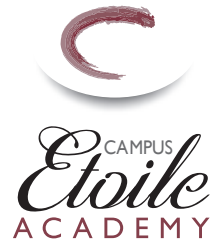




Fiducia ben nutrita.



Le ricette della Boscolo Etoile Academy





Fiducia ben nutrita.

Arclinea
Design Cooking School



Italia Tipica:
qualità, tradizione
ed eccellenza
nel gusto

Italia
TIPICA

Per realizzare qualcosa di speciale servono passione, dedizione ma soprattutto amore per il proprio Paese. Il Maestro Rossano Boscolo della Boscolo Etoile Accademy, in collaborazione con Arclinea Design Cooking School, interpreta i piatti della tradizione gastronomica italiana, utilizzando i prodotti della linea **Italia Tipica**, prodotti unici con radici nei territori più generosi dell'agricoltura italiana.





Lenticchie dei Monti Sibillini



Coltivate su un altopiano incontaminato,
minuscole e rinomate per l'ottima tenuta in cottura.
Estremamente versatili, da provare stufate in
accompagnamento a cotechini e zamponi.
Zona di coltivazione - Monti Sibillini, provincia di Perugia





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Lenticchie saltate in padella con trippa alla fiorentina

Ingredienti

Per 4 persone

250 g Lenticchie dei monti Sibillini
Italia Tipica
500 g trippa bovino
200 g pomodori pelati
50 g olio evo
50 g burro
1 costa di sedano
1 carota
1/2 cipolla bianca
1 s. aglio
6 foglie di basilico
90 g formaggio
40 g vino bianco
500 g brodo manzo
250 g ditalini



Procedimento

Tagliare la trippa a fettine sottili e sbollentarla per 20 minuti circa in acqua bollente. Facciamo riposare per altri e tanti minuti in acqua fredda la nostra trippa una volta ultimata la cottura. A parte prendiamo le verdure (sedano, carota e cipolla) e andiamo a tritarle finemente; con quest'ultime facciamo partire un soffritto aggiungendo aglio schiacciato, il nostro burro e basilico una volta che tutte le verdure sono ben rosolate andiamo a sfumare con il vino bianco eliminata la parte alcolica del vino aggiungiamo la trippa scolata, cospargiamo di formaggio, aggiungiamo i pelati, sale, pepe e facciamo cuocere con il coperchio a fuoco moderato bagnando se necessario con brodo caldo di manzo.

A parte avremo cotto le nostre lenticchie per 25 minuti circa in acqua bollente, con sedano carota e cipolla, le scoliamo e le andiamo a saltare in padella con parte del liquido di cottura della trippa aggiustiamo di sale e pepe.

A questo punto potremmo calare i nostri ditalini e a cottura ultimata andiamo a mantecare con la trippa e una generosa spolverata di grana. Impiattare con il letto di lenticchie e adagiare sopra la trippa alla fiorentina.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Lenticchie stufate alla pancetta e salvia con cubo di polenta glassata

Ingredienti

Per 4 persone

Per le lenticchie:

500 g Lenticchie dei monti Sibillini
Italia Tipica
100 g pancetta affumicata
50 g cipolla tritata
30 g carota tritata
30 g sedano tritato
1 spicchio aglio
2 foglie di salvia
30 g concentrato di pomodoro
q.b. brodo vegetale

Per la polenta:

200 g farina gialla
1200 lt acqua
100 ml prosecco
20 g olio EVO
100 g formaggio asiago grattugiato
q.b. sale e pepe

Per la finitura:

16 fette di pancetta affumicata
50 g asiago grattugiato
50 g burro
4 foglie di salvia



Procedimento

Per la polenta:

Versare l'acqua in una pentola capiente con il prosecco, portarla ad ebollizione unire il sale e l'olio; aggiungere la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Al primo bollore abbassare la fiamma e cuocere per 40 minuti. Quando è quasi pronta unire il formaggio asiago e regolare di gusto. Stendere su placca con spessore di 4 cm, lasciarla freddare e poi tagliarla a cubi di 4x4; rosolarla in padella con un filo d'olio.

Per le lenticchie:

Sciogliere le lenticchie sotto acqua corrente quindi mettere in un tegame con aglio e salvia. Versarvi 2 lt di acqua fredda e portare ad ebollizione; coprire e cuocere a fuoco lento per 25 minuti c.a. Far soffriggere in olio la pancetta con il trito di verdure, unirvi le lenticchie scolate, farle insaporire per qualche minuto e unire il concentrato di pomodoro sciolto in un pò d'acqua di cottura delle lenticchie. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. regolare di sale di pepe.

Per la presentazione:

Impiattare in una fondina ponendo al centro del piatto le lenticchie con adagiata sopra il nostro cubo di polenta croccante bagnato con l'asiago disciolto nel burro, pancetta croccante e pezzetti di salvia.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Lenticchie stufate alla curcuma con bocconcini di baccalà

Ingredienti

Per 4 persone

Per le lenticchie:

500 g Lenticchie dei monti Sibillini

Italia Tipica

100 g lardo di colonnata

50 g cipolla tritata

30 g sedano tritato

30 g carota tritata

1 spicchio d'aglio

2 foglie di salvia

20 g concentrato di pomodoro

50 g di curcuma

q.b. brodo vegetale

Per il baccalà:

800 g baccalà

300 g farina 00

100 g fecola di patate

50 g olio EVO

0,5 lt acqua frizzante

2 uova

q.b. sale e pepe



Procedimento

Per le lenticchie:

Sciogliere le lenticchie sotto acqua corrente, quindi mettere in un tegame con aglio e salvia. Versare 2 lt di acqua fredda e cuocere con coperchio per 25 minuti circa. Far soffriggere in olio le verdure in casseruola assieme al lardo, unire le lenticchie scolate e dopo poco unire il concentrato di pomodoro e la curcuma disciolti in poca acqua di cottura delle lenticchie. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti, regolare di sale e di pepe

Per il baccalà:

Tagliare il baccalà in pezzi e lasciarlo asciugare bene in carta assorbente se ammollato. Preparare la pastella ponendo le farine in una ciotola, aggiungendo le uova, l'olio, e l'acqua frizzante a filo avendo cura di mescolare con una frusta, questo vi permetterà di ottenere una pastella liscia. Fermatevi con l'acqua non appena ottenuto un composto non troppo liquido. Mettete il ghiaccio e fate riposare in frigo. Passato qualche minuto preparate una padella con abbondante olio, passate il baccalà nella pastella ed immergetelo in olio ben caldo. Cuocete per circa 5 minuti per parte, regolate di sale.

Per la presentazione:

Servite il baccalà ben croccante adagiato su di un letto di lenticchie. Guarnire con un rametto di rosmarino del lardo croccante ed un filo d'olio EVO.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Crocchette di lenticchie su dadolata di patate alla crema d'aglio sbianchito

Ingredienti

Per 4 persone

Per le crocchette:

250 g Lenticchie dei monti Sibellini
Italia Tipica sbollentate
15 g salsa di soia
15 g tabasco
10 g salsa worchester
50 g olive denocciate
50 g pecorino grattugiato
q.b. sale
q.b. pepe

Per la panatura:

3 uova intere
200 g fecola di patate
300 g pane grattugiato
50 g parmigiano grattugiato
per le patate:
4 patate pasta gialla
q.b. olio
q.b. sale e pepe
per la crema d'aglio:
5 spicchi d'aglio puliti e
privi di anima
200 g olio EVO



Procedimento

Per le crocchette:

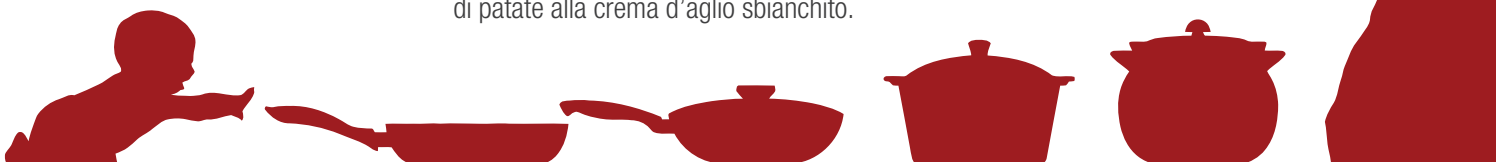
Porre tutti gli ingredienti all'interno di una bacinella ed amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile con le mani. Aggiungere eventualmente pangrattato se troppo morbido. Formare delle polpette da 50 gr e passarle nell'ordine in fecola, uova sbattute e condite con sale, pepe e parmigiano grattugiato ed infine nel pangrattato. Ripetere l'operazione per due volte.

Per le patate:

Condire le patate con olio, sale e pepe, avvolgerle in alluminio e cuocere in forno statico a 180° per 30 minuti circa. Verificarne la cottura con uno stuzzicadenti e se pronte tagliare a cubetti. Porre l'aglio in una casseruola riempirla di acqua fredda e portare il tutto a bollore cuocendo per 30 secondi. Ripetere l'operazione almeno 2 volte. Scolare poi l'aglio sbianchito, metterlo in un pentolino e aggiungere l'olio. Cuocere per 15 minuti mescolando spesso, a fuoco basso e frullare il tutto con un frullatore ad immersione. Condire la dadolata di patate con la crema d'aglio.

Per la presentazione:

Friggere le crocchette in olio abbondante fin quando non saranno diventate croccanti e ben dorate e servirle adagiandole sopra la cubettata di patate alla crema d'aglio sbianchito.





Fagioli Stregoni delle Valli Cuneesi



Pregiatissima varietà screziata dalla polpa tenera, calibro grosso e gusto delicato. Consigliati per minestrone della tradizione, impareggiabili per la pasta e fagioli alla veneta. Zona di coltivazione - Valli Cuneesi, comuni di Caraglio, Saluzzo, Fossano, Tarantasca (CN) e Saluggia (VC)





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Rollatina di coniglio con fagioli stregoni alla messicana e pesto di rucola

Ingredienti

Per 4 persone

Per i fagioli:

200 g Fagioli stregoni delle valli Cuneesi
Italia Tipica
200 g passata di pomodoro
1 salsiccia piccante
1 spicchio d'aglio
50 g cipolla bianca tritata
20 g tabasco
1 peperoncino rosso tritato
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe
q.b. brodo vegetale

Per il coniglio:

1 sella di coniglio
300 g salsiccia luganega tagliata a coltello
20 g parmigiano grattugiato
30 g ricotta
20 g pistacchi
10 g prezzemolo
10 g origano fresco
10 g coriandolo fresco
q.b. vino bianco sauvignon
q.b. olio, sale e pepe

Per il pesto di rucola

100 g rucola
50 g parmigiano grattugiato
50 g pecorino grattugiato
50 pinoli
1 spicchio d'aglio
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe
q.b. cubetti di ghiaccio



Procedimento

Per la rollatina:

Tritare finemente prezzemolo, origano, coriandolo e mezzo spicchio d'aglio e distribuire sulla sella di coniglio massaggiandola con le mani. Versare poi un goccio d'olio, una spolverata di sale, pepe, buccia di limone grattugiata e continuare a massaggiare. Coprire con carta pellicola e far riposare 20 minuti in frigo. Preparare la farcia amalgamando il parmigiano grattugiato, i pistacchi tritati finemente, la ricotta, la salsiccia resa a pezzetti piccoli. Regolare di sale e di pepe continuando a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Farcire il coniglio con il composto facendo attenzione a lasciare qualche cm di vuoto sui bordi, legatelo con uno spago da cucina e rosolatelo in padella da tutti i lati a fuoco alto. Informate su teglia con carta da forno a 180° per circa un ora.

Per i fagioli:

Mettere in ammollo i fagioli per 10/12 ore se la tipologia lo richiede. Cuocere per 30/40 minuti partendo da freddo. Rosolare in padella la salsiccia piccante sbriciolata con olio, l'aglio in camicia, la cipolla bianca tritata, il peperoncino e dopo aver soffritto a fuoco vivace, aggiungere la passata di pomodoro ed il tabasco. Far insaporire per qualche minuto e aggiungere i fagioli lessati, sale, pepe e un mestolo di brodo. Far cucinare per 20 minuti a fuoco basso regolando di densità.

Per il pesto:

Porre nel mixer la rucola, i pinoli, lo spicchio d'aglio, il sale e un goccio di olio di oliva e un cubetto di ghiaccio. Mixare fino a sminuzzare tutti gli ingredienti e aggiungere a filo l'olio EVO, continuando a mixare fino a raggiungere la densità e la cremosità della salsa desiderata. Inglobare a cucchiaio il parmigiano ed il pecorino.

Per la presentazione:

Coppiare al centro del piatto i nostri fagioli piccanti, porre attorno a questi il coniglio tagliato a fette e decorare il tutto con delle gocce di pesto di rucola e rametti di origano fresco.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Cipolla di tropea farcita con fagioli stregoni su crema di ceci all'aneto

Ingredienti

Per 4 persone

Per il ripieno:

150 g Fagioli stregoni delle valli Cuneesi
Italia Tipica
50 g scalogno a pezzetti
80 g patate lessate a cubetti
80 g speck a dadini
50 g grana padano
15 g prezzemolo tritato
q.b. olio EVO

Per le cipolle:

4 cipolle grandi di tipo tropea
8 g bacche di ginepro
8 g pepe in grani
4 foglie di alloro
50 g prosecco

Per la finitura

50 g di burro
50 g pane grattugiato
q.b. aneto fresco

Per la crema:

120 g ceci lessati
50 g carota tritata
50 g sedano tritato
50 g cipolla bianca tritata
30 g aneto
2,5 lt brodo vegetale



Procedimento

Per le cipolle:

Cuocere le cipolle a vapore, pelate della loro buccia, aromatizzando il liquido di cottura aggiungendo prosecco, pepe in grani alloro e ginepro. Cuocere per 8 minuti assicurandovi che la parte interna sia morbida. Aprite le cipolle a 1/2, togliete la parte centrale e ponete in una placca con carta da forno condite di olio sale e pepe.

Per il ripieno:

Scaldare l'olio in padella antiaderente e soffriggere lo scalogno, aggiungere lo speck far insaporire per 2 minuti ed aggiungere i fagioli, le patate il ripieno delle cipolle cotte a vapore e cucinare a fuoco vivo per altri 2 minuti.

Regolare di sapore aggiungendo il grana grattugiato, il prezzemolo, sale e pepe.

Per la crema di ceci:

Soffriggere in casseruola il trito di sedano, carota e cipolla e aggiungere i ceci sbollentati. Cucinare per 4 minuti e aggiungere il brodo ben caldo aggiungendo l'aneto fresco.

Cuocere a fuoco lento per qualche minuto e lasciar riposare.

Frullare con l'aiuto di un frullatore ad immersione passando se necessario il composto ad un colino a maglia fine fino ad ottenere una vellutata delicata.

Regolare di sale e pepe.

Per la presentazione:

Farcire le cipolle con il ripieno cercando di ricomporre la cipolla per intero, imbrunire la superficie, cospargere il tutto con del pane grattugiato e passare in forno a 200 gradi per 2 minuti.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Agnello alla scottadito con fagioli stregoni in crema e patate allo zafferano

Ingredienti

Per 4 persone

Per i fagioli:

200 g Fagioli stregoni delle valli Cuneesi Italia Tipica ammollati
5 g aglio pulito
1 foglia alloro
1 rosmarino
50 g cipolla bianca
50 g sedano
2,5 lt brodo vegetale

Per le costolette:

800 g costolette agnello
20 g olio EVO
q.b. sale e pepe

Per le patate:

500 g patate pelate
1 spicchio aglio
20 g olio EVO
q.b. sale e pepe

Per il soffritto:

20 g olio EVO
5 g aglio
1 rosmarino
2 salvia
0,5 g peperoncino



Procedimento

Per l'agnello:

Parare il carrè d'agnello dal grasso e tagliare le costolette.
Condire leggermente con olio, sale e pepe.

Per i fagioli:

Tagliare a cubetti sedano e cipolla versarli in una casseruola con i fagioli, precedentemente ammollati ed il guanciaie. Aggiungere alloro e il brodo.
Cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Far riposare per 20 minuti, passare al frullatore il tutto tenendo da parte 1/3 dei fagioli.

Per il soffritto:

A parte in una casseruola, versare l'olio aggiungendo aglio, rosmarino, salvia e peperoncino. fare un soffritto, filtrare e versare nel passato di fagioli per insaporire.

Per le patate:

Tagliare le patate a rondelle, lessarle in acqua bollente per 2 minuti e stenderle su una teglia e condirle con olio aglio e cipolla. Salare e pepare.
Cuocere a 200° fin quando non faranno una bella crosta esterna.

Per la presentazione:

Cuocere le costolette su antiaderente ben calda o griglia per 2 o tre minuti per parte.
Impiattare servendo le costolette sul passato di fagioli, alcuni fagioli interi, le nostre patate belle croccanti. Filo d'olio ed erbe per guarnizione.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Pasta e fagioli con olio e pepe

Ingredienti

Per 4 persone

Per la zuppa di fagioli:

200 g Fagioli stregoni delle valli Cuneesi
Italia Tipica essiccati
50 g guanciale di maiale
50 g cipolla tagliata a cubetti
50 g sedano tagliato a cubetti
50 g carote pelate tagliate a cubetti
1 foglia di alloro
50 g verza
50 g cavolo nero
2,5 lt brodo vegetale

Per la pasta:
80 g ditalini

Per il soffritto:

20 g olio EVO
5 g aglio pulito
1 rametto rosmarino
2 foglie di salvia
0,5 g peperoncino rosso fresco

Per la guarnizione:

10 g olio EVO
4 rametti di rosmarino
q.b. pepe nero macinato al mulinello



Procedimento

Per la zuppa di fagioli:

Versare in una casseruola sedano, carota cipolla ed i fagioli precedentemente ammollati se la tipologia lo richiede per otto ore ed il guanciale.

Aggiungere alloro, verza e cavolo nero tagliati a striscioline, acqua e regolare di sale.

Cuocere a fuoco lento per 30 minuti.

Far riposare per 20 minuti e passare al passaverdure e maglia fine 1/4 di fagioli e tutte le verdure. riunire il tutto far ribollire e regolare di gusto e di densità.

Per la pasta:

Aggiungere alla zuppa di fagioli la pasta e cuocerla per 10-12 minuti

Per il soffritto:

A parte, in un'altra casseruola, versare l'olio aggiungendo l'aglio, rosmarino, salvia e peperoncino; fare un soffritto, filtrarlo ed infine versarlo nella zuppa.

Per la presentazione:

Servire la pasta e fagioli nel piatto con un filo di olio a crudo, un rametto di rosmarino sale, pepe macinato e guanciale croccante.





Fagioli Cannellini del Piemonte



Colore avorio omogeneo, unici per la forma arcuata e le dimensioni generose. Ingrediente insostituibile per i famosi fagioli all'uccelletto e la tradizionale ribollita toscana. Zona di coltivazione - Comuni di Fossano, Caraglio (CN) e Orbassano (TO)





Fiducia ben nutrita.



Guancia bollita con fagioli cannellini prezzemolati e vellutata di zucchine.

Ingredienti

Per 4 persone

Per i fagioli:

250 g Fagioli cannellini del Piemonte

Italia Tipica

1 spicchio aglio

4 foglie di salvia

1 rosmarino

20 g prezzemolo tritato

q.b. sale, olio e pepe di mulinello

Per la guancia:

4 guance di vitello da 250 gr c.a.

5 lt acqua

5 lt brodo vegetale

q.b. acqua ghiaccio e sale

Per la vellutata:

200 g zucchine

150 g porro

50 g patate

50 g scalogno

q.b. sale, olio e pepe.

q.b. brodo vegetale.



Procedimento

Per la guancia:

Sbianchire la guancia dopo averla legata con lo spago in acqua bollente salata.

Scolare e raffreddare in acqua ghiaccio e sale. Versarla in una pentola con il brodo vegetale bollente e cuocere facendo sobbollire per 2 ore circa a fuoco medio. conservare in caldo.

Per i fagioli:

Versare in una pentola i fagioli precedentemente ammollati, aggiungere l'aglio, salvia, rosmarino, il pepe, l'olio e l'acqua. Cuocerli per 30 minuti partendo da freddo e a 3/4 di cottura aggiungere sale. Farli riposare.

Per la vellutata:

Tagliare le zucchine, le patate e il porro in piccoli pezzi. In una casseruola, far imbiondire lo scalogno con olio EVO, aggiungere il porro e far soffriggere. Aggiungere poi le patate e le zucchine, rosolare per qualche secondo e annaffiare con brodo vegetale.

Aggiustare di sale e di pepe. Portare a termine la cottura a fuoco moderato fin quando zucchine e patate risulteranno molto morbide, aggiungendo man mano brodo caldo.

Frullare il tutto ottenendo una crema spumosa e vellutata aggiungendo olio EVO a filo.

Per la presentazione:

Presentare sulla crema di zucchine messa a specchio sul piatto, i fagioli cannellini conditi con abbondante prezzemolo, sale olio e pepe, adagiati sopra e la guancia di vitello accanto. Decorare con sale a scaglie e un filo d'olio.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Pasta fredda al pesto di menta con mazzancolle, cannellini e mandorle

Ingredienti

Per 4 persone

Per la pasta:

400 g fusilli

120 g Fagioli cannellini del Piemonte

Italia Tipica

q.b. sale

q.b. olio EVO

q.b. pepe di mulinello

50 g mandorle

Per il pesto:

15 g menta fresca

50 g pinoli

70 g olio EVO

30 g parmigiano grattugiato

q.b. sale

q.b. pepe

3 cubetti di ghiaccio



Procedimento

Per il pesto:

Sminuzzare al mixer le foglie di menta, i pinoli, il sale, il pepe, un filo d'olio e il ghiaccio.

Azionate fino a sminuzzare gli ingredienti e continuate a mixare aggiungendo il restante olio fino ad ottenere una salsa liscia e montata.

Aggiungere il parmigiano ed inglobatelo a cucchiaio.

Per la pasta:

Sbollentare le mazzancolle sgusciate ed eviscerate in acqua bollente per 30 secondi. Cuocere in acqua salata i fusilli e scolarli in una bacinella con i fagioli cannellini e le mandorle fatte a listarelle. Condire con il pesto di menta e regolare di sale, pepe e olio EVO.

Per la presentazione:

Guarnire la pasta con fiori eduli e pomodori pachino.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Fagioli cannellini all'uccelletta

Ingredienti

Per 4 persone

500 g Fagioli cannellini del Piemonte
Italia Tipica
2 spicchi aglio
4 foglie di salvia
200 g pomodori pelati
q.b. sale, olio e pepe di mulinello



Procedimento

Per i fagioli:

Versare in una pentola i fagioli precedentemente ammollati, aggiungere l'aglio, la salvia, il pepe l'olio e l'acqua.

Portare velocemente ad ebollizione ed in seguito abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento finquando non risulteranno teneri ma non sfaldati.

A parte far rosolare in un tegame aglio e salvia in olio EVO, aggiungere il pomodoro pelato e lasciar cuocere per 15 minuti circa.

Ottenuta una salsa densa e corposa aggiungere i fagioli precedentemente lessati e privi della loro acqua, aggiustare di sale e di pepe e continuare a cuocere per 10 minuti.

Servire ben caldi con un filo di olio EVO.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Salsiccia luganega stufata con fagioli cannellini al fiasco

Ingredienti

Per 4 persone

240 g Fagioli cannellini del Piemonte
Italia Tipica
500 g salsiccia luganega
2 spicchi d aglio
4 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
200 g di salsa di pomodoro
q.b sale
q.b pepe nero



Procedimento

Per i fagioli cannellini al fiasco:

Mettere i fagioli a rinvenire in acqua la sera prima. Scolate i fagioli e aggiungerli in una pentola precedentemente portata a temperatura con il soffritto composto da un filo di olio extra vergine di oliva ed uno spicchio di aglio in camicia. Coprire con acqua e mandare in cottura a fuoco medio per circa 35 minuti con erbe aromatiche e sale grosso, mettere il coperchio. Una volta ultimata la cottura scolare, condire con un filo di olio evo ed una spolverata di pepe nero.

Per la salsiccia luganega:

Portare a temperatura una padella con un filo d'olio ed uno spicchio di aglio in camicia, quando la padella sarà ben calda aggiungere la salsiccia precedentemente sgranata. Quando la carne inizierà a colorarsi, sfumare con un corposo vino rosso e fare evaporare la parte alcolica. Aggiungere a questo punto la salsa al pomodoro ed ultimare la cottura.

Servire il piatto ben caldo ed impiattare a piacere





Ceci della Murgia



Dalla curiosa superficie rugosa e irregolare, eccellenti per la cottura veloce ed omogenea. Perfetti per insalate estive, da provare interi o come crema abbinati ai crostacei.
Zona di coltivazione - Murgia, comune di Gravina in Puglia (BA)





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Vellutata di ceci con polpo in 'pignatta' e nocciole tostate

Ingredienti

Per 4 persone

300 g Ceci della Murgia Italia Tipica
3 lt brodo vegetale
1 sedano
1 carota
1 cipolla rossa
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
2 foglie di salvia
40 g olio Evo
q.b. sale e pepe
30 g passata di pomodoro
1 polpo da 1,5 kg circa
q.b sale grosso
60 g vino rosso
15 nocciole sguosciate



Procedimento

Preparare un soffritto con il sedano, la carota e la cipolla tagliate in piccola cubettata, far imbiondire in un tegame con l'olio e, una volta ben dorato aggiungere i ceci precedentemente ammollati per circa 12 ore.

Far insaporire a fuoco vivace per 2-3 minuti ed porre in pentola alloro salvia e rosmarino legati con uno spago per facilitarne la rimozione.

Bagnare con il brodo e portare a fine cottura a fuoco moderato per circa 2 ore.

In un tegame, far prendere calore al fondo di questo e porre una piccola manciata di sale grosso al suo interno.

Adagiare il polpo all'interno del tegame dopo aver tolto e riposto lo stesso 2-3 volte al calore della pentola in modo da far arricciare i tentacoli. Far rosolare a fuoco intenso il polpo dopo di che abbassare la fiamma e cuocere nella sua acqua per circa un ora, bagnando di tanto in tanto con del vino rosso se necessario.

Una volta cotti i ceci metterne da parte 1/4 interi, l resto fare una crema con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullando i ceci, parte del fondo di cottura, olio Evo e regolare di sale e pepe. Unire i ceci interi alla vellutata.

Impiattare la vellutata con i tentacoli di polpo adagiati sopra e qualche nocciola tostata in forno a 180° per 4-5 minuti.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Zuppa rustica di ceci e cannellini

Ingredienti

Per 4 persone

Per la zuppa:

120 gr Ceci della Murgia Italia Tipica

120 gr di fagioli cannellini

1 sedano

1 carota

1 cipolla rossa

1 porro

2 foglie di alloro

2 rametti di rosmarino

2 foglie di salvia

1 lt brodo vegetale

60 g passata di pomodoro

50 g cotica di maiale sbollentata

q.b. sale

q.b. pepe

Per la guarnizione:

finocchietto

anelli di porro

falda di pomodoro disidratata



Procedimento

Per la zuppa:

Mettere a bagno ceci e fagioli cannellini per una notte.

Fare un fondo di sedano, carota, cipolla rossa, porro e rosolare i legumi precedentemente ammollati.

Bagnare con brodo vegetale freddo e inserire un bouquet guarnit con gli odori.

Aggiungere la passata di pomodoro e la cotica di maiale sbollentata, aggiustare di sale e di pepe e cucinare per almeno un ora e mezza.

Una volta che i legumi saranno ben morbidi, frullare un terzo del composto e unirlo nuovamente a fagioli e ceci.

Per la guarnizione:

friggere in olio ben caldo gli anelli di porro essiccare in forno delle bucce di falde di pomodoro a 60° per una notte





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Turbante di polpo arrostito con ceci all'olio e passato di peperoni gialli

Ingredienti

Per 4 persone

Per i ceci:
150 g Ceci della Murgia
Italia Tipica essiccati
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO

Per il polpo:
600 g polpo gelo
100 g cipolla bianca
50 g sedano
50 g finocchio
10 g aglio
2 foglie di alloro
2 rametti di rosmarino
100 g vino bianco
3 peperoncino rosso
3 lt acqua
30 g sale

Per il passatino di peperoni:
4 peperoni gialli grandi
50 g prezzemolo
2 spicchi d'aglio
q.b. olio EVO
q.b. sale e pepe di mulinello



Procedimento

Per il polpo:

Versare in una pentola l'acqua fredda con tutte le verdure tagliate a pezzetti, tutto il resto degli ingredienti ed il polipo ben pulito. Quando inizia a bollire calcolare 8 minuti di cottura, spegnere e lasciar raffreddare nel suo court bouillon.

Per i ceci:

Mettere in ammollo i ceci per una notte. Scolarli e far lessare in casseruola meglio se terracotta partendo da freddo in acqua salata. Far sobbollire lentamente schiumando talvolta fosse necessario e cuocete i ceci fino a raggiungere una consistenza gradevole. far raffreddare nella propria acqua.

Per il passatino:

Tagliare i peperoni a tocchetti e arrostarli su piastra o padella antiaderente. Porre i peperoni ancora caldi in una pirofila, condire di sale, pepe, olio lo spicchio d'aglio tagliato a fettine ed il prezzemolo tritato. Coprire con pellicola e lasciar freddare. Sbucciare i peperoni e frullarli con tutto il condimento con un frullatore fino ad ottenere una salsa vellutata

Per la presentazione:

Arrostire in padella antiaderente i tentacoli del polpo e servirlo arrotolato nel piatto con al centro i ceci conditi di olio, sale e pepe, il tutto poggiato su un baffo di passato di peperone. Guornire con mandorle e pomodorino pachino.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Panelle di ceci con pecorino fondente

Ingredienti

Per 4 persone

Per le panelle:
500 g Ceci della Murgia
talia Tipica
1,5 lt acqua
15 g sale grosso
q.b. semi di finocchio
q.b. prezzemolo tritato
100 g pecorino romano



Procedimento

Per le panelle:

Passare al mulino i ceci per ottenere la farina di ceci.

Portare l'acqua ad ebollizione assieme al sale, aggiungere a pioggia la farina di ceci e frustare il composto in maniera da non formare grumi.

Appena sarà ben cremoso incorporare con un cucchiaino di legno semi di finocchio e prezzemolo tritato.

Togliere dal fuoco il composto ed aspettare che si raffreddi in uno stampo rettangolare.

Far riposare mezza giornata e tagliare in piccoli quadrati e friggere in olio ben caldo.

Servire subito con del pecorino romano.





Orzo della Tuscia



Unico per il colore chiarissimo del chicco e la consistenza inconfondibile.
Ingrediente base per minestre contadine e genuini orzotti.
Zona di coltivazione - Tuscia, comune di Acquapendente (VT)





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Scaloppe di pollo laccato con orzotto alle erbe aromatiche

Ingredienti

Per 4 persone

Per l'orzotto:

200 g Orzo dell'alta Tuscia Italia Tipica

8 foglie di salvia

2 foglie di acetosella

8 foglie di erba aglina

4 rametti di timo

50 g burro

q.b. pepe

q.b. sale

Per il pollo:

4 petti di pollo

Per la salsa bbq:

80 g ketchup

20 g aceto balsamico

15 g miele

15 g salsa di soia

10 g zucchero di canna

20 g tabasco

20 g salsa worchester

10 g polvere di caffè

q.b. sale

20 g sesamo bianco e nero



Procedimento

Per il pollo:

Rosolare il pollo in padella e terminare la cottura a fuoco lento in modo che rimanga umido all'interno.

Portare lentamente ad ebollizione mescolando di frequente tutta l'ingredientistica per la salsa bbq finquando non sarà densa e caramellata.

Una volta pronta la salsa nappare il petto di pollo con l'aiuto di un pennello, fiammeggiare con un cannello in modo da renderlo abbrustolito e decorare con il sesamo.

Per l'orzotto:

cuocere l'orzotto con partenza in acqua fredda per circa 30 minuti dopo averlo ammollato per due ore.

Scolarlo e saltare in padella con burro e le erbe aromatiche.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Orzotto mantecato con pecorino alla vinaccia e funghi porcini

Ingredienti

Per 4 persone

400 g Orzo dell'alta Tuscia
Italia Tipica
160 g funghi porcini
160 g pecorino alla vinaccia
80 g burro
1,5 lt brodo di pollo
50 g porro
1 aglio in camicia
q.b. prosecco
2 foglie di salvia
1 rametto di timo
1 rametto maggiorana
q.b. sale
q.b. pepe

Per la guarnizione:
4 falde di pomodoro disidratato
1 zuccina romanesca
2 funghi porcini
fiore di santoreggia



Procedimento

Per l'orzotto:

Mettere in ammollo per due ore circa l'orzo perlato. Scalfrire in padella con olio caldo il porro tagliato a julienne, l'aglio in camicia e le erbe aromatiche. Una volta stufate aggiungere la metà dei funghi tagliati a cubetti e far cucinare a fuoco vivo per alcuni minuti. Appena il composto sarà ben rosolato, togliere l'aglio e immergere l'orzo e far tostare per due minuti, dopodiché sfumare con prosecco.

Giunti a completa sfumatura allungiamo gradualmente con il brodo di pollo ben caldo, regolare di sale e di pepe e far cucinare fino a cottura terminata.

A parte tostare in olio il resto dei funghi porcini a fuoco alto in modo da ottenere una rosolatura ben dorata e croccante.

Mantecare l'orzo a mo' di risotto con burro in pomata, il pecorino grattugiato, e i funghi rosolati.

Per la guarnizione:

Disidratare delle falde di pomodoro in forno a 60° gradi per una

notte Saltare la parte verde delle zucchine tagliate a julienne in olio caldo

Tostare in forno a 180° con aromi i funghi porcini tagliati a metà per 7/8 minuti





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Insalata di orzo perlato e coriandoli di verdure croccanti

Ingredienti

Per 4 persone

320 g Orzo dell'alta Tuscia
Italia Tipica
2 zucchine
2 carote
1/2 peperone rosso
1/2 peperone giallo
1 cuore di sedano
20 olive denocciolate di gaeta
50 g pesto di basilico genovese
5 pomodori secchi
5 foglie di erba cipollina
5 foglie di menta
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale
q.b. pepe

Per la guarnizione:
Julienne di porro fritto
4 pomodorini confit
fiori eduli



Procedimento

Per l'insalata di orzo:

Mettere in ammollo l'orzo per circa due ore.

Far cucinare l'orzo in acqua salata per 30 minuti circa e lasciar freddare nella propria acqua di cottura, scolare e sgranare con olio extravergine di oliva.

Tagliare in piccola brunoise le verdure e rosolare in padella antiaderente a fuoco vivo con olio. Regolare di sale e pepe.

Condire l'orzo con le verdure saltate, pesto, olive e pomodori secchi e gli elementi aromatici fino ad ottenere un prodotto colorato e ben lucido.

Per la guarnizione:

Tagliare il porro a julienne, infarinare con semola e friggere in olio ben caldo

Per il pomodoro confit, disidratare in forno a 120° per 12 minuti,

i pomodori conditi con olio, sale, pepe, zucchero di canna e origano.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Orzotto mantecato al taleggio con cuore di ragù di coniglio

Ingredienti

Per 4 persone

Per la cottura dell' orzotto:

320 g Orzo dell'alta Tuscia Italia Tipica
10 g burro
20 g scalogno pulito a cubetti
1 foglia di alloro
40 g vino bianco sauvignon
1100 g brodo di pollo

Per il ragù di coniglio:

1/2 coniglio tagliato a pezzetti
20 g olio EVO
1 fetta di guanciale
50 g cipolla rossa pulita e tagliata
a cubetti
50 g sedano verde pulito e tagliato
a cubetti
1 spicchio aglio
1 foglia di alloro
2 gambi di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
50 g vino bianco
q.b. brodo pollo o fondo bianco comune
q.b. sale e pepe

Per la mantecazione dell'orzotto:

60 g burro freddo a cubetti
5 g olio EVO
50 g parmigiano reggiano stagionato
120 g taleggio d.o.p.



Procedimento

Per il ragù di coniglio:

In una casseruola far rosolare con l'olio il guanciale, la cipolla, il sedano a cubetti e l'aglio. Unire il coniglio salato e pepato, farlo rosolare, bagnare con il vino bianco. Aggiungere la foglia di alloro, il rosmarino e i gambi di prezzemolo. Coprire e cuocere a fuoco medio bagnando con il brodo mano a mano che si rende necessario.

A cottura ultimata togliere il coniglio dalla casseruola e disossarlo e tagliare la polpa a cubetti. passare la metà del sugo al passaverdure a maglia fine. Riunire i sughi con la polpa del coniglio e regolare di gusto con sale e pepe.

Per la cottura dell' orzotto:

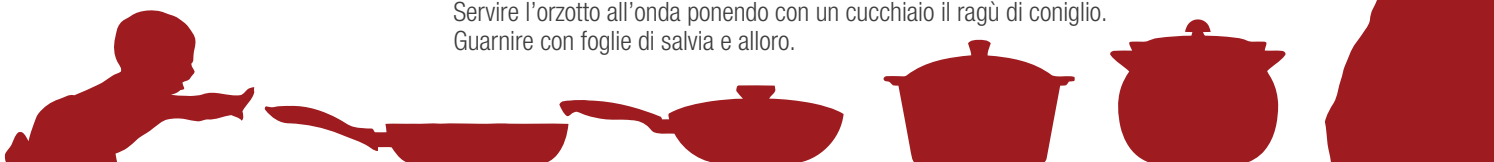
Mettere in ammollo in acqua fredda l'orzo per circa due ore. Mettere in una casseruola da risotto lo scalogno con il burro e la foglia di alloro; farlo appassire a fuoco lento. Aggiungere l'orzo e tostarlo per circa un minuto, bagnarlo con il vino bianco, coprire a filo con il brodo di pollo bollente. Cuocere l'orzo mescolando regolarmente e bagnandolo con altro brodo a mano a mano che si asciuga.

Per la mantecazione:

Togliere l'orzo dal fuoco e mantecarlo con il burro freddo e l'olio; aggiungere il vino e il parmigiano grattugiato e terminare la mantecazione con il taleggio tagliato a cubetti. Regolare di gusto con il sale e il pepe e di densità. Lasciar riposare.

Per la presentazione:

Servire l'orzotto all'onda ponendo con un cucchiaino il ragù di coniglio. Guarnire con foglie di salvia e alloro.





Farro delle Crete Senesi

Italia
TIPICA



La migliore selezione di farro dicocco, chicco dal colore dorato intenso e dal sapore rustico. Ideale per zuppe toscane e farrotti, ne esalta gusti e profumi. Zona di coltivazione - Provincia di Siena, comuni di Asciano, Buonconvento, Monteroni d'Arbia, Rapolano Terme, San Giovanni d'Asso e Trequanda.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Zuppa di farro con gamberetti

Ingredienti

Per 4 persone

Per la zuppa:

250 g Farro delle crete Senesi
Italia Tipica
20 g scalogno
30 g sedano verde
30 g carote
30 g cipolle bianche
2 g alloro
2 g timo
10 g lardo
60 g olio d'oliva extra vergine
120 g zucca gialla
120 g topinambour
600 g brodo vegetale
50 g pomodori pachino

Per la crosta croccante

200 g pasta kataifi
30 g olio d'oliva extra vergine
40 g formaggio parmigiano
grattugiato
2 g pepe nero
200 g gamberetti
sgusciati
3 g sale
2 g pepe



Procedimento

Il giorno antecedente alla preparazione in un contenitore mettere a bagno il farro e depositare il contenitore in frigorifero. In una casseruola preparare il fondo con il lardo tritato, poco olio, le erbe aromatiche e le verdure indicate; scolare e unire il farro al soffritto, bagnare con il brodo e continuare la cottura a fiamma moderata.

Preparare il crostino croccante:

Sul piano di lavoro stendere la pasta fillo, condire con olio, sale, pepe e formaggio grattugiato. Lavorare con le mani facendo sì che tutta la massa sia condita perfettamente, poi creare dei cerchi su di una placca con la carta da forno. Al centro sistemare i gamberetti, coprire con un secondo strato di pasta kataifi e rosolare in forno a 190°C per 10-12 minuti.

Nel piatto sistemare la zuppa e servirla con l'accompagnamento del crostino. Condire con un filo di olio a crudo.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Tortino di alici farcito con farro all'ortolana su passatino di patate e porro

Ingredienti

Per 4 persone

Per il tortino:

80 g Farro delle crete Senesi

Italia Tipica

600 g alici eviscerate e aperte a libro

15 g carota tagliata a pezzettini

15 g cipolla tagliata a pezzettini

15 g sedano tagliato a pezzettini

15 g zucchine tagliate a pezzettini

q.b. olio EVO

15 g olive leccine denocciolate

4 filetti di acciuga sott'olio

2 spicchi d'aglio

q.b. peperoncino

20 g capperi dissalati

10 g prezzemolo

q.b. sale e pepe

Per il passatino

200 g patate pasta gialla

300 g porro

0,5 lt brodo vegetale

q.b. olio EVO

sale pepe



Procedimento

Per il passatino:

Tagliare a pezzetti il porro, le patate e soffriggere in casseruola. Far rosolare per qualche minuto e aggiungere poco per volta il brodo vegetale; regolare di sale, di pepe e continuare la cottura a fuoco lento finquando le patate non sia completamente cotte.

Lasciare riposare qualche minuto e frullare il tutto al frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema vellutata ed omogenea.

Per il tortino di alici:

Mettere in ammollo il farro, se la tipologia lo richiede e sbollentarlo in acqua salata, partendo da freddo per 20/30 minuti circa. Lasciar freddare.

Preparare un misto aromatico tritando finemente capperi dissalati, peperoncino, aglio, prezzemolo ed infine aggiungendo pane grattugiato e olio. Condire i filetti di alici e lasciare marinare qualche minuto.

Imburrare degli stampini monoporzione, cospargerli con il pane grattugiato aromatizzato, e foderare l'interno di questi con i filetti in modo da non lasciare spazi scoperti.

Saltare in padella sedano, carota, cipolla e zucchine facendo un soffritto con i filetti di acciuga e le olive. Unire il farro sbollentato e far cucinare per 8 minuti in modo che il farro si insaporisca. regolare di sale e di pepe.

Farcire con il farro gli stampini foderati di alici e chiudere coprendo la farcia con i filetti stessi. Cuocere in forno per 15 minuti a 180°.

Per la presentazione:

Servire il tortino sul letto di passatino di patate e porro con dei cubetti di patata saltate in padella.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Farro alla mediterranea con calamaretti alla curcuma

Ingredienti

Per 4 persone

Per il farro:
320 g Farro delle crete Senesi Italia Tipica
2 lt acqua salata
50 g peperoni rossi
50 g pomodorini pachino
50 g carote
30 g olive nere denocciolate
15 g capperi dissalati
3 filetti acciughe sott'olio

Per i calamari:
200 g calamaretti puliti
20 g curcuma
1 spicchio aglio in camicia
q.b. vino bianco, sale e pepe
4 foglie di menta
4 foglie di basilico



Procedimento

Per il farro:

Scbollentare il farro in abbondante acqua salata per 30 minuti circa.

Per le verdure:

tagliare a dadini peperone e carota, i pomodorini in quattro parti e saltare in padella antiaderente a fiamma vivace assieme ad olive, capperi ed alici.
Regolare di sale e e pepe.

Per i calamaretti:

Scottare i calamaretti con olio EVO in padella, assieme all'aglio in camicia.
Appena rosolati, togliere l'aglio, sfumare con vino bianco e spolverare con la curcuma.
Regolare di sale e di pepe.

Presentazione:

Condire il farro con le verdure spadellate, basilico, menta, olio EVO, sale e pepe.
Disporre quindi sul piatto adagiandovi i calamaretti ben caldi.
Irrorare con un filo di olio e decorare con erbe stagionali.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Farro risottato asparagi e parmigiano con salsa allo zafferano

Ingredienti

Per 4 persone

Per il farro:

320 g Farro delle crete Senesi

Italia Tipica

250 g asparagi puliti

10 g burro

5 g olio EVO

2 g erba cipollina, prezzemolo tritato,
maggiorana, buccia di limone

q.b. succo di limone

q.b. sale e pepe

q.b. brodo di pollo

per la mantecazione:

50 g burro freddo a cubetti

5 g olio EVO

40 g vino soavignon

150 g parmigiano grattugiato stagionato

Per la mantecazione:

50 g burro freddo a cubetti

5 g olio EVO

40 g vino bianco sauvignon

150 g parmigiano stagionato grattugiato

Per la crema allo zafferano:

0,2 lt panna

100 g parmigiano

5 g timo

q.b. sale e pepe

5 g pistilli di zafferano

(in alternativa 3 bustine di polvere)

q.b. olio EVO



Procedimento

Cuocere il Farro come da indicazioni

Per gli asparagi:

Pulire e tagliare gli asparagi e tagliarli a losanghe. Sbianchirli in acqua salata e acidulata con succo di limone, quindi scolarli, tenendo da parte le punte. Insaporire 1/2 degli asparagi in padella con burro, olio, sale, pepe, prezzemolo, erba cipollina, maggiorana e buccia grattugiata di limone. Frullare l'altra 1/2 a crema aggiungendo poco brodo di pollo.

Per la salsa allo zafferano:

Versare la panna in una casseruola con il timo, portarla ad ebollizione, riducendola della metà; unire il parmigiano e farlo sciogliere, emulsionare con l'olio. Aggiungere lo zafferano e mescolare fino a completo scioglimento.

Per la mantecazione:

Portare sul fuoco gli asparagi aromatizzati a losanga, la crema di asparagi e aggiungere il farro con un mestolo di brodo di pollo ben caldo. Fare prendere il bollore. Togliere dal fuoco e mantecarlo con il burro freddo, l'olio; aggiungere il vino il parmigiano grattugiato e terminare la mantecazione. Regolare di gusto con sale e pepe e di densità.

Per la presentazione:

Con l'aiuto di un coppa pasta formare un cilindro di farro ben mantecato adagiato su della salsa allo zafferano e guarnire con cialda di parmigiano, punte di asparagi e guanciale croccante.





Zuppa dei sapori regionali

Italia
TIPICA



Mix di cereali e legumi dal sapore tipico Italiano,
consigliato per i minestrone della tradizione.
Fagioli Borlotti delle Valli Cuneesi, Orzo della Toscana,
Lenticchie dei Monti Sibillini e Farro delle Crete Senesi.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Zuppetta dei sapori regionali con spiedino di seppia e guanciaiale croccante

Ingredienti

Per 4 persone

Per la zuppa:

500 g Zuppa dei sapori regionali Pedon

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla rossa

1,5 lt brodo vegetale

1 rametto rosmarino

1 rametto di alloro

1 rametto di salvia

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. sale

q.b. pepe

Per lo spiedino:

4 seppie di piccola taglia

8 fette di guanciaiale

q.b. olio extravergine di oliva

1 limone

1 arance

q.b. sale

q.b. pepe

Per la guarnizione:

4 ciuffi di rosmarino

8 fettine di pane tostato



Procedimento

Per la zuppetta:

Fare un soffritto con sedano, carota e cipolla ed unire il misto per zuppe Pedon.

Tostare per qualche minuto ed aggiungere brodo di pollo, aggiustare di sale e pepe, inserire un mazzetto aromatico con rosmarino, alloro e salvia e cucinare per circa un ora a fuoco lento.

Aggiungere il farro e continuare la cottura per altri 30 minuti avendo cura di mescolare di frequente la preparazione e giunti a densità corretta della zuppa, togliere dal fuoco e lasciar riposare.

Per lo spiedino:

marinare la seppia in una citronette fatta con olio, succo di limone, arancia e scorze, pepe ed aromi.

Scottare in antiaderente, lardellare con il guanciaiale in modo che sia completamente avvolta, e fissare il tutto con uno spiedino da finger. Passare in forno per pochi minuti a 180°.

Servire la zuppa ben calda con lo spiedino di seppia, dei crostini di pane tostato ed un rametto di rosmarino.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Mini zuppa con chupa chups di salsiccie chips di grana

Ingredienti

Per 4 persone

200 g Zuppa dei sapori regionali
Italia Tipica
500 ml di brodo vegetale
1 cipolla
1 carota
q.b. sale e pepe
q.b. olio EVO
240 g di salsiccia di suino
100 g di formaggio grana grattugiato



Procedimento

Per la zuppa:

Cuocere la zuppa in abbondante brodo vegetale per circa un'ora e se necessario prevedere una fase di ammollo. Aggiustare di sale.

Nel frattempo mondare la carota e la cipolla e rosolare in olio EVO.

A cottura ultimata della zuppa, scoliarla, avendo cura di conservare una parte di liquido ed aggiungerla alle verdure precedentemente rosolate, continuando a cuocere ancora per qualche minuto. Aggiustare di sale e di pepe.

Per i chupa chups di salsiccia:

A parte tagliare la salsiccia a cubetti e sigillare in una padella arroventata dopo di che infilzare all'interno uno spiedino alimentare, formando così un chupa chups.

Per le chips di grana:

Disporre un pizzico di grana su un foglio di carta da forno, formando un piccolo cerchio ed infornare per 7-8 minuti finché non diventino dorate.

Presentazione:

Porre la zuppa in piccole ciotole, guarnire con il chupa chups di salsiccia e la chips di grana. Irrorare con olio EVO e servire caldo.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Zuppa del frantoio con toma arrostita

Ingredienti

Per 4 persone

500 g Zuppa dei sapori regionali
Italia Tipica
1 lt di brodo vegetale
1 zuccina
1 cipolla
1 costa di sedano
1 di carota
100 g di piselli
100 g di spinaci
q.b di sale e pepe
q.b. di olio EVO
400 g di toma piemontese



Procedimento

Per la zuppa:

Cuocere la zuppa in abbondante brodo vegetale per circa un'ora e se necessario prevedere una fase di ammollo. Aggiustare di sale. Nel frattempo mondare la cipolla, il sedano, la carota, la zuccina, i piselli e gli spinaci, fare a pezzetti e rosolare a fuoco vivo in una pentola con olio EVO. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e continuare la cottura per circa 10 minuti. Al termine di questa, tenere da parte un terzo delle verdure e frullare con l'aiuto di un frullatore ad immersione la rimanente. Una volta ultimata la cottura della zuppa, scolare e versare nelle verdure precedentemente saltate continuando a cucinare in modo da omogeneizzare i sapori. Aggiustare di sale e pepe.

Per la toma piemontese:

Affettare quattro fette di toma piemontese ad uno spessore di circa 3 cm. e abbrustolire in un padella arroventata tipo aderente.

Presentazione:

Disporre la zuppa in un piatto fondo, adagiandovi al centro la toma. Irrorare con olio EVO e servire caldo.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

Zuppa del casale con olio al rosmarino e fettunta

Ingredienti

Per 4 persone

500 g Zuppa dei sapori regionali
Italia Tipica
50 g di ceci
1 lt di brodo vegetale
1 costa di sedano
1 cipolla bianca
1 carota
q. b. di sale e pepe
q.b. di EVO
8 fette di pane casereccio

Per l'olio al rosmarino:
200 ml di olio EVO
5 rametti di rosmarino



Procedimento

Per la zuppa:

Cuocere la zuppa in abbondante brodo vegetale e se necessario prevedere la fase di ammollo. Aggiustare di sale. Nel frattempo,mondare la cipolla,il sedano e la carota e tagliare a cubetti regolari.

Versare in una pentola con un filo di olio EVO e lasciare imbiondire per circa 3 minuti. A questo punto,una volta ultimata la cottura della zuppa,privare dell'acqua,avendo l'accortezza di conservarne una parte, ed aggiungere al soffritto lasciando cuocere per ancora qualche minuto. Aggiustare di sale e pepe.

A parte affettare il pane e tostarlo in una padella calda antiaderente dopo di che strofinare su ogni fetta l'aglio,salare e pepare.

Per l'olio al rosmarino:

Versare l'olio EVO in un pentolino ed aggiungervi i rametti di rosmarino precedentemente lavati ed asciugati
Scaldare sul fuoco senza però portare ad ebollizione.

Presentazione:

Disporre la zuppa in un piatto fondo ed irrorare con un filo di olio al rosmarino. Accompagnare con due fette di pane e servire caldo.





Fiducia ben nutrita.



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

www.scuoladicucinaetoile.com

Arclinea 
Design Cooking School

www.arclinea.it

SERVIZIO CONSUMATORI
Numero Verde
800-034437
www.pedon.it

segui su



www.pedon.it