



Stefano Jondini

Primo piatto: Nonnamaki

Hosomaki di zuccina, prosciutto cotto Capitelli e Parmigiano Reggiano

Ingredienti

Zucchine
Prosciutto cotto Capitelli
Aglio (intero)
Concentrato di pomodoro
Guanciale affumicato Cascina Mandella
Salsa di soia
Olio extravergine d'oliva Casalontana
Parmigiano Reggiano

Esecuzione

Tagliare le zucchine a rondelle spesse e svuotarle delicatamente, conservando la polpa interna per il ripieno.

In una padella, rosolare l'aglio intero in olio extravergine d'oliva, quindi aggiungere la polpa di zuccina e lasciarla insaporire. Una volta pronta, unire il composto al prosciutto cotto Capitelli tritato al coltello e al Parmigiano Reggiano grattugiato.

Farcire le rondelle di zuccina con il ripieno ottenuto e disporle su una teglia. Cuocere in forno statico a 180 °C fino a completa doratura.

A parte, preparare la salsa di accompagnamento sciogliendo il grasso del guanciale in padella, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro e un tocco di salsa di soia. Completare con i “cristalli di guanciale precedentemente appassiti in padella e aggiungerli agli hosomaki prima del servizio.

Bevanda in abbinamento

Alta Langa DOCG Extra Brut, Ettore Germano, Serralunga d'Alba (CN)





Stefano Jondini

Secondo piatto: Missouri Cochon

Costine a cottura lenta, tra fumo, miele e consistenze avvolgenti.

Ingredienti

Costine di maiale taglio St. Louis – Cascina Mandella
Paprika affumicata
Miele millefiori Fratelli Carfagnini
Salsa di soia
Aceto di mele De Nigris
Fumo liquido
Mele
Farina
Patate
Burro
Latte
Olio extravergine d'oliva Casalontana
Pepe nero

Esecuzione

Preparare una marinatura emulsionando olio extravergine d'oliva, salsa di soia, aceto di mele, paprika affumicata, pepe, miele e un pizzico di farina. Massaggiare le costine con la marinatura ottenuta, quindi avvolgerle in carta stagnola insieme alle mele tagliate a fettine sottili.

Cuocere in forno a 150 °C per circa 3 ore e mezza. Al termine, aprire la stagnola e completare la cottura a 180 °C fino a ottenere una superficie ben caramellata.

Per il purè, sciogliere il burro a fuoco dolce e aromatizzarlo con il fumo liquido. Unire le patate precedentemente bollite e schiacciate, quindi incorporare il latte poco alla volta fino a raggiungere una consistenza cremosa, portando leggermente a bollore.

Bevanda in abbinamento

Sidro di Bayeux – Normandia

