



Martina Fantini

Primo piatto: La zucca attacca bottone

Ingredienti (per 4 persone):

Per il ripieno:

Zucca Beretta piacentina, 600 g

Cavolo nero, 350 g

Ricotta, 250 g

Grana Padano 30 mesi grattugiato, 150 g

Uova, 1

Sale, pepe, noce moscata, burro, rosmarino.

Per la pasta:

Farina 00, 600

Semola, 90 g

Uova, 7

Per la fonduta di formaggio e zucca:

Panna fresca 400 ml

Cacio del Po, 150 g

Grana Padano 30 mesi, 100 g

Zucca Beretta, 200 g

Per la cornucopia di Grana:

Grana Padano 20 g

Esecuzione

Bottoni di pasta fresca ripieni di zucca e cavolo nero che fanno capolino da una cornucopia di grana su fonduta dorata di cacio del Po, grana e zucca.

Piatto ispirato e dedicato alla tradizione dei bottonifici di Piacenza e, allo stesso tempo, simbolo di prosperità e abbondanza con la cornucopia che riversa il suo dorato contenuto nel piatto.

Preparare la pasta fresca come da ricetta tradizionale con le dosi indicate a fianco.

Ripieno: lavare, privare della costa centrale e sbollentare 300 g di cavolo nero, strizzarlo e tritarlo finemente. Cuocere la zucca al forno o al vapore, amalgamarla con il cavolo nero tritato, la ricotta, il grana grattugiato, aggiungere un uovo e una grattugiata di noce moscata, aggiustare di sale e pepe. Tirare la sfoglia sottile, posizionare una noce di ripieno, coprire con un'altra sfoglia e, usando due coppapasta di dimensioni diverse, dare prima la forma del bottone, facendo uscire l'aria, col coppapasta più piccolo utilizzato dalla parte del bordo arrotondato e successivamente tagliare il bottone col secondo coppapasta di diametro maggiore.



Fonduta di formaggio: mettere sul fuoco la panna liquida fino a giungere quasi a bollire, incorporare il cacio del Po e il grana padano grattugiati mescolando continuamente con una frusta, aggiungere la polpa di zucca cotta al vapore o al forno, passare col mixer a immersione per ottenere una consistenza vellutata.

Cuocere qualche foglia di cavolo nero rimasta sulla placca del forno per 10 minuti a 180 °C dopo averla spennellata con olio, sale e pepe per creare delle chips croccanti. Sbriciolarle in parte e usarle come guarnizione

Cornucopia: cialda di grana fatto fondere in padella e modellata adeguatamente su una forma conica. Fondere e aromatizzare con rosmarino il burro.

Cuocere i bottoni in abbondante acqua salata.

Assemblare e impiattare stendendo la fonduta di formaggio e guarnendo con la cornucopia di grana, con una spolverata di cavolo nero e con un po' del burro fuso aromatizzato al rosmarino.

Bevanda in abbinamento

Metodo classico, Principessa Pas dosè. Luretta srl, Gazzola (PC)





Martina Fantini

Secondo piatto: Merluzzo in giardino

Ingredienti (per 4 persone):

Per il ripieno:

Baccalà dissalato e ammollato, 500 g

Ricotta, 250 g

Olio extravergine d'oliva, 90 ml

Patate, 1 media

Alloro, aglio, limone

Sale e pepe, qb

Per la salsa di mele e zenzero:

Mele verdi, 2

Zucchero canna, 40 g

Vino bianco Ortrugo, qb

Zenzero, 20 g

Per il contorno di verdure:

Capperi sotto sale, 20 g

Broccolo, cavolfiore viola e bianco, carota, cipollotti, fiori eduli.

Esecuzione

Verzolini ripieni di baccalà mantecato accompagnati con salsa di mele e zenzero, capperi fritti, verdure croccanti e fiori eduli. Piatto ispirato e dedicato al Giardino "Merluzzo", oasi di verde nel centro di Piacenza. Ammollare il baccalà per 3 giorni cambiando l'acqua ogni 12 ore. Cuocerlo per 30-40 min in abbondante acqua con una patata sbucciata, alcune foglie di alloro, alcuni spicchi aglio e un paio di fette di limone. Mantecare il merluzzo, dopo averlo privato della pelle e delle lisce, con una frusta o nella planetaria aggiungendo olio a filo, la ricotta, sale e pepe e la patata lessata insieme al merluzzo. Sbollentare le foglie di verza in abbondante acqua salata, ricavarne degli involtini con il ripieno di baccalà, avvolgerli in una pellicola da cucina per cottura ad alta temperatura (ad esempio, i sacchetti Cuki per la cottura a vapore) e cuocere a vapore per 5 minuti. Tagliare i verzolini come se fossero involtini giapponesi ("hosomaki").

Lavare, sbucciare e tagliare a pezzi le mele, cuocerle con lo zucchero, lo zenzero grattugiato e il vino bianco per circa 40 min. Una volta morbide e sfatte, frullarle.

Scottare le cimette dei broccoli, dei cavolfiori bianco e viola e i riccioli di carote, ottenuti tagliandole con un attrezzo simile a un grande temperamatite, in abbondante acqua salata e ripassarli in padella



con i cipollotti tagliati a rondelle, olio e sale. Friggere i capperi in olio d'oliva dopo averli risciacquati e dissalati in acqua.

Assemblare gli ingredienti e impiattare, posizionando gli involtini di verza e merluzzo in verticale con accanto la salsa di mele e un piccolo bouquet di verdure croccanti, guarnire con i capperi e i fiori eduli.

Bevanda in abbinamento

Metodo classico, Principessa Pas dosè. Luretta srl, Gazzola (PC)

