



Gianmarco Lupi

Primo piatto: Risotto verza e porcini

Ingredienti (per 4 persone):

Riso Carnaroli Az Cozzi Piacenza, 600 g
Aceto di mele, 500 ml
Scalogno, 3
Burro, 100 g
Vino bianco secco, 10-20 ml
Brodo vegetale (acqua, sedano, carota, cipolla), 2 l
Funghi secchi tritati, 300 g
Funghi secchi ammollati, 300 g
Funghi porcini trifolati, 500 g
Verza, 8 foglie
Verza, 8 gambi
Verza, 150 g
Aneto, 100 g
Olio di semi, 200 ml
Formaggio grana, 250 g
Sale, qb

Esecuzione

Burro acido. Con aceto di mele si fanno appassire in bollitura 3 scalogni tritati grossolanamente sino a riduzione di 2/3. Si aggiunge in bollitura un panetto di burro di 100 g fino a completo scioglimento. Si filtra e si ripone il filtrato in freezer per l'amalgama del burro divenuto acido, sarà il sostituto del soffritto.

Brodo vegetale. In pentola si fa bollire 3 litri di acqua con carote, cipolle e sedano e sale da cui si estrae filtrato un brodo vegetale in riduzione. Raffreddato il brodo si fanno ammollare i 300 g di funghi. Si esegue una seconda filettatura per eliminare gli eventuali residui .

Risotto. In una padella piana capiente si fa passare il burro acido e si adagia a fiamma vivace il riso per farlo indorare. Si aggiunge il vino sino a totale sfumatura degli alcool, dopodiché si aggiunge il brodo in più riprese per una cottura di 12/20 minuti avendo cura di terminare la risottatura quando ancora il riso non è totalmente cotto.

Si procede con la mantecatura aggiungendo altro burro acido, formaggio funghi ammollati tritati, trito di coste di verza precedentemente sbollentate e funghi trifolati tritati.



La calotta di verza. In precedenza si fanno sbianchire 8 foglie di verza a cui si toglie il fusto per poi bloccare la cottura con acqua e ghiaccio. Prelevate le foglie si asciugano con panno carta e si preparano in semisfere di alluminio preventivamente passato con burro per non fare aderire la verza. Olio di alloro. Si trita alloro e olio di semi e si fanno scaldare in una padella piana per fare evaporare l'acqua. Una volta terminato il procedimento di evaporazione si procede con l'interruzione della cottura in acqua e ghiaccio e con un imbuto cinese si filtra l'olio aromatizzato.

Crema di verza. Con altre 10 foglie di verza si procede con la sbiancatura e si termina la cottura con acqua e ghiaccio. Si trita con acqua fredda e olio evo sino a raggiungere una crema densa che verrà filtrata.

Termine di cottura. Una volta pronto il riso si riempiono le mezze sfere e si fa continuare la cottura per 3/4 minuti in forno a 180 gradi.

Funghi in polvere. Si procede a tritare in polvere 300 g di funghi secchi così da ricavare una polvere di porcino.

Impiattamento: Su piatto piano si adagia la crema di verza e la semisfera al centro del piatto. Si cosparge il piatto con la polvere di porcino e si fanno calare gocce di olio all'alloro. Si cosparge con qualche fiocco di sale maldon.

Bevanda in abbinamento

Colli piacentini doc Malvasia, Sorriso di cielo. Az. Agricola La Tosa, Vigolzone (PC)





Gianmarco Lupi

Secondo piatto: Costine di maiale in bassa temperatura su riduzione al gutturnio affumicato all'acero e patate al burro sbiancato.

Ingredienti:

Costine di maiale, 2 kg
Zucchero di canna e sale grosso, 300 g
Polvere di acero essiccato
Vino gutturnio riserva, 400 ml
Brodo vegetale, 250 ml
Burro, 100 g
Zucchero di canna, 2 cucchiari
Farina, 1-2 cucchiari
Origano, pepe nero e alloro in polvere, 30 g
Mix di spezie sale, paprica dolce, aglio, qb
Patata quarantina piacentina, 500 g
Burro sbiancato, 50 g

Esecuzione

Le costine. Le costine vengono marinate 24 ore prima della cottura con una soluzione di zucchero di canna e sale grosso dopo aver asportato la pellicola che avvolge la parte dell'osso. Una volta pronte e sciacquate le costine vengono cosparse di paprika dolce, aglio, pepe e origano e messe in forno ad una cottura lenta a 110 gradi per circa 3 ore. Al termine della cottura viene alzata la temperatura a 180 gradi sino a che il cuore raggiunge i 90 gradi interni. Le costine vengono poi fatte riposare all'interno di carta stagnola per 60 minuti e terminate in forno a 200 gradi per circa 15 minuti.

La riduzione al gutturnio. Si fa scaldare in un pentolino 400 ml di vino gutturnio a cui si aggiunge a bollore 250 ml di brodo vegetale e 3 scalogni tritati, dopo circa 20 minuti si esegue una prima scolatura e si aggiungono 100 g di burro e due cucchiari di zucchero, polvere di origano, di alloro e di pepe nero. Si porta a bollore e riduzione per altri 10 minuti e si procede con una seconda scolatura. Si procede quindi alzando la fiamma alla riduzione del vino rosso con aggiunta di 1 cucchiaino di farina sino alla giusta densità della salsa.



Le patate. Pelate le patate e tagliate in modo grossolano si procede con una prima bollitura di circa 10 minuti. Raggiunta una consistenza pastosa si scolano dall'acqua e si inizia la cottura in padella con burro chiarificato aggiungendo sale all'occorrenza.

Fase di affumicazione. Con un affumicatore si procede alla affumicazione delle costine per circa 5/6 minuti sino a che la parte esterna si caramellizzi.

Impiattamento. Su un piatto piano viene adagiato con un coppapasta un po di salsa al gutturnio su cui fare adagiare 2 costine per piatto e qualche patata di contorno.

Bevanda in abbinamento

Gutturnio Riserva doc, Diacono Gerardo 1028. Az. Agricola Torre Fornello, Ziano Piacentino (PC)

