



Shimon Sarra

Primo piatto: Maccheroni alla bobbiese in viaggio

Maccheroni alla bobbiese fatti a mano, mantecati in vellutata di panna di centrifuga al curry, con brunoise di funghi nobili e croccante di salsiccia sgranata.

Ingredienti

farina
pane grattugiato
olio d'oliva evo
latte
uova
cipolla
aglio
pepe
panna di centrifuga Podere Cittadella
grana padano 24 mesi latteria Stallone
miscela artigianale di spezie indiane
porcini (az. agr. Oro Nero di Vernasca)
shiitake
cardoncelli
pleutorus
salsiccia piacentina

Esecuzione

In una casseruola capiente, preparate un fondo di olio EVO con un trito finissimo di aglio e cipolla. Quando il soffritto risulterà trasparente, unite i porcini dell'az. Oro Nero di Vernasca tritati grossolanamente: lasciateli abbrustolire brevemente affinché sprigionino tutto il loro profumo di sottobosco. Versate quindi la panna fresca del Podere Cittadella di Villanova sull'Arda e incorporate la miscela di spezie indiane. Fate ridurre il composto a fuoco dolcissimo, mentre aggiungete Grana Padano 24 mesi di Latteria Stallone di Villanova sull'Arda mescolando di tanto in tanto, finché non otterrete una crema densa e vellutata.

In una padella antiaderente, saltate una brunoise di Shiitake, Cardoncelli e Pleurotus con un filo d'olio e un soffio di cipolla, mantenendoli sodi e croccanti.

In un altro tegamino, fate rosolare la salsiccia piacentina ben sbriciolata, finché non risulterà dorata e saporita.



Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata. Scolateli un minuto prima del termine della cottura — tassativamente al dente — e tuffateli direttamente nella padella con la vellutata al curry. Saltate la pasta a fiamma vivace per legare i sapori, aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura se necessario.

Disponete i maccheroni al centro del piatto. Adagiatevi sopra la dadolata di funghi trifolati e completate il tutto con la salsiccia croccante, creando un gioco di consistenze e temperature.

Bevanda in abbinamento

proposta alcolica

Inedita, bianco fermo da uve Malvasia di Candia Aromatica, Sauvignon Blanc e Pinot Grigio. Cantina Valtidone, Borgonovo Val Tidone (PC)

proposta analcolica

Kombucha al tè verde e zenzero Herbalis - Villanova sull'Arda





Shimon Sarra

Secondo piatto: Saltimobocca alla piacentina

Medaglioni battuti di noce di vitello in scrigno di Pancetta DOP e sfoglia di Grana 10 mesi con foglia di salvia sfumati all'ortrugo, servito con carnevale di verdure: purè di carote allo zenzero, spinacino con cubettato di frutta disidratata all'umami di soia e bastoncini di barbabietola al crumble di anacardi

Ingredienti

burro di Latteria Stallone
grana padano 10 mesi di Latteria Stallone
pancetta piacentina dop
sale
pepe
carote
cipolla
aglio
salsa di soia
mirtilli rossi disidratati
albicocche disidratate
datteri disidratati
farina
zenzero
anacardi
barbabietola
olio d'oliva evo calabrese az. agr. Petrarella

Esecuzione

Inizia battendo con cura i medaglioni di vitello fino a renderli teneri e uniformi. Su ogni pezzo di carne adagia una foglia di Grana Padano 10 mesi di Latteria Stallone di Villanova sull'Arda, quindi ricopri con una fetta di Pancetta Piacentina DOP. Completa il "montaggio" con una foglia di salvia e fissa il tutto con uno stuzzicadenti.

Passa nella farina solo il lato inferiore della carne (quello senza condimenti).

In un'ampia padella, fai sciogliere generosamente il burro di Latteria Stallone. Quando inizia a sfrigolare allegramente, adagia i medaglioni dal lato infarinato. Lascia rosolare per 2 minuti, poi girali con delicatezza. Mentre il lato della pancetta sprigiona il suo profumo (circa 1 minuto), sfuma con l'Ortrugo piacentino, lasciando che l'alcol lasci spazio alla nota aromatica del vino.



Purè Arancione: Lessa le carote pelate. Frullale ancora calde con una noce di burro per ottenere una crema setosa. Guarnisci con una pioggia di zenzero grattugiato finissimo.

Barbabietola Viola: Taglia la barbabietola a bastoncini. Condisci con l'Olio di az. agr. Petrarella, un trito grossolano di anacardi tostati e qualche grano di sale grosso per la parte croccante.

Verde Agrodolce: Lessa le erbe e saltale velocemente in padella. Accompagnale con un trito di mirtilli, albicocche e datteri precedentemente ridotti in un'emulsione con salsa di soia.

Adagia ogni medaglione su una fetta di pane alla curcuma tostata, che accoglierà i succhi della carne. Irrora con un cucchiaino del prezioso sughetto al burro e Ortrugo rimasto in padella. Disponi accanto le tre sfumature del Carnevale di Verdure per un contrasto cromatico e gustativo sorprendente.

Bevanda in abbinamento

proposta alcolica

Res Alta, Gutturnio fermo DOC Superiore Conte Orazio Zanardi Landi da uve Barbera e Croatina, Cantina Valtidone, Borgonovo Val Tidone (PC)

proposta analcolica

Kombucha al tè verde, verbena e melissa Herbalis - Villanova sull'Arda

