

1° CLASSIFICATO

MUFFINS DI NOCI AL GRANA PADANO CON GELATINA DI CACHI ALLA VANIGLIA

RICETTA REALIZZATA DA GABRIELE GALOFARO DELL'ISTITUTO I.P.S.A.R. ROSMINI DI DOMODOSSOLA VERBANIA.

Ingredienti per 4 persone:

Per i Muffins:

30 gr di noci tritate
75 gr di burro
3 albumi
75 gr di farina 00
75 gr di fecola di patate
20 gr di Grana Padano – Entro 16 mesi
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di sale

Per la fonduta:

50 gr di Grana Padano – Entro 16 mesi
40 gr di latte intero
noce moscata

Per la Gelatina di cachi alla vaniglia:

125 gr di zucchero
150 gr di polpa di cachi
1 stecca di vaniglia
1 dl di acqua

Preparazione della Fonduta:

Fondere il Grana Padano con latte e noce moscata a bagno maria e versarlo in uno stampo per cubetti di ghiaccio ed una volta raffreddatosi congelarlo.

Preparazione dei Muffins:

Montare gli albumi a neve, tritare finemente le noci, montare il burro, incorporare le noci, la farina, la fecola, il Grana Padano, il bicarbonato, il sale ed infine mescolando delicatamente amalgamare l'impasto con gli albumi.

Riempire gli stampini con l'impasto e al centro di ognuno disporre un cubetto di fonduta congelata e cuocere a 150° per circa 35 minuti.

Preparazione della gelatina:

Passare al setaccio la polpa di cachi.

A parte, cuocere lo zucchero con la stecca di vaniglia incisa per il lungo e l'acqua e quando lo sciroppo sarà dorato unire la polpa di cachi.

Cuocere fino a quando, versando una piccola quantità di gelatina su un piatto freddo inclinato questa non formerà la goccia ma resterà ben ferma.

Togliere la stecca di vaniglia e con un coltellino estrarne i semi e mescolarli alla gelatina.

Servire i muffins appena sfornati accompagnati dalla gelatina di cachi.

2° CLASSIFICATO

TORTA DI RISO CON GRANA PADANO E SALSA DI VINO ROSSO E PERE

RICETTA REALIZZATA DA ALESSANDRA GORGOGLIONE DELL'ISTITUTO I.P.S.A.R. SAFI DI ROMA

Ingredienti per 4 persone:

Per la torta:

300 gr di riso
500 gr di latte
300 gr di Grana Padano – Oltre 16 mesi
100 gr di zucchero
25 gr di sale
25 gr di burro
3 tuorli d'uovo
cannella q.b.
miele q.b.

Per la salsa:

200 gr di vino rosso
50 gr di zucchero
2 pere (300gr)

Preparazione:

Far bollire il latte con zucchero, sale, burro e cannella; quando bolle aggiungere il riso e cuocere a lungo a fiamma moderata finchè non avrà assorbito i $\frac{3}{4}$ di liquido di cottura. Aggiungere il Grana Padano e far assorbire tutto il liquido tenendolo sempre sul fuoco. Lasciar raffreddare quindi aggiungere i tuorli. Imburrare degli stampini monoporzione, versare il riso e cuocere in forno a 180° per 30 minuti. Nel frattempo preparare la salsa di pere al vino rosso. Far caramellare leggermente lo zucchero quindi aggiungere lentamente il vino e far cuocere per qualche minuto. Aggiungere le pere con la buccia fino a quando risulteranno morbide al tatto. Metterne da parte una filtrare l'altra ed aggiungerla al vino e far restringere. Sformare la torta che si sarà raffreddata e servire con gocce di miele la salsa e la pera intera come decorazione.

3° CLASSIFICATO

TORTINO DI ALICI CON PUREA AL GRANA PADANO E FONDUTA AROMATIZZATA AL PREZZEMOLO

RICETTA REALIZZATA DA GIUSEPPE HERMES PICONE DELL'I.P.S.A.R. DI ENNA.

Ingredienti per 4 persone:

Per purea:

400 gr di patate
1 noce di burro
250 gr di Grana Padano – Entro 16 mesi
1 mazzo di menta fresca
1 mazzo di prezzemolo

Per la fonduta:

½ litro di latte
50 gr di burro
50 gr di farina 00
1 mazzo di prezzemolo
230 gr di Grana Padano – Entro 16 mesi

Per il tortino:

400 gr di alici
50 gr di pomodoro secco
olio di semi q.b.
pan grattato q.b.

Procedimento per fonduta:

Preparare la besciamella leggera aromatizzata al Grana Padano e prezzemolo.

Procedimento per purea:

Far bollire le patate in acqua leggermente acidulata.
Dopo la cottura passare le patate ed aggiungere Grana Padano, burro e prezzemolo.

Per il tortino:

Ungere lo stampo con olio di semi e mettere il pan grattato ricoprendolo interamente.
Foderare lo stampo con le alici ed aggiungere la purea precedentemente preparata.
Mettere in forno per 10 minuti a 180°.
Togliere il contenuto dagli stampini e depositarlo sul piatto dove precedentemente abbiamo cosperso la fonduta.
Decorare con pomodoro secco tritato e prezzemolo.

4° CLASSIFICATO

ORZOTTO CON VELLUTATA DI CARDONCELLI SELVATICI, CAPOCOLLO TOSTATO E FILETTI DI MANDORLE CROCCANTI CON SPUMA DI GRANA PADANO E FIORI DI ROSMARINO

RICETTA REALIZZATA DA GABRIELE BIDDAU DELL'ISTITUTO I.P.S.A.R. DI CRISPIANO TARANTO

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di cardoncelli selvatici	30 gr di pomodorini ciliegia
160 gr di orzo perlato	40 gr di olio extra vergine di oliva
100 gr di sedano	20 gr di mandorle
100 gr di crema di latte	15 gr di capocollo
100 gr di carote	1 spicchio d'aglio
90 gr di Grana Padano Riserva	1 mazzo di basilico
80 gr di Grana Padano – Oltre 16 mesi	1 mazzo di prezzemolo
40 gr di cipolla rossa	2 fogli di colla di pesce
20 gr di burro	sale q.b.

Preparazione:

Per la vellutata di cardoncelli:

Pulire e lavare i cardoncelli selvatici, lessarli in acqua bollente e scolarli.

Rinvenire i cardoncelli in acqua e ghiaccio e scolarli.

Frullare i cardoncelli con olio di oliva, sale fino, basilico, prezzemolo, aglio e Grana Padano Riserva.

Per la spuma di Grana Padano:

Scaldare parte della crema di latte e aggiungere la colla di pesce ammorbidita e aggiungerla alla restante crema. Mettere il tutto in un sifone per spume precedentemente raffreddato. Confezionare la spuma nel bicchiere di capocollo al momento del servizio.

Preparazione dell'orzotto:

Soffriggere la cipolla rossa tritata con il burro, aggiungere l'orzo perlato e tostarlo, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare.

Aggiungere il brodo vegetale e cuocere a fuoco moderato.

A tre quarti di cottura aggiungere la vellutata di cardoncelli e completare la cottura.

Per la presentazione del piatto:

Sistemare l'orzotto all'interno di un taglia pasta rotondo, aggiungere filetti di mandorle tostate e una julienne di capocollo tostato.

Decorare con pomodoro spellato, anelli di cipolla rossa dorata e una cialda al Grana Padano oltre i 16 mesi.

Servire con un bicchierino di capocollo ripieno di spuma di Grana Padano Riserva e un cucchiaino per permettere al cliente di mantecare personalmente la preparazione.

5° CLASSIFICATO

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI MANDORLE E GRANA PADANO, MORBIDO DI POLENTA E SALSA AL MIELE D'ACACIA

RICETTA REALIZZATA DA SIMONE TRICARICO DELL'ISTITUTO I.P.S.A.R. CARLO PORTA DI MILANO

Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti per le costolette:

8 costolette da circa 70 gr l'una
100 gr di Grana Padano – Entro i 16 mesi
100 gr di pangrattato
150 gr di latte
50 gr di mandorle
2 bicchieri di vino bianco
fondo bianco q.b.

Ingredienti per la polenta:

240 gr di farina gialla
200 gr di latte
80 gr di Grana Padano – Oltre i 16 mesi
Ingredienti per la salsa al miele e Grana Padano:
50 gr di miele d'acacia
10 gr di Grana Padano – Oltre i 16 mesi a scaglie

Ingredienti per la decorazione:

10 foglie di menta
ristretto di aceto balsamico
100 gr di Grana Padano Riserva per cialdine

Preparazione:

Preparare un brodo vegetale, nel frattempo scaldare le costolette d'agnello e scottarle per 20 secondi circa, su ogni lato, in una padella antiaderente con poco olio.

Togliere le costolette mantenendo il fondo di cottura.

Intingere le costolette nel latte.

Passare al setaccio il Grana Padano con il pangrattato in modo da ottenere una panatura omogenea e passarvi le costolette.

Far aderire le mandorle scagliate alla panatura e coprire l'osso con carta alluminio e infornare a 240° fino a quando la panatura non si è dorata.

Portare a ebollizione il latte versarvi la farina gialla e cuocere mantecando a fine cottura con Grana Padano sale e pepe.

Far bollire la salsa di cottura dell'agnello ed aggiungervi il miele d'acacia e le scaglie di Grana Padano.

Con l'aiuto di un copapasta adagiare nel piatto la polenta, le costolette e decorare con salsa al miele.

Posizionare le cialde di Grana Padano aromatizzate alla menta sulla polenta e decorare con ristretto di aceto balsamico.