

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
OPEN DAY – la scuola apre al pubblico

11 novembre 2018

Il Primo

Risotto Carnaroli invecchiato 18 mesi Selezione Speciale alle erbe aromatiche mantecato al Caprino della Valsassina

Ingredienti:

g.300 Riso Carnaroli selezione
g.20 olio extravergine
g.10 scalogno tritato
dl.1 vino bianco secco
qb.brodo vegetale
qb.erbe aromatiche miste
g.100 caprino morbido
g.20 burro
pepe di mulinello
sale

Procedimento:

Far sudare lo scalogno con l'olio , unire un po' di brodo e farlo cuocere.
Aggiungere il vino e farlo ridurre della metà. Filtrare e tenere a parte.
Scaldare ora bene il riso , bagnarlo con il brodo bollente e portare a $\frac{3}{4}$ di cottura.
Aggiungere ora la riduzione di vino e cuocere ancora qualche minuto .
Togliere dal fuoco, unire le erbe precedentemente tritate , il caprino e il burro.
Mantecare bene , aggiustare di pepe e servire

OPEN
DAY!

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

 centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo

 Valsassina
LA VALLE DEI FORMAGGI

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
OPEN DAY – la scuola apre al pubblico

11 novembre 2018

Il Secondo

Cosciotto di maialino a cottura lenta , il suo fondo e salsa al Taleggio dop
Patate nocciola al sale aromatico

Ingredienti:

1 kg Cosciotto di maiale
Rosmarino e salvia
½ l Birra artigianale chiara
50 g Olio extravergine
Lardo di maiale
10 g sale aromatico

Procedimento:

Marinare per una notte la carne con la birra e le erbe.

Scolarla e farla rosolare bene in una padella con l'olio su tutti i lati, riporre in una teglia da forno ,
salare e aggiungere il lardo a pezzetti.

Aggiungere ora la birra della marinatura e riporre in forno a 120' per circa 4 ore , rigirandolo 2/3
volte.

A cottura ultimata tagliarlo a fette e servirlo con il suo fondo ridotto, una salsa al taleggio in
accompagnamento e delle patate novelle al sale aromatico.

OPEN
DAY!

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

 centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo


LA VALLE DEI FORMAGGI

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo

Le ricette del menù elaborato dagli studenti in occasione dell'evento
OPEN DAY – la scuola apre al pubblico

11 novembre 2018

Il Dolce

Pan di Spagna profumato alla vaniglia , crema chantilly e piccoli frutti

Ingredienti:

Pan di spagna

Crema chantilly

Frutti di sottobosco

Bagna alla vaniglia

Foglioline di menta fresca

Procedimento:

Tagliare un pan di spagna a metà , inumidire le parti con della bagna alla vaniglia , farcire con crema chantilly e frutti di sottobosco.

Richiuderlo, velare leggermente con panna montata leggermente zuccherata e decorare a piacere con piccoli frutti e la menta

OPEN
DAY!

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



centro di formazione
professionale
alberghiero/casargo

