

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione della
CENA GEMELLAGGIO con la scuola Lettone di Riga

13 settembre 2018

L'Antipasto

**Uovo Bio cremoso, cialda al gorgonzola piccante,
fonduta al gorgonzola dolce dop**

Ingredienti per la fonduta :

g.100 Gorgonzola dolce

g.500 latte intero

g.20 amido di riso

g.30 burro

g.100 panna

Altri ingredienti:

Uova Bio allevate a terra

Pane di grano duro

Gorgonzola piccante

Cialdine al Parmigiano e fiori essiccati

Germogli

Procedimento:

Portare a ebollizione il latte, legarlo con burro e farina, unire la panna e riporre a bagno maria.

Unire ora il gorgonzola, mescolare bene e regolare di sapore .

Cuocere le uova in acqua a 65° per un ora.

Versare ora la fonduta nei piatti, collocare una fetta di pane abbrustolito spalmata di gorgonzola piccante, l'uovo cremoso al centro, completare con la cialdina di parmigiano e qualche germoglio

Il Menù proposto partecipa all'iniziativa "Festival dei Formaggi d'Autore 2018"



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione della
CENA GEMELLAGGIO con la scuola Lettone di Riga

13 settembre 2018

Il Primo

**Tortelli di pasta fresca in farcia di Quartirolo dop, burro Mandriano
e granella di nocciole**

Ingredienti per il ripieno:

g.100 Formaggio Quartirolo dop

g.100 Ricotta

Pepe

Altri ingredienti:

Pasta fresca di semola impastata con tuorlo

Burro Mandriano

Nocciole

Salvia

Parmigiano

Procedimento per il ripieno:

Passare al cooter il formaggio, la ricotta profumando con del pepe macinato al momento.

Stendere ora la pasta fresca molto sottile, ricavarne dei dischi e farcirli con il ripieno.

Chiuderli a mezzaluna, lessarli in abbondante acqua salata, ripassarli in padella con il burro spumeggiante aromatizzato alla salvia, completare con le nocciole e il parmigiano

Il Menù proposto partecipa all'iniziativa "Festival dei Formaggi d'Autore 2018"



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione della
CENA GEMELLAGGIO con la scuola Lettone di Riga

13 settembre 2018

Secondo

Lombatina di maialino alle erbe , funghi porcini,

crema al Taleggio dop

Ingredienti per la Lombatina:

g.800 lombatina di maialino

g.8 sale aromatico

g.10 olio extravergine

g.10 burro

Procedimento Lombatina:

Rosolare la carne a fuoco vivo con olio e burro, raffreddarla, condirla con il sale aromatico, condizionarla sv e cuocerla a bassa temperatura a 63° per circa 2 ore .

Ingredienti per la crema di taleggio:

g.100 Taleggio dop

g.100 panna

Altri ingredienti:

Funghi porcini trifolati

Patata schiacciata

Ciuffi di prezzemolo riccio croccante

Procedimento:

Riscaldare panna e Taleggio sino ad ottenere una salsa fluida.

Affettare ora la carne, collocarla al centro del piatto su di uno zoccolo di patate condite,

salsare con il guazzetto di funghi porcini, completare con la crema di taleggio ed un ciuffetto di prezzemolo.

Il Menù proposto partecipa all'iniziativa "Festival dei Formaggi d'Autore 2018"



centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione della
CENA GEMELLAGGIO con la scuola Lettone di Riga

13 settembre 2018

Dolce

Ricotta, pere e cioccolato 2.0

Ingredienti per la mousse:

g.350 Crema pasticcera

g.12 gelatina in fogli

g.500 Ricotta

g.100 Zucchero a velo

scorza di limone

g.30 succo di limone

kg.1 panna montata

Altri ingredienti:

Biscotto morbido al cacao

Pere flambate al ruhm

Glassa al cioccolato fondente 72%

Ribes

Menta

Procedimento:

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla a bagnomaria.

Amalgamare la gelatina alla crema pasticcera tiepida e mescolare.

Contemporaneamente frullare la ricotta, incorporare scorza e succo di limone. Quando avrà assunto un bell'aspetto cremoso trasferirla in un contenitore, amalgamare la crema e successivamente la panna montata.

Riporla negli stampi fino a metà, inserire le pere, pan di spagna a cubetti e completare con la crema.

Riporre in frigo per alcune ore.

Sformare sul piatto, completare con la glassa al cioccolato, guarnire con la menta e il ribes rosso.

Il Menù proposto partecipa all'iniziativa "Festival dei Formaggi d'Autore 2018"

