie tipologie di torte a base di frolla.

Stendere la frolla ad uno spessore di circa 3 millimetri e sistemarla in una tortiera leggermente unta con del burro, foderare l'interno con la marmellata di marroni e chiuderla tipo coperchio con uno strato di frolla più sottile di quello che abbiamo usato per il fondo.

Sigillare il bordo e passare la torta in forno pre-riscaldato a 220° C per circa 12/14 minuti.

### **PROFITTEROL CLASSICO**

#### INGREDIENTI

bignè già pronti  
500 ml panna fresca per riempire i bignè  
1 cucchiaino di zucchero  
per la copertura  
500 ml panna fresca  
400 gr cioccolato fondente  
20 ml latte fresco

#### PREPARAZIONE

Riempire tutti i bignè con la panna, montata con lo zucchero, e conservarli in frigorifero per il tempo necessario a preparare la copertura al cioccolato.

Mettere il latte e la panna a bollire unire il cioccolato e mischiare fino ad ottenere una crema fluida e compatta dove verranno tuffati i bignè uno per volta al fine di ricoprire tutta la superficie del bignè.

Una volta ricoperti, disporli su un piatto formando una piramide.

Guarnire con panna montata e servire.



## TARTINE DI FROLLA CON FRUTTA FRESCA

### INGREDIENTI

200 cl di latte  
2 tuorli  
80 g di zucchero  
1 vanillina  
25 g di fecola  
gelatina per dolci

### PREPARAZIONE

Preparare la frolla e tenerla in fresco.

Per la crema pasticcera mettere il latte a bollire. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero, unire la vanillina e la fecola mischiando energicamente e appena il latte sarà pronto, unire l'uovo montato e rimettere a cuocere finché raggiungerà la densità voluta.

Stendere la frolla con l'aiuto di un matterello e ricavare dei dischi e metterli in stampi da forno, cuocere in forno a 220°C per circa 12 minuti o finché saranno diventati di un bel colore nocciola.

Togliere i dischi dagli stampi e posizionarli in pirottini da pasticceria e coprire la parte interna con la crema pasticcera e finire con un bel pezzo di frutta tipo ananas, banane o fragole.

Gelatinare con gelatina per dolci e tenere in un posto fresco.

## TORTINO DELLE FESTE

### INGREDIENTI

150 g di zucchero  
125 g di burro  
220 g di farina di frumento  
75 g di farina di granoturco  
2 uova intere  
30 g di uvetta  
50 g di fichi secchi  
30 g di nocciole  
200 g di mele golden  
70 g di pere  
1 bustina di lievito per dolci  
40 g di latte

### PREPARAZIONE

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova, che devono essere a temperatura ambiente. Ottenuto un composto omogeneo, incorporare le farine miscelate insieme al lievito. Infine unire uno alla volta gli ingredienti rimasti mescolando.

Versare in una tortiera precedentemente imburata e infarinata.

Cuocere per 10 minuti a 160° C e poi per altri 40 a 180° C.