

CONTEST



**Rispettare il pianeta
partendo dagli ingredienti**

*Creazioni in cucina
con il Pecorino Romano DOP*

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





PECORINO ROMANO DOP: eccellenza europea

Se i dintorni di Roma furono la culla della lavorazione del Pecorino Romano DOP, sin dalla fine dell'800, fu la Sardegna a divenire il centro di maggiore produzione. Attualmente, la zona di origine e di produzione del **Pecorino Romano DOP** è composta dalla regione della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto in Toscana. Queste rappresentano le uniche aree territoriali di provenienza del latte; ciò ne garantisce il rispetto e la tutela sia nella produzione che nella lavorazione.

Il **Pecorino Romano DOP** è ottenuto esclusivamente da latte ovino intero fresco. Gli allevamenti dell'area di origine sono caratterizzati dalla prevalenza della razza ovina Sarda, di origini antichissime, per la produzione del latte destinato alla DOP. Gli ovini pascolano liberamente nella macchia mediterranea tipica dell'isola, nutrendosi di cespugli ed erbe spontanee. È proprio questa rusticità, unita al costante monitoraggio delle produzioni lattiere

e all'esperienza dei casari esperti, che permette la produzione di un ottimo latte, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

Il **Pecorino Romano DOP** è un formaggio a pasta dura. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero. La sua pasta è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Nel formaggio da tavola, a 5 mesi di stagionatura, il suo sapore è leggermente piccante mentre in quello da grattugia, con una stagionatura di almeno 8 mesi, è piccante intenso con sapidità variabili.

Il **Pecorino Romano DOP** è un formaggio naturalmente privo di lattosio, conseguenza naturale del tipico processo di produzione e stagionatura.

IL MARCHIO DOP

Il Pecorino Romano DOP ha ottenuto la **Denominazione di Origine Protetta** nel 1996.

Con il marchio DOP si identifica un prodotto originario di un luogo, di una regione o di un paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico ed ai suoi **intrinseci fattori naturali** (materie prime, caratteristiche ambientali,



localizzazione) e **umani** (produzione tradizionale e artigianale) e le cui fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione si svolgono nella zona geografica delimitata, nel **rispetto di rigide regole produttive** stabilite nel disciplinare di produzione.

IL TAGLIO

I sapori e i profumi dei formaggi cambiano passando dalla crosta al cuore. Questo è dovuto al diverso addensamento della pasta durante l'invecchiamento, ai tempi e ai modi di migrazione dell'umidità. Per cogliere tutte le varianti del gusto di un formaggio, è necessario tagliarlo in porzioni capaci di catturarne tutte le sfumature. Partendo dal **rispetto della forma e della consistenza** del formaggio, il taglio distribuisce equamente profumi e sapori facendo emergere all'interno di uno stesso spicchio caratteristiche di gusto piacevolmente diverse. Nel **Pecorino Romano DOP**, formaggio a pasta dura, si può proce-

dere a **due tipi di taglio**: nel volerne esaltare la granulosità, si utilizza il coltello a goccia e più che di taglio si parla di *rottura*. Le forme vanno prima aperte per spaccatura e poi scheggiate per ottenere delle scaglie. Nel caso in cui si voglia procedere con il taglio a spicchi, una volta aperta la forma con il filo di formaggio, le fette si possono tagliare con un coltello da lama abbastanza spessa e lunga circa 30 cm. Una volta impostata la posizione del coltello sulla forma, per tagliare con precisione va data alla lama una spinta forte e decisa, dall'alto verso il basso, con entrambe le mani.



LE RICETTE





OVINO

CON BAVARESE AL PECORINO ROMANO DOP

IIS C. ULPIANI (ASCOLI PICENO) – EMANUELE MARIA DI MASSIMO

INGREDIENTI

PER IL GUSCIO:

Cioccolato bianco g. 100;
Cioccolato fondente g. 3;
Pimento q.b.

PER LA BAVARESE:

Latte fresco intero g. 85;
Panna fresca g. 35;
Buccia arancio q.b.
Tuorli g. 25;
Zucchero g. 25;
Colla di pesce g. 3,5;
Pecorino Romano DOP g. 40;
Panna fresca semimontata g. 170.

PER LA GELÉE:

Colla di pesce g. 2;
Polpa di arancia biondo di
Grottammare g. 125;
Zucchero g. 25.

Pasta Kataifi

Olio semi l. 1;

Zeste di arancia bionda
candita (Ammollo 1 notte, 2
bolliture da 1 minuto, g. 150
di zucchero, buccia, acqua poi
150 zucchero e 30 acqua)

PROCEDIMENTO

Preparare gli stampi e sciogliere il cioccolato bianco a 50°C. Tenerne da parte 25 grammi a temperatura. Inserire 25 g. di cioccolato non fuso, 3 g. di cioccolato fondente e la spezia. Aggiungere il cioccolato fuso tenuto in caldo. Versare il cioccolato negli stampi togliendo gli eccessi, scolare in una griglia e mettere in abbattitore in positivo.

PER LA BAVARESE: Mettere sul fuoco il latte e la panna con le bucce di arancia per aromatizzare. Portare a 80°C. Unire le uova e lo zucchero precedentemente sbattuti insieme. Portare a 85°C mescolando continuamente. Unire la colla di pesce precedentemente idratata. Aggiungere 40 g di Pecorino Romano DOP e far sciogliere. Filtrare a mano. Aggiungere la panna fresca semi montata girando delicatamente dal basso verso l'alto. Rimuovere gli stampi dall'abbattitore e, aiutandosi con il tarocco, riempire con la bavarese. Abbattere nuovamente in positivo.

PER LA GELÉE: Sciogliere la gelatina con un goccio d'acqua sulla fiammella. Unire la polpa d'arancia precedentemente frullata e passata al setaccio fine e aggiungere lo zucchero. Portare sul fuoco a 40°C e unire la gelatina. Rimuovere dall'abbattitore lo stampo e scavare la bavarese con l'aiuto di uno scavino. Versare all'interno la gelée e abbattere nuovamente in positivo. Riscaldare l'olio di semi per i nidi. Formare 6 nidi con la pasta Kataifi e cuocere.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre i nidi sui piatti, bagnare con lo sciroppo di arancia e decorare con le zeste candite. Rimuovere dagli stampi le uova e posizionarle al centro del piatto.



RISO CON CREMA DI CILIEGINI CONFIT E GUANCIALE CROCCANTE CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO CARLO PORTA (MILANO)
MATTEO FOGAGNOLI

INGREDIENTI

Cilieginì g. 300;
Zucchero a velo g. 20;
Aromi (maggiorana, timo) q.b.;
Pecorino Romano DOP g. 500;
Panna ml. 500;
Riso g. 200;
Guanciales g. 65;
Burro q.b.;
Vino bianco q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare i cilieginì a metà, disporli su una teglia e condirli con olio, zucchero e un pizzico di sale e aromi.
Tagliare il guanciales e infornare tutto a 180°C per 1 ora, così da ottenere uno strato di croccantezza. A cottura ultimata, frullare i pomodorini con un frullatore ad immersione, poi cominciare a tostare il riso a secco sfumandolo con il vivo bianco.
Aggiungere il brodo un po' alla volta in modo che il riso non si asciughi troppo in cottura, e infine mantecare con burro e Pecorino Romano DOP. Impiattare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre il risotto su un piatto piano e finire con crema di pomodorini confit, fonduta di Pecorino Romano DOP e guanciales croccante.



FIORE DI PASTA BRISEE ALLE ERBE SPONTANEE, MOUSSE DI RICOTTA VACCINA E PECORINO ROMANO DOP AL SOMMACCO, SEMISFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE

IIS CROCETTI-CERULLI (GIULIANOVA) – GIADA DI SABATINO

INGREDIENTI

PER LA PASTA BRISEÈ:

Farina 00 g. 125;
Farina di ceci rossa g. 125;
Erbe spontanee bollite
e frullate g. 50;
Sale q.b.;
Olio Evo Pretuziano Colline
Teramane DOP g. 70.

PER LA MOUSSE ALLA RICOTTA:

Ricotta di mucca
vaccina g. 100;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Sommacco q.b.

PER LA SEMISFERA AL CIOCCOLATO:

Cioccolato fondente
equosolidale al 60% g. 200;
Olio EVO Bio g. 30;
Oro commestibile
in polvere q.b.

PER LA SALSA ALLA GENZIANA:

Liquore alla genziana g. 100;
Maizena g. 20.

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per alcuni minuti. Stendere l'impasto con il mattarello fino ad arrivare ad uno spessore di circa 2-3 mm. Coppare la pasta con uno stampo a fiore. Sistemare i fiori ottenuti su una teglia con carta da forno. Infornare a 160° per circa 10 minuti.

Tagliare il Pecorino Romano DOP in piccoli cubetti. Setacciare la ricotta o creare una crema con l'aiuto di un mixer ad immersione ed aggiungere un pizzico di sale. Unire tutti gli ingredienti e riempire un sac a poches con punta liscia.

Temperare il cioccolato fondente (33°) e creare delle "camicie" colandolo in uno stampo a semisfera. Attendere il rapprendimento (abbattitore di temperatura) e sformare le semisfere che verranno utilizzate come contenitore per la riduzione alla genziana.

In un pentolino far addensare il liquore alla genziana con la maizena. Lasciar raffreddare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre, su un piattino da portata o contenitore, un fiore di pasta brisée; al centro, uno spuntone di crema alla ricotta e Pecorino Romano DOP, spolverata con il sommacco.

Sulla ricotta, posizionare la semisfera e riempirla a metà con la riduzione di liquore di genziana.



SFORMATO DI PECORINO ROMANO DOP CON RAVIOLI DI ZUCCA, SENAPE ED AMARETTI

IPSSAR SANTA MARTA (PESARO) – ELIA TREDICUCCI

INGREDIENTI

PER LO SFORMATO DI PECORINO ROMANO DOP

Acqua g. 100;
Pecorino Romano DOP
grattugiato g. 100;
Latte g. 100;
Agar agar g. 3.

PER L'ERBORINATURA:

Senape in foglie g. 200;
Xantano g. 1;
Olio EVO g. 20

PER I RAVIOLI DI ZUCCA:

Zucca violino g. 300;
Cipolla dorata g. 50;
Olio EVO q.b.;
Sale q.b.

PER LA FARCIA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g.
100;
Panna g. 100.

PER IL CAVIALE DI SENAPE:

Semi di senape nera g. 50;
Zucchero g. 20;
Sale g. 10;
Aceto g. 10.

PER LA CREMA DI LIMONE:

Limone n. 1;
Zucchero g. 30;
Amaretti n. 3.

PROCEDIMENTO

PER LO SFORMATO DI PECORINO ROMANO DOP: Portare a bollire l'acqua con l'agar agar quindi aggiungere il Pecorino Romano DOP grattugiato ed il latte caldo quindi frullare bene il tutto e filtrare e colare in una placca ½ gastronorm.

PER L'ERBORINATURA: Sbollentare in acqua salata le foglie esterne più grandi della senape tenendo da parte le più tenere interne ed i fiori, quindi raffreddarle e frullare in un blender con l'aggiunta di olio e xantano, regolando di sale e consistenza; colare in piccole gocce nello sformato e marmorizzare.

PER I RAVIOLI DI ZUCCA E CREMA: Mondare la zucca e, con lo scarto, ricavare un brodo. Affettare la zucca con l'affettatrice a uno spessore di 2 mm, quindi condizionare sottovuoto e cuocere a 75° per 10 minuti. Coppare a forma sferica diametro 6 cm. Con tutti gli scarti della polpa e il brodo, ricavare una crema partendo da un soffritto di cipolla ed olio, quindi aggiungere gli scarti e portare a cottura. Frullare bene il tutto e setacciare.

PER LA FARCIA DI PECORINO ROMANO DOP: Portare a bollire la panna, aggiungere il Pecorino Romano DOP e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.

PER IL CAVIALE DI SENAPE: Ammollare i semi per 1 ora, cuocerli in acqua salata per 10 minuti e scolare bene. Condire con il resto degli ingredienti.

PER LA CREMA DI LIMONE: Sbucciare il limone e tenere da parte la buccia, quindi pelare a vivo il resto e cuocere lo scarto in acqua cambiando l'acqua 2 volte; fare lo stesso con le bucce. Unire tutti gli ingredienti, frullare bene e setacciare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare lo sformato di Pecorino Romano DOP, adagiarvi i ravioli di zucca e finire il piatto con la crema di limone.



TORTELLI DI PATATE CON RAGÙ DI AGNELLO E CREMA AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO CARLO URBANI (PORTO SANT'ELPIDIO) – DARIO XHAFA

INGREDIENTI

PER IL RAGÙ:

Spalla d'agnello g. 800;
Carota g. 100;
Sedano g. 80;
Cipolla g. 80;
Sale, Pepe e Timo q.b.;
Bacche di ginepro n. 2;
Aglio n. 1 spicchio;
Olio EVO g. 150;
Vino bianco g. 200.

PER LA PASTA:

Farina 00 kg. 1;
Tuorli n. 8; Uova n. 8;
Sale q.b.;
Olio EVO q.b.

PER LA CREMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Latte g. 250;
Pecorino Romano DOP g. 250.

PER LE PATATE:

Patate g. 500;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Panna g. 100;
Olio EVO g. 10;
Sale e Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

PER LE PATATE ARROSTO: Mondare le patate e cuocere a vapore.

Appena cotte, schiacciare e condire con Pecorino Romano DOP, panna, olio, sale, pepe. Porre il composto in un sac à poche.

PER LA PASTA: Impastare in modo grossolano gli ingredienti.

Lasciar riposare in frigo almeno un'ora in un sacchetto. Stendere la pasta, tagliarla con un coppapasta, porvi il ripieno e confezionare il tortello. Conservare i tortelli su carta da forno con della semola sotto.

PER IL RAGÙ: In una casseruola porre l'olio, le verdure tagliate a brunoise e gli odori. Lasciar imbiondire ed aggiungere gli ossi. Lasciar cuocere ed aggiungere la polpa di agnello tagliata a dadini e previamente salata. Sfumare con vino, lasciar cuocere e, se necessario, aggiungere del fondo di agnello. Togliere gli ossi una volta ultimata la cottura.

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: Portare il latte a 80°C ed aggiungere il Pecorino Romano DOP. Frullare col minipimer, filtrare e conservare.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scaldare il sugo in un pentolino. In una padella porre dell'acqua e del burro, farli sciogliere e saltarvi i tortelli precedentemente cotti in abbondante acqua salata. Versare la salsa di Pecorino Romano DOP nel piatto, aggiungere il sugo d'agnello e disporvi i tortelli.



INSALATA DI POLPO E COZZE

CON SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO DON PINO PUGLISI (CENTURIFE) - AURORA TESTA

INGREDIENTI

Polpo kg. 1;
Cozze n. 24;
Pomodorini Datterini
IGP g. 200;
Scalogno n. 1;
Aglio spicchi n. 2;
Basilico foglie n. 6;
Coste di sedano n. 2;
Carote n. 4;
Patate g. 500;
Latte ml. 125;
Burro g. 25;
Noce moscata q.b.;
Pecorino Romano DOP g. 250;
Olio EVO q.b.;
Vino cotto di fico d'India q.b.;
Farina "00" g. 30;
Vino bianco q.b.;
Bacche di ginepro q.b.;
Sale e Pepe q.b.;
Miele di acacia g. 50;
Origano q.b.;
Prezzemolo mazzo n. 1;
Nero di seppia g. 5.

PROCEDIMENTO

PER IL POLPO: Pulire e cuocere il polpo in acqua bollente per circa 40-50 minuti.

PER LA SPUMA DI PATATE AL PECORINO ROMANO DOP: Cuocere le patate con tutta la buccia per circa 40 minuti; appena cotte, levare la buccia, passarle allo schiacciapatate ed aggiungere la noce moscata, il latte tiepido, il Pecorino Romano DOP e un pizzico di sale.

PER LE VERDURE: Tagliare i pomodorini a metà, metterli in una teglia e aggiungere un pizzico di sale, il miele sciolto con un po' d'acqua tiepida, l'origano ed il pepe. Infornare a 150°C per 40 minuti.

PER LE COZZE: Pulire ed aprire le cozze in una padella a fiamma alta con uno spicchio d'aglio, un filo d'olio EVO, 2 gambi di prezzemolo.

PER IL CORALLO: Mescolare con un mix ad immersione 70 g di acqua, 30 g di olio EVO ed il nero di seppia, riscaldare una padella antiaderente e realizzare il corallo.

PER IL BASILICO VETRIFICATO: Mettere le foglie di basilico tra due fogli di pellicola trasparente in un piatto piano e passarle al microonde per qualche minuto. Tagliare lo scalogno in quattro parti e farlo rosolare con un po' d'olio EVO, un pizzico di sale e zucchero.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Assemblare il piatto mettendo alla base la spuma di patate al Pecorino Romano DOP e proseguire con gli altri ingredienti.



TRIANGOLI D'ORO

AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO DON PINO PUGLISI (CENTURIFE) – GIADA LUCA

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

Semola di grano duro g. 300;
Uova n. 3;
Cacao amaro g. 60;
Sale q.b.;
Olio EVO q.b.

PER IL RIPIENO:

Pecorino Romano DOP g. 200;
Melanzana viola g. 400;
Pangrattato q.b.;
Tuorlo n. 1;
Basilico q.b.

PER LA FINITURA:

Salsa di pomodorino ciliegino
IGP confit q.b.;
Buccia di melanzana fritta
tagliata a julienne q.b.;
Fonduta e cialda di Pecorino
Romano DOP;
Basilico e Salvia q.b.;
Olio EVO q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Disporre la semola a fontana insieme al cacao setacciato, mettervi al centro le uova, il sale, l'olio EVO e iniziare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Far riposare in frigo per circa 40 minuti.

PER IL RIPIENO: Pelare le melanzane e mettere le bucce da parte. Tagliare le melanzane a fette di circa 1 cm di spessore e farle spurgare per circa un'ora con un po' di sale, così da togliere l'amaro dato dall'acqua di vegetazione. Infine strizzarle, friggerle e scolarle per bene (in alternativa alla frittura si possono mettere nel forno a 180 °C per 25 minuti). Con un mix ad immersione, creare la farcia dei triangoli di pasta frullando le melanzane con il Pecorino Romano DOP grattugiato, il tuorlo d'uovo e il pangrattato. Stendere la pasta sottile (2 mm circa), mettere un po' di farcia, chiudere con un altro strato di pasta sottile e, con l'aiuto di un coppa-pasta, ottenere dei ravioli a forma di triangolo.

PER LA FONDUTA E LE CIALDE DI PECORINO ROMANO DOP: Cuocere a bagnomaria 100 gr di Pecorino Romano DOP grattugiato e 20 ml di latte. Per creare le cialde, stendere in un piatto un sottile strato di Pecorino Romano DOP grattugiato e fonderlo al microonde.

PER LA SALSINA DI CILIEGINO: Tagliare i pomodorini a metà, metterli in una teglia ed aggiungere sale, zucchero, origano e cuocere in forno a 150 °C per 20 minuti. Frullarli e passarli in un colino per ottenere la salsa.

Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e saltarla in una padella con olio EVO e salvia.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire la pasta decorandola con fonduta e cialde di Pecorino Romano DOP, la buccia di melanzana fritta, il basilico e la salsa di pomodorino ciliegino IGP confit.



BISCOTTO E MOUSSE DI PECORINO ROMANO DOP, TARTUFO BIANCO E RIDUZIONE DI VINO ROSSO ALLE PERE

IPSEOASC G. DE CAROLIS (SPOLETO) – LEONARDO BACCHI

INGREDIENTI

PER LA MOUSSE DI

PECORINO ROMANO DOP:

Panna fresca ml. 250;
Pecorino Romano DOP g. 60;
Stabilizzante spume calde
Proespuma Caliente g. 5.

PER IL BISCOTTO SOFFIATO:

Pecorino Romano DOP g. 80.

PER LA RIDUZIONE DI VINO ROSSO:

Vino rosso (corposo) ml. 100;
Pere sciroppate g. 100;
Zucchero g. 15;
Cannella in stecca n. 1;
Chiodi di garofano n. 3;
Anice stellato n. 1.

PER LA GUARNIZIONE:

Tartufo bianco fresco g. 40;
Foglioline o germogli q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA MOUSSE DI PECORINO ROMANO DOP: In un polsonetto mescolare la panna fresca con il Pecorino Romano DOP grattugiato, scaldare mescolando con una frusta e, fuori fuoco, aggiungere la Proespuma Caliente. Passare al colino a maglia fine, mettere in un sifone e inserire due ricariche di gas. Conservare a bagnomaria in caldo. (Si può omettere l'aggiunta dello stabilizzante ottenendo una spuma più fluida).

PER IL BISCOTTO SOFFIATO: Ricavare un quadratino dalla buccia pulita del Pecorino Romano DOP con un po' di formaggio; infornarla nel microonde con un pezzo di carta forno per 40 secondi – 1 minuto, estrarre dal microonde e scontornare i lati con un coltello.

PER LA RIDUZIONE: Scolare le pere sciroppate e metterle in una casseruola, coprire con il vino rosso (ottimo il Sagrantino di Montefalco DOCG), aggiungere lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e l'anice stellato. Dopo mezz'ora di ebollizione a fuoco dolce, filtrare il vino in una casseruola più piccola e far ridurre fino ad ottenere un liquido caramelloso e concentrato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Spremere al centro del piatto la mousse calda, sovrapporre il biscotto di Pecorino Romano DOP e affettare sottilmente il tartufo bianco (precedentemente pulito) con l'apposita mandolina, facendolo piombare sopra il biscotto. Irrorare il tutto con la riduzione di vino alle pere e guarnire con le foglioline di erbe aromatiche o di germogli a piacere.



RAVIOLI CACIO E PEPE

IN SALSA D'ABBACCHIO E CAVIALE DI BIRRA

E PECORINO ROMANO DOP

IPSEOASC G. DE CAROLIS (SPOLETO) – FILIPPO CUBONI

INGREDIENTI

PER LA PASTA ALL'UOVO:

Farina "00" g. 200;
Pecorino Romano DOP g. 50;
Tuorli n. 6/7;
Olio EVO ml. 10.

PER LA FARCIA:

Pecorino Romano DOP g. 120;
Pepe nero di mulinello g. 5;
Finocchietto selvatico g. 10;
Acqua minerale naturale q.b.

PER LA SALSA:

Spalla di abbacchio
(con l'osso) g. 250;
Carota g. 50;
Cipolla g. 50;
Burro di centrifuga g. 60;
Farina o amido di mais g. 5;
Brodo vegetale q.b.

PER LA GUARNIZIONE:

Panna fresca ml. 40;
Pecorino Romano DOP g. 20;
Birra artigianale
doppio malto ml. 100;
Agar agar g. 1;
Olio di semi di girasole g. 100;
Olio EVO delicato q.b.;
Rametti teneri di
finocchio selvatico q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA ALL'UOVO: Impastare la farina setacciata e messa a fontana, il Pecorino Romano DOP, le uova e l'olio, amalgamare e impastare il tutto e far riposare la pasta ottenuta chiusa nella pellicola.

Preparare il brodo vegetale con acqua e ortaggi (sedano, carota, cipolla) tagliati a pezzettoni e con poco sale. In una casseruola, far rosolare nel burro la carne tagliata a pezzi con un trito di carote e cipolle, aggiungere il brodo e proseguire nella cottura facendo attaccare la carne 2/3 volte e deglassando con brodo di volta in volta. Infine, togliere la carne, far ridurre il fondo, legarlo con burro e farina e filtrare il tutto.

PER LA FARCIA AL PECORINO ROMANO DOP: Aggiungere il Pecorino Romano DOP grattugiato, il pepe nero, il finocchietto tritato e l'acqua, fino ad ottenere una purea densa. Far riposare il composto in frigo in una sac à p \hat{o} che.

PER IL CAVIALE DI BIRRA: Mettere in un contenitore l'olio di semi e porre in congelatore. In un pentolino, portare ad ebollizione la birra doppio malto con disciolto l'agar agar. Con una siringa, spremere a gocce la birra calda nell'olio gelato, formando cos \grave{a} delle piccole sfere che in pochi minuti si consolideranno. Scolare dall'olio il "caviale" di birra e conservarlo per l'uso finale in acqua e ghiaccio.

Creare una coulis di Pecorino Romano DOP con un goccio di panna appena calda e setacciare il tutto fino ad ottenere una salsa liscia, da tenere in caldo. Stendere sottilmente e creare delle strisce di pasta, con la sac à p \hat{o} che, spremervi la farcia "cacio e pepe", chiudere e tagliare con la rotella a mo' di raviolo allungato. Ammorbidire i rametti di finocchietto in infusione in un goccio di brodo bollente, scolarli e frullarli con l'olio EVO. Filtrare. Cuocere in acqua bollente salata i ravioli e, nel frattempo, scaldare in padella la salsa di abbacchio allungandola con un po' di brodo. Mantecare aggiungendo una noce di burro.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare con poca salsa, guarnire col caviale di birra, gocce di olio al finocchietto, rametti di finocchietto e gocce di coulis di Pecorino Romano DOP.



SOUFFLÉ DI PECORINO ROMANO DOP CON CUORE E SALSA DI PERA

IPSEOASC G. DE CAROLIS (SPOLETO) – ANDREA LUPARI

INGREDIENTI

Pecorino Romano DOP g. 240;
Panna fresca ml. 120;
Tuorli d'uovo n. 3;
Albumi d'uovo n. 2;
Farina 00 g. 40;
Burro q.b.;
Pangrattato q.b.;
Pere Kaiser g. 500;
Miele d'Acacia g. 20;
Acqua ml. 40;
Mentuccia romana q.b.

PROCEDIMENTO

Pelare le pere e ricavarne dei cubetti da frullare ad immersione; versare il frullato in uno stampo casalingo per cubetti di ghiaccio e abbattere in negativo o congelare. In una bastardella porre i tuorli, la panna, 160 grammi di Pecorino Romano DOP grattugiato e mescolare con la frusta. Aggiungere la farina setacciata e rimescolare. A parte, montare gli albumi a neve e unirli nella bastardella amalgamando senza smontarli molto.

Trasferire il composto negli stampini monoporzione in alluminio (imburrati e cosparsi di pangrattato) riempiendoli a metà e introducendo al cuore il cubetto di frullato di pere congelato.

PER LA COULIS: Mettere l'acqua e il miele in un polsonetto, aggiungere le rimanenti pere, mondate e tagliate in precedenza, e cuocere per una decina di minuti e poi frullare.

PER LE CIALDE: Grattugiare il Pecorino Romano DOP e, con un cucchiaino, cospargerne un velo (del diametro di cm. 12) in una padella antiaderente già calda. Cuocere per circa un minuto, girare e far cuocere l'altro lato. Rovesciare sul dorso di un mestolo per far assumere una forma concava una volta raffreddata la cialda.

Cuocere i soufflé in forno a 170° C per circa 30 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare disponendo la cialda croccante al centro del piatto, il soufflé appena cotto posto dentro la cialda, tre grandi lingue di coulis di pere e, sopra il soufflé, un cucchiaino di Pecorino Romano DOP cosparsi di foglioline di mentuccia romana.



**ALICI DI BARCA FARCITE CON RICOTTA
AL PROFUMO DI LIMONE, PANATA E FRITTA IN CROSTA DI
PACCHERO COTTO IN ACQUA LIMONATA, SU CREMA DI FRIARELLI
NAPOLETANI E CREMOSO DI PECORINO ROMANO DOP**

ISTITUTO DUCA DI BUONVICINO (NAPOLI) – VINCENZO SALVATELLI

INGREDIENTI

Alici fresche media
grandezza n. 8;
Paccheri trafiletti
al bronzo n. 8;
Uova fresche n. 2;
Pane grattugiato g. 100;
Ricotta di bufala DOP g. 80;
Limoni n. 4;
Fasci di friarelli
napoletani n. 4;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Latte fresco g. 50;
Panna fresca g. 50;
Olio di semi di arachidi l. 1.

PROCEDIMENTO

Farcire le alici con un ripieno di ricotta profumata al limone, panare all'inglese e friggere in olio bollente. Farcire con le alici fritte i paccheri precedentemente bolliti in acqua profumata con scorzette di agrumi.

Saltare il tutto con il cremoso di Pecorino Romano DOP ottenuto riducendo alla fiamma panne e latte e frullando il Pecorino Romano DOP.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare disponendo il tutto su una crema di friarelli ottenuta ripassando in padella i friarelli e frullandoli.



CHEESECAKE AL PECORINO ROMANO DOP CON GELÉE DI PERE

IPSEOA VINCENZO GIOBERTI (ROMA) – GABRIELE DI BARI

INGREDIENTI

PER LA GELÉE DI PERE:

Zucchero semolato g. 70;
Fruttapec g. 11;
Purea di pere decana ml. 200.

PER LA CREMA DI RICOTTA E

PECORINO ROMANO DOP:

Ricotta romana DOP kg. 1;
Zucchero a velo g. 100;
Pecorino Romano DOP g. 50;
Vaniglia bacche n. 1;
Agar agar g. 4;
Latte ml. 5.

PER I BISCOTTI:

Farina 00 g. 200;
Fecola di patate g. 50;
Zucchero g. 75;
Miele millefiori g. 25;
Latte fresco intero ml. 25;
Uovo n. 1;
Olio di semi di girasole g. 25.
Lievito per dolci g. 2.

PER LA BASE:

Biscotti g. 200;
Olio di semi di girasole g. 100;
Miele n. 2 cucchiaini.

PER LE PERE VETROSE:

Pere n. 3;
Acqua l. 2 (tot);
Zucchero semolato g. 500;
Succo di limone di Sicilia g. 70;
Miele q.b.

PER L'AROMA DI PERE E

PECORINO ROMANO DOP:

Acqua calda q.b.;
Bucce di Pecorino Romano DOP q.b.;
Bucce di pera q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA GELÉE DI PERE: Lavare e sbucciare le pere, ricavarne 200 g. e frullarle a crema con un mixer ad immersione; mettere la purea in un pentolino e portare ad ebollizione. Mescolare lo zucchero semolato con il fruttapec. Unirlo al composto di pere e mescolare bene per evitare grumi e portare a bollore. Prendere un anello da 16 cm, rivestire la base con della pellicola, versare all'interno la geleè di pere e lasciarla addensare per 20 minuti in abbattitore fino a quando si staccherà facilmente.

PER LA CREMA DI RICOTTA E PECORINO ROMANO DOP: Passare al setaccio 2 volte la ricotta per renderla cremosa; metterla in planetaria e mescolare. Aggiungere lo zucchero a velo, i semi di una bacca di vaniglia e il Pecorino Romano DOP e continuare a mescolare. Scaldare il latte, aggiungervi l'agar agar e mescolare per attivarlo; unirlo al composto e mescolare.

PER I BISCOTTI: Inserire nella ciotola della planetaria munita di foglia l'uovo, il miele, lo zucchero e l'olio. Mescolare il lievito la fecola e la farina e unirle al composto gradualmente. Formare un panetto liscio. Stendere la frolla e, con un coppapasta, realizzare i biscotti. Infornare per 10-15 minuti (preriscaldato).

PER LA BASE: Tritare con un mixer i biscotti fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungere l'olio di semi e il miele, versare il composto in un anello, e lasciarlo 10 minuti in abbattitore.

PER LE PERE VETROSE: Lavare le pere, asciugarle e ricavarne delle fette di circa 2 mm. In un tegame, versare 1l di acqua, 500g di zucchero semolato, e portare a bollore. Aggiungere un altro litro di acqua e 70 g di succo di limone di Sicilia. Aggiungere le pere e farle cuocere per 2 minuti e lasciarle riposare 15 minuti nel liquido a fuoco spento. Infine, disporre le pere su una teglia con carta forno e farle cuocere in forno ventilato a 50°C per 8 ore.

PER L'AROMA DI PERE E PECORINO ROMANO DOP: Mettere in infusione le bucce di Pecorino Romano DOP e le bucce di pera per 20 minuti a temperatura ambiente in mezzo litro di acqua tiepida. Filtrare e versare l'acqua aromatizzata in uno spruzzino.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare sulla base di biscotti uno strato di crema con un sac à poche; porre il disco di gelée al centro e coprire con la crema restante. Lasciar riposare la torta finché la crema non si sarà rassodata. Sfilare l'anello e decorare con le pere vetrose e uno spruzzo finale di aroma di pere e Pecorino Romano DOP.



RAVIOLI ALLA RICOTTA, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO E LIMONE

IPSEOA VINCENZO GIOBERTI (ROMA) – KEVIN JOSUE VELIZ URETA

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

Farina 00 g. 200;

Uova n. 2;

PER RIPIENO:

Ricotta g. 100;

Pepe nero q.b.

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP E LIME:

Pecorino Romano DOP g. 125;

Latte g. 125.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Impastare la farina con le uova fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Far riposare 20 minuti.

PER IL RIPIENO: Mischiare la ricotta col pepe nero tostato e aggiungere la scorza di limone. Riprendere l'impasto, che si sarà ammorbidito, e dividerlo in due parti. Passare entrambe le metà nella macchina per la pasta finché non sarà dello spessore di 1-2 millimetri. Stendere una metà appiattendola con la mano e poi passandola nella macchina per la pasta, sullo spessore più largo. Prendere una sfoglia e poggiarvi sopra un coppapasta da 10 cm. Mettere al centro una generosa cucchiata di ripieno e proseguire così per tutti i ravioli. Bagnare i bordi dei dischi con un po' d'acqua aiutandosi con un pennellino. Ricoprire il tutto con la seconda sfoglia e sigillare i ravioli. Infine, tagliarli con un coppa pasta. Mettere a bollire l'acqua.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Scaldare il latte senza portarlo ad ebollizione, levarlo dal fuoco e aggiungere poco alla volta il Pecorino Romano DOP mescolando continuamente con una frusta. Quando la salsa avrà raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il fuoco.

Cuocere i ravioli 3 minuti in acqua bollente e salata.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare disponendo al centro del piatto la fonduta e, sopra, i ravioli. Decorare con una spolverata di scorza di limone e ancora un po' di fonduta.



FETTUCCINE AI CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO ROMANO DOP

IPSEOA VINCENZO GIOBERTI (ROMA) – VERONICA FERRETTI

INGREDIENTI

PER LA PASTA (1 PERSONA):

Farina 00 g. 100;
Uovo n. 1;
Sale fino q.b.

PER IL CONDIMENTO:

Carciofi n. 2;
Acqua n. 1 bicchiere;
Pecorino Romano DOP g. 50;
Guanciale g. 50;
Pepe q.b.

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 80;
Latte g. 50;
Pepe q.b.

PER I CARCIOFI FRITTI:

Olio extravergine di semi l. 0,5;
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Impastare la farina con le uova e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Ricoprire con la pellicola e far riposare 20-30 minuti. Stendere poi l'impasto con il mattarello arrotolando la sfoglia e tagliandola per ottenere le fettuccine.

PER IL CONDIMENTO: Pulire i carciofi lasciando solo le foglie più morbide e tagliarli a julienne avendo cura di lasciarli in acqua e limone fino all'utilizzo per evitarne l'ossidazione. Cuocere una parte dei carciofi in una pentola a fuoco basso con poca acqua, il sale e pepe nero per 15 minuti. Rosolare il guanciale e, quando sarà croccante, aggiungere i carciofi già cotti e amalgamare.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Scaldare il latte in un pentolino e versarvi il Pecorino Romano DOP grattugiato e il pepe. Mescolare accuratamente per amalgamare gli ingredienti.

PER I CARCIOFI FRITTI: Prendere i carciofi rimasti, scolarli e asciugarli. Scaldare abbondante olio di semi di arachide e immergervi i carciofi poco alla volta a fiamma media per 5 minuti circa, fino a quando diventeranno ben dorati e croccanti. Scolarli in un piatto con della carta assorbente.

Cuocere la pasta in acqua bollente, togliendola dal fuoco 5 minuti prima, così da poterla amalgamare a parte.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare disponendo la fonduta di Pecorino Romano DOP sul fondo del piatto e disponendo a nido la pasta con sopra i carciofi fritti, le gocce di fonduta e il guanciale.



RISO ROSSO, PECORINO ROMANO DOP, KIWI E LIMONE

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI (CINGOLI) – ANDREA AMATI

INGREDIENTI

Riso rosso g. 100;
Pecorino Romano DOP g. 50;
Kiwi n. 1;
Limone n. 1;
Sedano g. 300;
Carota n. 1 da g. 200;
Cipolla n. 1 da g. 200;
Sale q.b.;
Olio q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL FONDO BIANCO VEGETALE: Riempire una pentola d'acqua e portarla a bollire ed aggiungere sedano, carota e cipolla.

PER LA SALSA DI KIWI: Mondare e pulire il kiwi, farlo a pezzi e con l'ausilio di un frullatore ottenere una crema. Filtrare la polpa ottenuta con un passino a trama fina così da separare ed eliminare i semi.

PER IL RISOTTO: Prendere un pentolino, metterci il riso e olio per farlo tostare. Aggiungere il fondo bianco vegetale per completare la cottura. Mantecare il risotto aggiungendo la salsa di kiwi e il Pecorino Romano DOP grattugiato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto grattugiandovi sopra la zesta di limone a piacere.



LA MIA

“PECORINO ROMANO DOP, OLIO E PEPERONCINO”

ISTITUTO ALBERGHIERO CARLO PORTA (MILANO) – DIEGO RUBINO

INGREDIENTI

Spaghetti g. 500;
Cipolle rosse kg. 1;
Pecorino Romano DOP q.b.
grattugiato per mantecare;
Peperoncino n. 1;
Olio q.b.;
Sale q.b.;
Acqua q.b.

PROCEDIMENTO

In una padella scaldare l'olio con un peperoncino, tagliare le cipolle per lungo e aggiungerle in padella per 15 minuti. Successivamente, aggiungere l'acqua un bicchiere per volta per far stufare le cipolle, finchè non saranno quasi sciolte. Aggiungere ancora acqua fino a ricoprire il tutto, sale e gli spaghetti. A questo punto, tenere da parte un bicchiere d'acqua e, quando gli spaghetti saranno al dente, toglierli dal fuoco.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Fuori dal fuoco mantecare la pasta con il Pecorino Romano DOP grattugiato e aggiungere all'occorrenza un po' d'acqua per arrivare ad avere una consistenza cremosa.
A piacimento aggiungere dell'olio piccante e impiattare.



CHIANINA COTTA A BASSA TEMPERATURA, TARTARE DI PORCINI E CHIODINI, SFERA DI PATATE AL PANKO E JUS AL PECORINO ROMANO DOP

IIS DI POPPA (TERAMO) – ANDREA BRUNI

INGREDIENTI

PER IL FONDO:

Timo, rosmarino, alloro,
maggiorana, sale, pepe, noce
moscata, aglio q.b.;
Funghi porcini secchi g. 80;
Porcini freschi g. 100;
Polpa di vitellone Bianco
Dell'Appennino IGP g. 200;
Vino bianco (Passerina o
Pecorino DOC Abruzzo) q.b.;
Acqua q.b.; Olio EVO ml. 30;
Burro g. 30;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Sedano, Carote, Cipolle g. 50

PER LA CHIPS CROCCANTE:

Farina di mais bianca g. 200;
Acqua l. 1,5; Burro g. 30;
Pecorino Romano DOP g. 50;
Olio di semi q.b.;

PER IL VITELLONE BIANCO

DELL'APPENNINO IGP

Entrecôte di vitellone Bianco
dell'Appennino IGP kg. 1,5;
Senape al miele g. 60;
Rosmarino, alloro,
maggiorana, olio EVO, sale,
pepe, burro chiarificato q.b.;

PER LA TARTARE DI PORCINI:

Porcini (di Valle Castellana) e
Pioppini g. 250 per tipo;
Cipolla, aglio, prezzemolo,
vino bianco (Passerina o
Pecorino DOP Abruzzo) q.b.;

PER LA SFERA DI PATATE:

Patate kg. 1; Burro g. 100;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Panko q.b.; Farina q.b.;
Albume d'uovo q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL FONDO: In una casseruola aggiungere tutti gli ingredienti tranne il vino bianco e portare a rosolatura, quindi sfumare con vino bianco; lasciar evaporare, aggiungere l'acqua, aggiustare di sale e lasciar cuocere in forno per circa 3 ore. Filtrare, unire il Pecorino Romano DOP, emulsionare e far addensare.

PER LA CHIPS CROCCANTE: A freddo, mescolare la farina con l'acqua, portare ad ebollizione, aggiungere il burro e il sale e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Incorporare il Pecorino Romano DOP e stendere su di un foglio di silpat uno strato molto sottile. Lasciar essiccare per 3 ore a 60 C°, poi friggere in olio di semi.

PER IL VITELLONE BIANCO CBT: Pulire la carne, condirla con sale, pepe, la senape e le erbe aromatiche. Posizionare in sacchetto per cottura sottovuoto con un filo d'olio. Cuocere a bassa temperatura a 54/56°C per 5 ore. Lasciar raffreddare in acqua e ghiaccio, togliere dal sacchetto, asciugare e poi passare in casseruola con burro chiarificato ed erbe aromatiche. Porzionare.

PER LA TARTARE DI PORCINI: Tagliare finemente i funghi porcini e condire con olio, limone e prezzemolo, tritare i pioppini.

PER LA SFERA DI PATATE: Pelare, tagliare, sbollentare (con una parte del burro) e schiacciare le patate. Lasciar raffreddare, condire, aggiustare di sale e formare delle sfere che verranno poi passate nella farina insieme all'albume e al panko. Friggere.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare partendo dal fondo: posizionare al centro del piatto il vitello, i funghi porcini, la sfera di patate e la chips croccante.



DIVERSAMENTE GNOCCHO

– DI PECORINO ROMANO DOP –

IPSSAR UGO TOGNAZZI (VELLETRI) – SAMUELE BOTTICCI

INGREDIENTI

Farina tipo 00 g. 500;
Pecorino Romano DOP g. 200;
Acqua naturale ml. 500;
Curcuma macinata g. 20;
Sale grosso g. 20;
Pepe nero macinato g. 20;
Olio di semi di girasole l. 1.

PROCEDIMENTO

Mettere a bollire l'acqua in una casseruola, versare il sale e la curcuma in polvere, versare tutta la farina in un sol colpo e far cucinare per alcuni minuti a fuoco dolce fino a che il composto si stacchi dalle pareti della casseruola. Una volta ottenuto un composto sodo ed omogeneo, versarlo sul banco da lavoro e aggiungere 150 grammi del peso del Pecorino Romano DOP e 20 grammi del peso del pepe macinato e lavorare bene fino ad ottenere un composto liscio e lavorabile.

PER GLI GNOCCHI: Formare i filoncini, tagliare gli gnocchi e ripassare ogni gnocco con la punta dell'indice, uno alla volta, per formare l'incavo.

Nel frattempo, portare l'olio a temperatura ideale per poter friggere (170°C), versare lo gnocco e farlo dorare per bene, scolarlo e riporlo su carta assorbente. Una volta cotti tutti gli gnocchi e ancora caldi, mescolarli in una ciotola con la rimanenza del Pecorino Romano DOP e il pepe.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire gli gnocchi ancora caldi per un aperitivo o per uno stuzzichino, magari anche in versione street food.



RAVIOLI CON PECORINO ROMANO DOP, PERE, NOCI E SALSA ALLO ZAFFERANO

ISTITUTO ALBERGHIERO CARLO PORTA (MILANO) – DIEGO LUCCA

INGREDIENTI

Farina 00 g. 300;
Uova n. 3;
Sale q.b.;
Pecorino Romano DOP g. 250;
Pere n. 3;
Noci g. 100;
Panna l. 1;
Zafferano g. 2;
Pepe nero q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA FRESCA: Disporre la farina su un piano da lavoro allargandola, formando così un buco ampio dove aprire le 3 uova, sbatterle, aggiungere il sale e incorporare la farina fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. In una ciotola mischiare il Pecorino Romano DOP grattugiato e panna quanto basta, fino ad avere un composto abbastanza denso.

Dopo aver steso la pasta, disporre con un sac à poche il composto di Pecorino Romano DOP. Chiudere il raviolo della forma scelta, tenendo conto di bagnare i bordi per far sì che la pasta aderisca meglio.

PER LA SALSA ALLO ZAFFERANO: Mettere la panna in un pentolino, portare a sfiorare il bollore, sciogliervi lo zafferano e regolare con acqua o brodo bollente.

Tagliare le pere a piacere e ripassarle per qualche secondo in padella. Tagliare le noci grossolanamente.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Scolare i ravioli e condirli con la salsa allo zafferano, quindi impiattare mettendo al centro i ravioli, al di sopra le pere e le noci.



ROSA DI PASTA AL CONCENTRATO DI POMODORO, TARTARE DI GAMBERI E LA LORO BISQUE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP, PUNTE DI SALSA DI ORTICA E LIME

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI (CINGOLI) – MIRCO PAZZAGLINI

INGREDIENTI

Scorza di 1 lime;
Foglie di ortica g. 75;
Pecorino Romano DOP g. 150;
Panna g. 100;
Gamberi n. 8;
Lime n. 2;
Pepe rosa q.b.;
Uova n. 4;
Farina g. 500;
Concentrato di pomodoro q.b.;
Bisque di gamberi q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Impastare le uova con la farina aggiungendo la bisque di gamberi e il concentrato di pomodoro fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopodichè stendere la pasta e, con l'aiuto di un coppapasta, creare dei cerchi. Usarne quattro, unendoli e chiudendoli a metà per arricciarli e creare una rosa.

PER LA SALSA DI ORTICA: Sbollentare l'ortica per qualche minuto in acqua bollente, spostare le foglie in acqua ghiacciata e poi scolarle e frullarle.

PER LA TARTARE DI GAMBERI: Pulire i gamberi e tagliarli in piccoli pezzi. Aggiungere poi il succo di lime con pepe rosa schiacciato.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Mettere a scaldare la panna e poi aggiungere il Pecorino Romano DOP grattugiato.

Cuocere la rosa di pasta in acqua salata.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare mettendo alla base del piatto la fonduta di Pecorino Romano DOP con le punte di salsa di ortica; posizionare al centro la rosa di pasta con intorno la tartare di gambero e aggiungere una spolverata di scorza di lime a contornare la fonduta.



TIRAMISÙ

IN CROSTA DI PECORINO ROMANO DOP

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI (CINGOLI) – RICCARDO SVEGLIATI

INGREDIENTI

Pecorino Romano DOP g.100;
Biscotti Oro Saiwa g. 50;
Ricotta g. 125;
Uova n. 2;
Zucchero g. 20;
Caffè espresso g. 20.

PROCEDIMENTO

Separare il tuorli dagli albumi e mettere metà dello zucchero nei tuorli e montare. Aggiungere la ricotta e amalgamare con i tuorli montati fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere la metà dello zucchero restante negli albumi e montare bene. Aggiungere gli albumi ai tuorli un po' alla volta e amalgamare dal basso verso l'alto fino ad avere un composto omogeneo; far riposare in frigo per 2 ore.

Stendere il Pecorino Romano DOP grattugiato nella carta forno in microonde per 10 secondi fino ad ottenere una crosta croccante.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare mettendo alla base una cialda di Pecorino Romano DOP, al di sopra la crema alla ricotta, un biscotto bagnato nel caffè espresso, altra crema e concludere con un'altra cialda di Pecorino Romano DOP.

Infine, impiattare con scaglie di Pecorino Romano DOP a piacimento.



RISOTTO CROCCANTE AL BRODO DI PANE PUGLIESE

FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP, CHIPS DI ZUCCA, RADICCHIO E FIORI DI ROSMARINO

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI (CINGOLI) – ANDREA TEMPERINI

INGREDIENTI

Pane g. 200;
Riso Carnaroli g. 320;
Radicchio g. 150;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Cipolla g. 25;
Carota g. 25;
Sedano g. 25;
Zucca g. 50;
Olio EVO q.b.;
Sale q.b.;
Fiori di rosmarino q.b.;
Vino bianco q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL BRODO DI PANE: Mettere in una casseruola sedano, carota e cipolla, aggiungere il pane e portare a bollire a fuoco lento. Quando il brodo sarà del sapore desiderato, passarlo con un colino e mantenerlo caldo su fiamma molto bassa.

Tritare la cipolla, la carota e il sedano, iniziare il soffritto e aggiungere il riso. Una volta tostato il riso, sfumarlo con il vino bianco e iniziare la cottura con il brodo di pane.

PER LE CHIPS DI ZUCCA: Tagliare finemente la zucca e poi friggerla in olio di semi.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Mettere a scaldare il latte, unire il Pecorino Romano DOP e mescolare fino ad ottenere una fonduta omogenea.

Con altro Pecorino Romano DOP creare una cialda molto fine che servirà come guarnizione in fase di impiattamento.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare mettendo al centro il risotto e, al di sopra, le chips di zucca, la cialda di Pecorino Romano DOP e i fiori di rosmarino.



MERLUZZO IN CROSTA DI PANE E PECORINO ROMANO DOP CON CREMA DI PECORINO, CIPOLLA ROSSA MARINATA, MILLEFOGLIE DI PATATE E DEMI GLACE DI FUMETTO DI PESCE

IPSEOA GIROLAMO VARNELLI (CINGOLI) – MATTIA VALENTINI

INGREDIENTI

Merluzzo g 400
Pane grattugiato g 30
Pecorino Romano DOP g 160
Cipolla rossa g 60
Carote g 30
Sedano g 40
Patate g 180
Acqua ml 350
Burro g 25
Olio di semi di girasole l 1
Aceto balsamico
di Modena igp q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL MERLUZZO: Pulire il pesce, ricavarne due filetti e panarli dalla parte della pelle con del pangrattato e del Pecorino Romano DOP grattugiato. Cuocerli in padella con un goccio d'olio.

PER IL FUMETTO: Far soffriggere cipolla, carota e sedano tagliati grossolanamente e aggiungere poi gli scarti del merluzzo (lische, testa, pinne) fino a rosolare. Aggiungere l'acqua e cuocere per trenta minuti a fuoco basso, poi filtrarla e, sempre a fiamma bassa, aggiungere il burro e lasciarlo sciogliere dolcemente.

PER LA MILLEFOGLIE: Pelare le patate e tagliarle a fette sottili con una mandolina, aggiungere olio, pepe e Pecorino Romano DOP e fare insaporire. Oliare lo stampo e mettere il primo strato patate, quindi ripetere il procedimento più volte fino a terminare il tutto. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Una volta pronta, lasciare raffreddare in frigo con un peso sopra. Quando risulterà fredda e compatta, sarà pronta per essere fritta. Portare l'olio a 170°C e cuocerla fino a quando non risulterà croccante e dorata.

PER LA CIPOLLA: Tagliare la cipolla rimanente a piccoli cubetti e lasciarla marinare con un goccio d'olio e dell'aceto balsamico di Modena.

PER LA CREMA: Mettere a tostare del pepe macinato grossolanamente in una padella; nel frattempo, grattugiare il Pecorino Romano DOP rimanente e, quando il pepe sarà tostato, sfumare con un goccio di acqua. Aggiungere un po' d'acqua se serve e infine, passare il tutto a bagnomaria per sciogliere i grumi.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionare il filetto sul piatto e ricoprirlo di crema, aggiungendovi anche le cipolle marinate. Accanto, posizionare la millefoglie di patate e infine, la demi glace, che colerà in mezzo.



MEZZELUNE AL PECORINO ROMANO DOP CON CREMA DI FAVE

ISTITUTO ALBERGHIERO CARLO PORTA (MILANO) – TOMMASO CARRERA

INGREDIENTI

PER LE MEZZELUNE:

Farina 00 g. 300;
Uova n. 2;
Latte ml. 200;
Panna fresca ml. 100;
Maizena g. 20;
Tuorli n. 2;
Pecorino Romano DOP g. 200;
Foglie menta n. 2.

PER LA CREMA DI FAVE:

Brodo vegetale g. 250;
Fave g. 500;
Scalogno n. 1;
Olio EVO q.b.;
Pepe e Sale q.b.;
Pistacchi g. 200.

PROCEDIMENTO

Grattugiare 200 grammi di Pecorino Romano DOP e mescolarli con la maizena. Aggiungere i tuorli e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Mettere in un pentolino il latte e la panna e scaldarli su fiamma bassa senza portarli a ebollizione, versarne 1/3 sul composto precedente e mescolare. Unire la parte rimasta e versare nel pentolino. Cuocere per 2-3 minuti, mescolando in continuazione con una frusta fino ad ottenere una crema densa e omogenea. Versarla in una ciotola, aggiungere la menta tritata finemente, mescolare, coprire con pellicola a contatto e lasciarla raffreddare.

PER LE MEZZELUNE: Impastare la farina con le uova, avvolgere la pasta in un foglio di pellicola e lasciarla riposare 30 minuti. Stenderla in una sfoglia sottile, facendo dei dischi con il coppapasta. Farcire con una pallina di crema di formaggio aiutandosi con la sac à poche e chiuderli a mezzaluna, facendo uscire tutta l'aria.

PER LA CREMA DI FAVE: Sgranare le fave, scottarle in acqua bollente per un minuto, scolarle, eliminare la pellicina bianca e tenerne da parte un cucchiaino. Cuocere le rimanenti per 5 minuti con lo scalogno sbucciato e tagliato a fettine sottili, 2 cucchiaini di olio, una presa di sale e una macinata di pepe. Unire il brodo bollente e proseguire la cottura per 10 minuti. Frullare con un mixer a immersione e tenere in caldo. Tritare finemente le fave rimaste.

Cuocere i ravioli in acqua salata.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare parte della salsa di fave nell'apposito cucchiaino per decorare, poi disporre la salsa nei piatti in modo da creare una grossa goccia e allungarla modificandone la forma a piacimento. Completare aggiungendo una manciata di fave tritate e il Pecorino Romano DOP a grosse scaglie sui ravioli.



RISOTTO CACIO, FICHI E PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO CARLO PORTA (MILANO) – CAROLA CITTADINO

INGREDIENTI

Riso g. 250;
Cipolla n. 1;
Sedano n. 1;
Carote n. 2;
Vino bianco q.b.;
Pecorino Romano DOP g. 200;
Fichi secchi q.b.;
Zucchero q.b.;
Burro g. 200;
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fare un brodo vegetale. Tostare il riso con una noce di burro, sfumare con vino bianco e continuare a bagnare con il brodo vegetale fino a cottura.

Tagliare i fichi a pezzettini e saltarli in padella con una noce di burro e zucchero.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Mantecare infine il risotto con burro e Pecorino Romano DOP. Impiattare il risotto e decorare con i fichi.

In collaborazione con



www.enjoypecorinoromano.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità.
La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

