

RICETTE FORUM CUCINA 2020

RICETTA DEMO GNOCCHI DI ZUCCA, CALDARROSTE, CARDONCELLI, PORTULACA E ACQUA DI BURRATA AFFUMICATA

INGREDIENTI (per 4 persone)

PER LA ZUCCA

150 g di zucca piacentina tipo "delicious" pulita
15 g di miele di castagno
4 aghi di rosmarino
1 g di sale integrale

PROCEDIMENTO

Disporre la zucca pulita e tagliata a dadini non troppo piccoli in sacchetti sottovuoto adatti alla cottura con il resto degli ingredienti.

Cuocere a vapore a 110° per 40 minuti, raffreddare in acqua e ghiaccio.
Versare il composto in una ciotola e passare al frullatore a immersione.

PER GLI GNOCCHI

180 g di patate a pasta bianca
2 tuorli
50 g di farina "00"
100 g di semola rimacinata
3 g di sale integrale
100g di "buccia" di parmigiano

PROCEDIMENTO

Lasciare a bagno una notte in acqua le bucce di parmigiano che servirà per sbollentare gli gnocchi.

Cuocere le patate al forno a vapore per 50 minuti, dopodiché asciugare in modalità convezione a valvola aperta a 180° per 10 minuti.

Schiacciate le patate e passatele al setaccio, incorporate i tuorli e versate le farine poco per volta e aggiungere anche la purea di zucca, fino a formare una palla che non si incolli alle dita.

Dividete il composto formando dei cordoncini del diametro di un dito, tagliateli a tocchetti da 2 cm, imprime su ogni tocchetto i rebbi di una forchetta, se volete dare la classica forma degli gnocchi.

Portare a bollore l'acqua e parmigiano salata al 15% e immergere gli gnocchi, una volta arrivata nuovamente a bollore togliere le bucce di parmigiano.

Lasciate cuocere per 3/4 minuti, scolare e condire con olio evo di prima spremuta tipo leccino.

PER LA CREMA DI CALDARROSTE

20/25 castagne calibro "A"

1 g di Xantana

PROCEDIMENTO

In una ciotola in vetro o ceramica disporre le castagne incise, copritele con 3/4 cm di acqua, avvolgere la ciotola con pellicola adatta a microonde più volte e cuocere 3 minuti a 2000W. Fate raffreddare leggermente e versate le castagne sulla padella "ristirata" e procedete alla cottura classica delle castagne caldarroste.

Dopo averle pulite, passatele al blender insieme alla xantana e poi al setaccio.

Versate il composto nel sifone per panna da 1l con 2 cariche.

PER I CARDONCELLI

150 g di cardoncelli freschi

10 g di olio evo

1 spicchio di aglio

1 rametto di timo

PROCEDIMENTO

Pulite i funghi e tagliateli in rettangoli da 2/3cm, o selezionate dei cardoncelli molto piccoli e tagliateli a metà.

Fateli marinare per 1 ora con olio, aglio e timo e grigliare da tutti i lati.

PER LA BURRATA AFFUMICATA

1 burrata da 250g

Trucioli di melo

PROCEDIMENTO

Affumicare a freddo la burrata con i trucioli di melo, mettete in una ciotola la burrata tagliata in 4 parti.

Con 150 ml di acqua e 2 g di sale coprite con pellicola adatta al microonde e cuocere per 20 minuti a 1500w con intervalli di 4/5 minuti.

Fate intiepidire e passate al colino.

A CURA DI

CHEF MARCO SILVESTRO – Membro Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese - Lecce

<http://www.300mila.com/>

<https://www.facebook.com/300milalounge>

CHEF FRANCO TORNESE - Membro Associazione Cuochi Salentini di Confcommercio Imprese - Lecce

Ristorante "Porto Gaio" – Gallipoli – Lecce

<https://www.facebook.com/gaioristorantecheffrancotornese>