



Gianmarco Lupi

Primo piatto: Ranuccino

Raviolo nero aperto al flan di zucca e gorgonzola su crema tiepida di topinambur e porro, spolverata di tartufo e gocce glassate di bargnolino.

Il piatto nasce da Piacenza per Piacenza, le radici della nostra terra appoggiano con eleganza il dolce e salato della città con i suoi tesori - tartufi - e le sue eccellenze - bargnolino -.

Ingredienti (per 4 persone):

Per la crema di topinambur e porro

Topinambur, 400 g

Patate, 100 g

Porri, 100 g

Burro, 20 g

Sale, q.b.

Latte, q.b.

Per il Flan

Zucca Bertina, 400 g

gorgonzola dolce, 200 g

uova, 4

panna liquida, 200 ml

Latte, q.b.

Sale, q.b.

Per la pasta

farina 00, 100 g

uova pasta gialla, 4

Sale, q.b.

Carbone vegetale, q.b.

Per la glassa di bargnolino

Bargnolino, 20 ml



Esecuzione

Crema di topinambur e porro:

Pulire topinambur, patate e porro dalle proprie bucce e ridurre a dadini il topinambur e la patata mentre il porro tagliato finemente mantenendo il cuore ed eliminando le parti più dure.

Il topinambur passarlo al setaccio per eliminare le parti più setose.

Mettere in 3 diversi sacchetti per il sottovuoto topinambur, patata e porro e cuocere in acqua a 99 gradi costanti per 45 minuti.

Al termine battere con un batticarne e poi amalgamare i tre elementi con il burro e sale.

Frullare con un minipimer e aggiungere latte per una consistenza più liquida.

Flan di zucca

Pelare la zucca e farla appassire al vapore per 15 minuti

Cuocere a bagnomaria *il* gorgonzola con un po' di latte per renderlo liquido e cremoso.

In una ciotola unire la zucca alla crema di gorgonzola, alla panna e alle uova e frullare.

Il composto viene versato in uno stampo al silicone a semisfere di piccolo diametro precedentemente imburato

Infornare a bagnomaria a 180 gradi per 15/20 minuti.

Lasciare raffreddare.

Pasta

Con la farina creare una fontana su cui porre le uova, un cucchiaino di carbone vegetale e un pizzico di sale, stemperare con una forchetta e impastare sino al raggiungimento di una pasta omogenea.

Lasciate riposare la pasta e poi stenderla e tirarla sino allo spessore desiderato.

Tagliarla a quadrati e cuocerla in acqua e sale per qualche minuto.

Glassa di bargnolino

Fare scaldare il bargnolino in un pentolino e fare evaporare l'alcool per un paio di minuti.

Impiattamento

Adagiare la crema su un piatto fondo adagiare i quadrati di pasta su cui poggiare la semisfera di zucca e gorgonzola. Sulla semisfera con uno stuzzicadenti fare un piccolo foro su cui fare colare la glassa di bargnolino. Poggiare l'erborinatura del gorgonzola estratta in precedenza ed essiccata al forno a strisce sulla cupola.

Grattugiare il tartufo a piacimento.

Bevanda in abbinamento

Colli Piacentini doc, Pinot nero rosé, Fiocco di rose, Azienda Agricola Lusenti, Ziano Piacentino (PC)





Gianmarco Lupi

Secondo piatto: Vula bass e schiva i sass

Piacenza è territorio ma soprattutto è appartenenza.

Appoggiare i piedi alle nostre origini è l'essenza di questo piatto semplice e sofisticato allo stesso tempo.

Una quaglia disossata a guanto e cotta in bassa temperatura viene farcita con pane raffermo castagne e pestata di lardo, glassata all'arancio e servita su suo fondo bruno con cipollotto appassito in forno che custodisce tre uova di patate tornite e cotte in burro chiarificato.

Ingredienti:

Per le quaglie e il loro ripieno

Quaglie, 4

Ginepro, 5 bacche

Rosmarino

Olio, q.b.

Sale, q.b.

Petto di pollo tritato, 60 g

Pestata di lardo, 50 g

Per il cipollotto e le uova di patate

cipollotti, 4

patate novelle, 12

Esecuzione

Disossare a guanto le quaglie e tenere le ossa. Tritare le castagne cotte al vapore e unirle al pane raffermo ammollato in acqua, al trito di pollo e alla pestata di lardo. Farcire la quaglia con il composto e legarla con lo spago leggermente spennellata di olio e sale sia internamente che esternamente. Posizionare la quaglia in un sacchetto per il sottovuoto con le bacche di ginepro e il rosmarino. Cuocere in acqua alla temperatura costante di 62 gradi per 40 minuti. Al termine della cottura immergere il sacchetto in acqua e ghiaccio e lasciare riposare.

Preparare con le ossa un fondo bruno.

Prima dell'impiattamento glassare con un caramello all'arancia la Quaglia e cuocere per 5 minuti a 200 gradi.

Cuocere i cipollotti al forno in una casseruola con olio e sale coperti da una stagnola argentata per circa 20 minuti. Al termine della cottura estrarre il primo strato e incidere a metà i cipollotti. Tornire



le patate dandogli una forma di uovo e cuocerle al vapore per circa 10 minuti. Finire le patate in burro chiarificato e salare.

Impiattamento

Con un coppapasta distribuire il fondo bruno sul fondo del piatto e posizionarvi la quaglia con accanto il cipollotto su cui adagiarvi le patate. Con della pasta forno realizzare una gabbia con una bouffe rovesciata e farne una consistenza a grissino. Coprire con la gabbietta la quaglia.

Bevanda in abbinamento

Colli Piacentini doc, Cabernet Sauvignon, T'al digh me, Azienda Agricola Baraccone, Ponte dell'Olio (PC)

