

Ricette Finalisti Concorso

“Diventa una Stella con Grana Padano”

1°Classificato

Ricetta:

“Grana Padano con il pesce e lo zafferano”

di Paolo Griffa, Istituto Giolitti di Torino

Ingredienti

Per il flan di Grana Padano:

200 g di latte

2 uova

100 g di Grana Padano entro i 16 mesi

22 g farina 00

22 g di burro

2 g di zafferano

Per il fagottino:

300 g di porri di Cervera

150 g di Capesante

150 g di gamberoni

200 g di salmone

30 g di thè Lapsang Souchong

20 g di sale affumicato

Per la decorazione:

200 g di olio di semi di arachide

100 g di acqua gasata

60 g di farina 00

2 g di nero di seppia

2 g di sale

Procedimento

Far scaldare in un pentolino il latte con lo zafferano. In una pentola a parte far fondere il burro. Una volta fuso aggiungere la farina e mescolare per ottenere un roux. A questo punto aggiungere il latte e portare a ebollizione. Prima che la besciamella aromatizzata raffreddi, aggiungere il Grana Padano e far fondere. Mescolare il composto con le uova e far cuocere in uno stampo imburrato, al forno per 25 min. a 180°

Pulire e mondare il porro. Ottenere delle strisce che andranno intrecciate. Successivamente, con il supporto di un anello per impiattare quadrato, porle a foderarlo. Pulire, sfilettare e deliscare il salmone ed ottenere una tartare. Privare i gamberoni del carapace e del filo nero intestinale ed ottenere una tartare. Separare il corallo dalla noce delle capesante e ottenere una tartare. Condire separatamente le tartare con del sale affumicato. Confezionare ogni pacchetto di porro con la sua tartare. Porre sul fuoco una pentola con dell'acqua, portarla ad ebollizione, aggiungere il tè Laspang e disporci sopra la vaporiera di bambù dove all'interno saranno stati disposti i fagottini di porro. Far cuocere i fagottini per il tempo ottimale. Preparare una tempura al nero di seppia amalgamando la farina con acqua e sale e successivamente il nero di seppia. Prelevare una quantità d'impasto con una siringa e, in una pentola preriscaldata a 180° di olio d'arachide, creare dei fili d'impasto e far divenire croccanti. Raccoglierli e farli asciugare su carta assorbente.

Sformare il flan e ottenere 4 parti, spolverare la superficie di zucchero di canna reso in polvere e mediante un cannello, provocare una lieve caramellizzazione. Disporre gli elementi sul piatto e servire.

2° Classificato

Ricetta:

“Lombo di coniglio in millefoglie al Grana Padano”

di Palomba Michele, Istituto Vasari di Figline Valdarno FI

Ingredienti

Per il coniglio:

1.5 kg sella di coniglio

100 g di bietole

50 g olive nere denocciolate

1 dl di vino bianco

150 g di Grana Padano Riserva

50 g albume d'uovo

10 g farina 00

20 g prezzemolo

1 dl di olio ExtraVergine di oliva

Sale

Per le sfere di Grana Padano:

50 g di albume d'uovo

50 g di Grana Padano oltre i 16 mesi

100 g di melanzane

20 g di scalogno

3 dl di olio ExtraVergine di oliva

10 baccelli di fave

1 mazzetto di menta fresca

Sale

Per il bouquet:

80 g di carote

80 g di sedano

80 g di zucchine

80 g di cipollotto fresco rosso

80 g di fagiolini verdi

4 pomodori ciliegia

6 fiori di zuccina

Sale

Procedimento

Pulire il coniglio, separare il carrè dai lombetti e disossarli. Sbianchire le foglie di bietola. Preparare la farcia con olive nere tagliate, Grana Padano grattugiato, prezzemolo tritato e bianco d'uovo. Riempire i lombetti con uno strato di foglie di bietola e la farcia, arrotolare e legare. Pulire le costolette del coniglio e farcirle con il suo fegato precedentemente avvolto in foglia di bietola e legare con spago. Rosolare in padella con olio extra vergine le costolette e i lombetti; continuare la cottura arrosto in forno regolando di sale e pepe. A cottura ultimata sgrassare, deglassare con vino bianco e portare a densità il fondo ottenuto. Comporre il piatto alternando medaglioni di lombo di coniglio con scaglie di Grana Padano. Disporre le costolette del coniglio e salsare con il fondo.

Per le sfere di Grana Padano:

Preparare un impasto di albume e Grana Padano. Fare delle palline del diametro di 1,5 cm e riempirle con una farcia ottenuta cuocendo in padella lo scalogno tritato con le melanzane sbucciate e tagliate a cubetti. Una volta cotte, tritarle a coltello in modo da ottenere un impasto morbido. Friggetele. Pulire i baccelli, sbianchirli, sbucciarli e saltarli in padella con olio e menta fresca. Regolare di sale. Posizionare le sfere di Grana Padano sul letto di baccelli.

Per il bouquet di verdure:

Sbianchire i pomodori ciliegia, tagliarli a metà e passarli in forno con olio, sale e zucchero. Tagliare le carote, le zucchine, il cipollotto a bastoncino ed i fagiolini, sbianchirli separatamente in acqua bollente salata. Pulire i fiori di zucca e riempirli con la giardiniera di verdure. Cosparger d'olio extra vergine e completare la cottura in forno a 180° per pochi minuti.

3° Classificato

Ricetta

“Menù a tema Grana Padano”

di Bergamo Davide, Istituto Alberini di Lancenigo di Villorba TV

Ingredienti

300 g di rucola

200 g di bresaola

5 g di olio ExtraVergine di oliva

50 g di Grana Padano

600 g di acqua

4 g di kuzu

200 g di Grana Padano

2 melanzane lunghe

10 pomodori pachino

5 g di aglio

100 g di zucchero

100 g di acqua

100 g di Grana Padano

4 quaglio

1 cf di mirto secco

50 g di zenzero

150 g di mandorle filettate

120 g di Philadelphia

100 g di latte

110 g di zucchero

120 g di colla di pesce

100 g di panna

20 g di liquirizia

150 g di Grana Padano

Procedimento

Antipasto:

Lavare ed asciugare la rucola, passarla al frullatore con qualche cubetto di ghiaccio. Tenere da parte. Affettare la bresaola e metterla in forno ad essiccare. Preparare il profumo di Grana Padano mettendo acqua e formaggio in infusione per 10 minuti.

Primo:

Far bollire l'acqua con il Grana Padano, lasciar raffreddare e utilizzare solo l'acqua messa sul fuoco con il kuzu per alcuni minuti. Mettere l'impasto in un sac a poche e far cadere i gnocchetti in acqua e ghiaccio.

Secondo:

Pulire e porzionare le quaglie. Salare e mettere in sottovuoto con pepe di Sichuan. Cuocere a 60° per un ora e 15min. Preparare l'aria con acqua calda e Grana Padano sciolto, lecitina di soia e montare con il mixer.

Contorno:

Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero e lasciar raffreddare. Tagliare le melanzane spesse e passarle alla piastra. Introdurle in un sacchetto sottovuoto con lo sciroppo e far bollire per 2 minuti, scolare e tenere da parte. Nel frattempo fate appassire i pomodorini in forno con sale, pepe, menta e aglio. Formare degli stecchini di Grana Padano in forno a microonde.

Dessert:

Mettere a bollire il latte. Montare il Philadelphia con lo zucchero e il Grana Padano, versarvi il latte bollente con la gelatina precedentemente ammollata. Una volta freddo aggiungere la panna semimontata e far rassodare il composto.

Composizione del piatto:

Comporre il piatto iniziando dall'antipasto: In un bicchierino la crema di rucola, la chips di bresaola e spruzzarvi sopra il profumo di Grana Padano. Al fianco servire i gnocchetti, la coscetta di quaglia e 3 fettine di petto scaloppate con l'aria sopra. Formare una millefoglie con melanzana, pomodorino e lo stecco di Grana Padano. Per finire il cheese cake con polvere di liquirizia e ribes.