

Ricette finaliste Quarta Edizione

“Diventa una stella con Grana Padano”

1° Classificato

“Crema fredda di Grana Padano DOP e cavolfiore con broccolo romano, asparagi e quenelles di salmone agli agrumi”

di Daniele Olivieri dell’Istituto Giolitti di Torino

Ingredienti per 4 persone

Per la crema: 3dl di panna fresca, 150 gr di Grana Padano DOP entro i 16 mesi, latte, ghiaccio, sale, pepe bianco.

Per la tartare: 150 gr di salmone, 30 ml di citronette, scorza di lime, scorza di limone, scorza di arancia

Per la guarnizione: 200 gr di cimette di broccolo romanesco, 12 crostini di pane ciabatta, 12 asparagi, 20 gr di uova di salmone, maggiorana fresca, olio extravergine di oliva, scorza di limone, lime e arancia, fiori di rosmarino, sale.

Procedimento:

Per la crema: lessare le cimette di cavolfiore in acqua bollente e salata, quindi scolarle e raffreddarle. Far scaldare 2dl di panna e aggiungervi il Grana Padano DOP precedentemente grattugiato. Mescolare fino a completo scioglimento quindi regolare di sale, pepe e far raffreddare. Porre nel bicchiere del frullatore la fonduta di Grana Padano DOP, le cimette di cavolfiore, la panna fresca, poco latte e alcuni cubetti di ghiaccio. Frullare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Regolare di sale e pepe e filtrare attraverso uno chinois e lasciar riposare in frigorifero per far depositare l’eventuale schiuma.

Sbollentare le cimette di broccolo in acqua salata, quindi scolare e far raffreddare in acqua e ghiaccio. Ripetere il tutto con gli asparagi.

Per la tartare: tritare a coltello la polpa di salmone privata della pelle e delle lisce. Porre la polpa in una ciotola e aggiungervi la citronette e le scorze degli agrumi grattugiate. Mantenere in frigorifero.

Versare la crema nelle fondine, guarnire con le cime di broccolo, le punte d’asparagi, le uova di salmone e le quenelles di salmone. Terminare con le scorze degli agrumi, le foglie di maggiorana, i fiori di rosmarino e un filo di olio extravergine d’oliva.

Servire con crostini di pane ciabatta a parte.

2° Classificato

“Cocktail di Grana Padano DOP alla triplice fragranza”

di Gianluca Nosella dell'Istituto De Medici di Desenzano del Garda

Ingredienti per 4 persone

Per “Punte d’asparago affogate in fonduta di Grana Padano DOP”

4 punte d’asparago, 15 gr di farina, 15 gr di burro, 250 ml di latte, 60 gr di Grana Padano DOP entro i 16 mesi, sale, pepe, zafferano del Garda, olio extra vergine d’oliva.

Procedimento:

Sciogliere il burro in un pentolino, unire la farina, aggiungere il latte bollente e far bollire per 2 minuti. Togliere dal fuoco, unire il Grana Padano DOP grattugiato, sale, pepe, e zafferano. Cuocere gli asparagi 15 minuti a vapore, condirli con sale, pepe e olio extra vergine d’oliva.

Riempire il primo bicchierino con la fonduta e immergere le punte d’asparagi, decorare con rametto di prezzemolo riccio e delle gocce di olio extra vergine d’oliva.

Per “Emulsione alla genovese con mousse di Grana Padano DOP e pinoli salati”

40 gr di pinoli, un mazzetto di basilico, foglie di menta, sale grosso, pepe, noce moscata, 60 gr di Grana Padano entro i 16 mesi, 150 ml di latte, 100 ml di olio extra vergine d’oliva.

Procedimento:

Portare ad ebollizione il latte, togliere dal fuoco e unire il Grana Padano DOP, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata. Emulsionare con olio extravergine d’oliva. Per il pesto: tritare con un cubetto di ghiaccio il basilico, la menta, un pizzico di sale grosso e olio extravergine d’oliva.

Scaldare la pentola e mettere i pinoli a tostare. A metà cottura versare mezzo bicchiere di uno sciroppo composto da acqua e sale. Finire la cottura e unire al pesto.

Versare un letto di emulsione al basilico nel secondo bicchierino, adagiarvi la mousse e decorare con foglia di basilico e pinoli tostati.

Per “Creme broulee al Grana Padano DOP Riserva con croccante al miele”

500 ml di panna liquida, 4 tuorli d’uovo, 80 gr di zucchero in polvere, 80 gr di Grana Padano DOP Riserva, sale, miele, riso soffiato.

Procedimento:

Versare la panna liquida in un tegame antiaderente, aggiungere il Grana Padano DOP Riserva e scaldare il tutto a fuoco dolcissimo per 5 minuti. Mentre la panna riposa, montare in una ciotola i tuorli d’uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Unirvi la panna raffreddata e filtrata mescolando lentamente. Versare la crema ottenuta in un bicchierino e cuocere a bagnomaria per 30 minuti a 95°. Lasciar raffreddare e trasferire in frigorifero per 3 ore. Estrarlo e cospargere sulla superficie il Grana Padano DOP Riserva e scioglierlo con la fiamma di un cannello a gas. Guarnire il terzo bicchierino con una cialda croccante realizzata con miele e riso soffiato sciolto in tegame per un minuto e fatto raffreddare.

3° Classificato

“Lasagnetta di Grana Padano DOP con pistacchi di Bronte e coulis di pomodorini”

di Alessandro Giaccone dell’Istituto Alberghiero di Enna

Ingredienti per 4 Persone

200 gr di pasta fresca all’uovo, 500 ml di panna fresca, 3 uova, 100 gr di pistacchi di Bronte, 40 gr di pistacchi in polvere, 150 gr di Grana Padano DOP oltre i 16 mesi, 100 gr di Grana Padano DOP Riserva, 200 gr di pomodorini, 20 ml d’olio extravergine d’oliva.

Procedimento:

Stendere la pasta all’uovo sottile come una sfoglia e tagliarla a rettangoli ,cuocerla e raffreddarla. Sbattere le uova, unire il Grana Padano DOP oltre i 16 mesi, la panna, i pistacchi tritati e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Cuocetelo a bagnomaria fino a quando non assumerà la consistenza di una besciamella. Nel frattempo unite il Grana Padano DOP riserva con i pistacchi tritati grossolanamente e realizzate dei dischi che poi cuocerete in forno a 220° fino a quando non saranno dorati. Estrateli, raffreddateli e spezzettateli in piccoli frammenti.

Alternare per 4 volte un rettangolo di pasta cosperso di crema al Grana Padano DOP , frammenti di croccante, un filo di coulis di pomodorini e olio d’oliva extravergine e cuocere in forno per 10 minuti. Trasferire sul piatto, cospargere di polvere di pistacchio e servire.

4° Classificato

“Ananas con gamberi gallipolini in crosta di Grana Padano DOP e pasta kataifi su yogurt e mosto d’uva ristretto”

di Valentina Romano dell’Istituto Alberghiero di Crispiano (TA)

Ingredienti per 4 persone

120 gr di ananas, 70 gr di yogurt magro, 3 gr di cipollina, 60 gr di gamberi, 15 gr di pasta kataifi, 20 gr di Grana Padano DOP Riserva, 30 gr Grana Padano oltre i 16 mesi, scorza di mezzo limone, pepe rosa, 20 cl di vin cotto, olio extravergine d’oliva, 10 gr di fragoline, prezzemolo.

Procedimento:

Mondare l’ananas, tagliarlo in cubetti di cm 2,5 per lato e grigliarlo su tutti i lati.

Sgusciare i gamberi, condirli con Grana Padano DOP Riserva e prezzemolo tritato e avvolgerli con la pasta kataifi, quindi cuocerli in forno a 170° per 10 minuti. Nel frattempo suddividere lo yogurt in tre parti uguali e aggiungere in una parte le fragoline cubettate, in una l’erba cipollina e nella terza la buccia di limone a julienne. Disporre le tre variazioni di yogurt sul piatto, adagiarvi l’ananas a cubetti con il gambero croccante e bastoncini sottili di Grana Padano DOP oltre i 16 mesi.

Ultimare con il mosto d’uva ristretto, olio extravergine d’oliva, fiori di salvia e rosmarino e servire.

5° Classificato

“Astice con Grana Padano DOP, nocciole e caramello balsamico”

di Antonio Vinciguerra dell’Istituto De Filippi di Varese

Ingredienti per 4 persone

4 astici vivi, 200 gr di Grana Padano entro i 16 mesi, 500 ml di latte intero, 20 gr di burro, 20 gr di farina, 40 gr di nocciole sgusciate, zucchero, aceto balsamico tradizionale di Modena, pepe bianco macinato fresco.

Procedimento:

Cuocere gli astici per 15 minuti in acqua bollente. Togliere i crostacei dall’acqua, tagliarli a metà e una volta prelevata la polpa, salarla.

Far bollire il latte e versarlo nel composto di burro e farina precedentemente amalgamati e mescolare fino a quando non diventa una crema fluida. Aggiungere il Grana Padano DOP tagliato a cubetti e lasciarlo sciogliere mescolando. Aggiustare con sale e pepe. Tritare finemente le nocciole e scottarle in padella per 3 minuti con un filo d’olio. Per il caramello; mettere un cucchiaio di zucchero con un filo di aceto balsamico in un pentolino e cuocere a fuoco medio fino a quando assume un colore dorato. Aiutandosi con un cucchiaio realizzare dei nidi con il caramello che utilizzeremo come guarnizione. Versare nei piatti la crema di Grana Padano DOP, adagiarvi sopra la polpa d’astice, spolverare con le nocciole tritate e posizionare il caramello balsamico a nido di rondine. Finire con un filo d’olio extravergine d’oliva e servire.