

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
FAMIGLIA A CENA – gli studenti cucinano per i genitori

11 ottobre 2018

L'Antipasto – "October road"

Mousse al fiorone di capra, terra di funghi, mosto d'uva, crescione, porcino marinato

Ingredienti per la mousse:

Fiorone di capra gr 300
Latte intero cl 5
Panna fresca cl 15
Pancarrè a cubetti senza crosta gr 50
Sale q.b
Pepe q.b.
Fiori eduli

Ingredienti per la terra di funghi:

Burro gr 30
Farina 00 gr 30
Farina di mandorle 25
Sale q.b.
Farina di funghi gr 10

Ingredienti per il mosto d'uva:

Uva fragola gr 100
Zucchero gr 8
Xantana gr 1

Ingredienti per il porcino marinato:

Funghi porcini gr 150
Olio evo q.b
Sale q.b
Timo q.b

Procedimento:

Miscelare tutti gli ingredienti per la mousse fino ad ottenere un composto omogeneo, inserire all'interno di un bussolotto, congelare e pacossare al pacojet per due volte. A parte preparare la terra tritando a bassa velocità al cutter tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto "terroso", cuocere a 160 gradi per dieci minuti. Separatamente portare l'uva a ebollizione con lo zucchero schiacciandola grossolanamente, passare il composto al setaccio, raffreddarlo e addensarlo fino a consistenza voluta con la xantana; inserire poi in un biberon da cucina. Pulire e parare i funghi porcini, tagliarli a lamelle finissimi e condirli con olio, sale, pepe, timo e qualche goccia di limone

Comporre il piatto posizionando una quenelle di mousse sopra la terra di funghi, aggiungere ai lati il porcino marinato e le gocce di mosto d'uva. Decorare con crescione fresco, fiori e bucce di pomodori secche per riprodurre l'effetto delle foglie autunnali.



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
FAMIGLIA A CENA – gli studenti cucinano per i genitori

11 ottobre 2018

Primo – “Dolcetto o Scherzetto?”

Risotto Carnaroli mantecato alla crema di zucca, fonduta di formaggio d’Alpe, Liquirizia

Ingredienti :

Riso Carnaroli gr 400
Cipolla tritata gr 50
Parmigiano gr 150
Burro gr 100
Sale q.b
Pepe q.b.
Zucca gr 500
Salvia in foglie n°5
Liquirizia in polvere q.b
Brodo vegetale lt 2
Olio evo q.b
Panna ml 500
Formaggio d’Alpe gr 150

Procedimento:

Pulire, lavare, tagliare la zucca a cubetti e cuocerla a vapore per venti minuti. Una volta cotta frullare con il mixer a immersione aggiungendo olio evo, sale e acqua naturale fino ad ottenere una crema liscia e dal colore vivo.

A parte preparare la fonduta portando la panna a 65° e aggiungendo il formaggio tagliato a cubetti. Lasciare sciogliere il tutto a bagnomaria e passare poi al setaccio.

Preparare un risotto classico alla parmigiana cuocendo il riso circa 15 minuti, mantecare con burro, parmigiano e la crema di zucca fredda. Impiattare disponendo il risotto su tutta la superficie del piatto decorando con la fonduta di formaggio a gocce, la liquirizia in polvere e una foglia di salvia frita.



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
FAMIGLIA A CENA – gli studenti cucinano per i genitori

11 ottobre 2018

Secondo – “Il Vitello nel fienile”

Punta di petto al fieno di montagna 24 ore, spuma al taleggio D.O.P, nuvola di patate, carciofo croccante

Ingredienti:

Punta di petto di vitello gr 800
Sale q.b.
Olio evo q.b
Fieno q.b
Fondo bruno di vitello q.b
Taleggio gr 150
Panna ml 500
Patate gr 500
Carciofi n°3
Aglione n°1 spicchio
Pomodorini confit n°5
Timo q.b

Procedimento:

Sgrassare e parare la carne, rosolarla a fuoco vivo da entrambi i lati e farla raffreddare in abbattitore. Cuocerla sottovuoto a vapore per 24 ore a 68 gradi. Una volta cotta abbattere nuovamente. Estrarre la carne dal sacchetto e spadellarla con del burro e delle erbe tritate per alcuni minuti da entrambi i lati; disporla su una griglia in un forno e lasciarla affumicare con del fieno incendiato per due minuti.

A parte preparare una fonduta con il taleggio e la panna, filtrarla all'interno di un sifone e caricarlo con due cartucce di gas; scuotere e lasciar riposare in frigo per 2 ore.

Separatamente cuocere le patate con la buccia in acqua bollente salata, sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Mantecare la purea con olio, parmigiano, sale e pepe ottenendo così un composto molto spumoso.

Pulire, tagliare e mettere i carciofi a bagno in acqua e limone per evitare l'ossidazione. Asciugarli e cuocerli sottovuoto a 85 gradi per 20 minuti, una volta cotti raffreddarli in abbattitore a passarli poi in padella con olio e uno spicchio d'aglio in camicia. Comporre il piatto posizionando la carne tagliata a cubi nappata con il suo fondo bruno ben caldo, la spuma di taleggio, la purea di patate, il carciofo e il pomodoro confit.



Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo
Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
FAMIGLIA A CENA – gli studenti cucinano per i genitori

11 ottobre 2018

Il dessert – “Al Contadin non far sapere”

Gelato alla pera, salsa allo stracchino tipico, crumble di frolla

Ingredienti per il gelato:

Pera abate kg.1,8
Base bianca kg.2,8
Latte kg.1,3

Procedimento:

Miscelare il tutto e mixare bene, raffreddare . Passare al mantecatore.

Ingredienti per la salsa allo stracchino:

Stracchino g.175
Panna g.250
Latte g.50
Zucchero g.230

Procedimento:

Amalgamare in un cooter stracchino e panna.
A parte riscaldare zucchero e latte, unirvi panna e stracchino ed amalgamare bene.

Ingredienti per la frolla :

Burro g.900
Zucchero g.625
Tuorlo g.150
Vaniglia qb
Scorza di limone
Sale
Farina tipo 0 kg.1,3

Procedimento:

Mettere burro e zucchero nella planetaria con la foglia, amalgamare, unire i restanti ingredienti e completare con la farina.
Far riposare in frigo per qualche ora prima dell'utilizzo.

Composizione del piatto:

Adagiare la salsa sul fondo del piatto, sistemare il crumble e completare con il gelato alla pera .
Guarnire a piacere

