



*La Scuola di Cucina Sale&Pepe e il Cral Mondadori
vi danno il benvenuto al*

Cooking Game



Venerdì 26 gennaio 2018

Chef

Eva Golía

Menù

Gnocchi di castagne e fondutina al parmigiano

Piccoli involtini di manzo con ripieno di speck

*Dolce al cucchiaino con frutto della passione e scaglie di cioccolato
fondente*

GNOCCHI DI CASTAGNE E FONDUTINA AL PARMIGIANO

Ingredienti (4 persone)

600 g di ricotta di mucca
200 g di farina 00
200 g farina di castagne

Procedimento

Porre in una terrina la ricotta e la farina e cominciare ad amalgamare con la forchetta. Impastare un pochino con le mani per rendere il tutto omogeneo, formate una palla da cui ricavare piccoli cilindri del diametro di 1,5 cm da tagliare in cubetti di 1,5 cm di lunghezza.

Portate a bollore l'acqua salata in una pentola larga e bassa, fate cuocere gli gnocche: saranno pronti quando verranno a galla, per scolarli utilizzate una schiumarola e posateli delicatamente in una pirofila in cui avrete versato una parte di fonduta

Ingredienti per la fonduta di parmigiano

70 g latte magro
40 g parmigiano
5 g fecola di patate
noce moscata
Sale&pepe

Procedimento

Portate a bollore il latte in cui avrete disciolto la fecola e una grattatina di noce moscata, sale e pepe, poi spegnete e aggiungete il grana grattugiato. Mescolate bene fino a che il formaggio sarà ben amalgamato.

PICCOLI INVOLTINI DI MANZO CON RIPIENO DI SPECK

Ingredienti (4 persone)

200 g di carpaccio di manzo o di vitellone
150 g di pangrattato
50 g di fettine provola
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Procedimento

Spella lo spicchio d'aglio, taglialo a metà ed elimina l'eventuale germoglio interno. Pulisci il prezzemolo, elimina i gambi, lavalo e asciugalo. Riunisci nel mixer il parmigiano reggiano con il pangrattato, l'aglio, un pizzico di sale e una manciata di foglie di prezzemolo. Trita gli ingredienti, fino a ottenere un composto omogeneo. Versa 1 dl di olio in un piatto fondo.

Appoggia sulle fettine una fetta di formaggio e una di speck, poi arrotola e passa l'involantino di carne prima nell'olio e poi nel composto di pan grattato preparato.

Infilza ciascun involtino con uno stecchino di legno in orizzontale o con 2 in verticale. Ripeti l'operazione, fino a esaurire gli ingredienti. Scalda una larga padella antiaderente e cuoci gli involtini a fuoco medio-basso per 3-4 minuti, girandoli su tutti i lati. Volendo puoi anche cuocerli in forno preriscaldato a 200°.

Servili con insalatine o patatine fritte.

DOLCE AL CUCCHIAIO CON FRUTTO DELLA PASSIONE E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti (4 persone)

170 g di latte concentrato zuccherato
2 dl di succo di frutti della passione
4 g di gelatina in fogli
4 dl di panna fresca
6 frutti della passione

Procedimento

1. Tagliate a metà i frutti della passione, prelevate la polpa con un cucchiaino e tenetene da parte 1 cucchiaino con i semini. Passate il resto in un colino, schiacciandola. Coprite con pellicola e mettete in frigo.
2. Sciogliete la gelatina (prima ammorbidita in acqua fredda e strizzata) in 1/2 dl di succo di frutti della passione caldo. Fuori dal fuoco, mescolatevi il succo rimasto, il latte concentrato e la polpa filtrata prelevata dai frutti.
3. Montate la panna fredda con la frusta elettrica e incorporatela al composto. Suddividete tutto in 6 coppette e mettetele in frigo per almeno 4 ore.
4. Decorate con scaglie di cioccolato fondente tagliato al coltello.