



Daniele Benedetti

Primo piatto: Ravioli di cotechino piacentino su fonduta di padano, lenticchie e zafferano

Ingredienti x 8 persone:

Farina 00 500 g
Uova pasta gialla 5
Cotechino "Monte Penice" 1
Grana Padano 150 g
Panna fresca 100 g
Latte 50 g
Burro 30 g
Ricotta 150 g
Lenticchie 50g
Spremuta di agrumi 200 ml
Zucchero 70 g
Agar agar 3 g
sale, pepe, olio evo q.b.
erbe aromatiche q.b.

Esecuzione

Per la pasta: Preparo la classica fontana con la farina dove metto le uova ed amalgamo il tutto con le mani fino a formare una pallina. La metto a riposare in frigo nella pellicola per circa 1 ora.

Per il ripieno: Metto in pentola con acqua fredda il cotechino Piacentino "MONTE PENICE" e lo faccio bollire lentamente per circa 2,5 ore. Una volta cotto tolgo la pelle esterna, lo sgrano e lo frullo velocemente con ricotta, padano e scorza di limone. Metto in frigo. Confeziono dei classici ravioli con il ripieno appena preparato.

Per la fonduta di Padano: Scaldo la panna e il latte, tolgo dal fuoco e incorporo a pioggia il grana padano fino a consistenza desiderata. Passo allo chinoise.

Preparo un gel agli agrumi gelificando con agar agar la spremuta di agrumi (arancia, limone, lime, pompelmo) per dare acidità e profumo al piatto.

Per la salsa allo zafferano: Faccio un roux classico (20 gr di burro e 8gr. di farina) dove vado a mettere un brodo di zafferano intenso fino a ricavare una salsa ben liscia.

Presentazione: In un piatto a fondina metto al centro la fonduta con lenticchie passate al burro, i ravioli al centro, un giro di salsa zafferano e a completare qualche punto di gel agli agrumi con fondo bruno.



Bevanda in abbinamento

“Boccardirosa” Cantina Luretta (Castello di Momeliano) PC





Daniele Benedetti

Secondo piatto: “Re storione” in carpione e la sua giardiniera di cavolfiori

Ingredienti x 8 persone :

Storione bianco 1 kg
Cipolle rosse 50 gr
Scalogno 200 gr.
Aceto di mele 50 cl.
Burro 250 gr.
Vino bianco 200 cl.
Court-bouillon arom. 1 lt.
Pistacchi 150 gr.
Cavolfiori colorati 100 gr.
Erba cipollina 50 gr.
Olio verde erba cipoll.q.b.
Aneto q.b.
sale, pepe q.b.
erbe aromatiche q.b.

Esecuzione

Procedimento: Sfiletto il pesce , ricavo i due filetti principali per poi porzionarli in piccoli tranci di forma precisa. Pulisco gli scalogni e dopo averli stufati in vino bianco e aceto di mele preparo un beurre blanc (burro bianco) con gli ingredienti del carpione classico. Preparo un court-bouillon di erbe aromatiche (erba Luigia, maggiorana, timo limone) che mi servirà come base per cucinare al vapore lo storione . Sbollento l'erba cipollina in acqua salata , raffreddo in ghiaccio , asciugo bene e poi frullo con olio di semi . Filtro e ricavo l'olio verde aromatizzato. Frullo finemente i pistacchi fino a ricavare una farina . Sbollento velocemente in vino, aceto e zucchero i cavolfiori per la piccola giardiniera.

Presentazione: Al centro fondina metto il preparato di carpione , poi il trancio di storione passato su un lato nella farina di pistacchi , la giardiniera di cavolfiori e gocce di olio verde aromatizzato.

Bevanda in abbinamento

Puck Rosso 2021, -Cantina Luretta (Castello di Momeliano) PC

