

CONTEST



LA RICETTA SMART: Sostenibilità, Memorabilità, Ambizione, Racconto, Tecnica.

*Il racconto di un piatto, creato su solide basi storiche,
tenendo conto della tracciabilità degli ingredienti*

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





CANNOLO DI LINGUINE, SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP, CREMA DI CARCIOFO E POLVERE DI CARCIOFO

ISTITUTO ALBERGHIERO: MAGGIA STRESA
ANDREA RICATTI

INGREDIENTI

PER IL CANNOLO DI PASTA:

Linguine n. 24;
Olio di semi di girasole q.b.

PER LA SPUMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 200;
Parmigiano Reggiano g. 100;
Panna pesante g. 100;
Proespuma calda g. 8;
Latte ml. 300;
Noce moscata q.b.;
Sale q.b. ;
Pepe in polvere q.b.;
Aglione n. 1.

PER LA CREMA DI CARCIOFO:

Carciofi n. 2;
Scalogno n. 1;
Capperi sott'aceto n. 5;
Moscato ml. 50;
Panna ml. 50;
Sale q.b.;
Pepe q.b.

PER LA POLVERE DI CARCIOFO:

Carciofi n. 2.

PROCEDIMENTO

PER IL CANNOLO: Stracuocere le linguine in acqua; una volta stracotte arrotolare a spirale una ad una intorno allo stampo cilindrico. Abbattere in negativo per far mantenere la forma e friggere in olio di semi di girasole tra i 220° e i 230°C; rimuovere dallo stampo.

PER LA SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP: Frullare in un frullatore a caldo, tutti gli ingredienti a 60°C per 10 minuti. Passare al colino togliendo eventuali residui solidi, trasferire in un sifone e mantenere a 60°C prima del servizio.

PER LA CREMA DI CARCIOFO: Pulire i carciofi, tagliarli finemente. Soffriggere lo scalogno, aggiungere capperi e sfumare con vino bianco. Una volta evaporato aggiungere i carciofi e lasciar stufare fin quando non saranno morbidi (aggiungere mestoli di brodo vegetale durante la cottura). Aggiungere la panna e travasare in un contenitore per frullare. Passare al setaccio e inserire in un sac à poche.

PER LA POLVERE DI CARCIOFO: Pulire e tagliare finemente i carciofi, sbianchire in acqua bollente per 2 minuti, asciugare, lasciare essiccare in forno a 60°C. Una volta essiccate frullare e ricavare una polvere.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Farcire il cannolo con la spuma di Pecorino Romano DOP, mettere sopra la crema di Pecorino Romano DOP in quantità molto moderata. Sopra alcuni ciuffi di crema, adagiare le foglie di carciofo fritte. Spolverare con di polvere di carciofo e Pecorino Romano DOP grattugiato e servire.



ILLUSIONE DI SOTTOBOSCO

AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: CARLO PORTA
RICCARDO UVA

INGREDIENTI

PER LA CREMA AL

PECORINO ROMANO DOP:

Panna g. 400;
Pecorino Romano DOP g. 100;
Acqua g. 100;
Zucchero g. 100;
Tuorli g. 100;
Gelatina in fogli g. 8;
Pere g. 120.

PER IL CRUMBLE ALLE NOCI:

Farina g. 200;
Noci g. 45;
Zucchero g. 60;
Burro g. 55;
Tuorli g. 40.

PER LA MOUSSE AL LAMPONE:

Riduzione di lamponi g. 100;
Panna g. 150;
Zucchero a velo g. 25;
Gelatina g. 3.

PER LA SPUGNA ALIMENTARE

AL BASILICO:

Uova g. 150;
Zucchero g. 50;
Farina g. 35;
Lievito g. 2;
Foglie di basilico q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA AL PECORINO ROMANO DOP: Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda. Tagliare a dadini le pere, cuocerle a microonde e poi frullarle in immersione. Miscelare in una bacinella i tuorli, le pere frullate, il Pecorino Romano DOP grattugiato, l'acqua e lo zucchero. Cuocere il composto a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 85°C. Togliere dal fuoco e unire la gelatina sgocciolata. Raffreddare fino a 25°C e incorporare la panna montata. Disporre il composto in uno stampo da babà e congelare in abbattitore.

PER IL CRUMBLE ALLE NOCI: Polverizzare in un mixer lo zucchero, la farina e le noci (precedentemente congelate). Mettere tutto in una ciotola aggiungendo i tuorli e il burro tagliato in piccoli pezzi e amalgamare. Sbriciolare il composto ottenuto su carta da forno e cuocere in forno ventilato a 180°C per 10/15 minuti.

PER LA MOUSSE AI LAMPONI (RIDUZIONE): In una pentola cuocere 250 g di lamponi con 50 g di zucchero per circa 5 minuti, poi togliere dal fuoco. Frullare il composto e filtrarlo per eliminare tutti i semi. Mettere a bagno la gelatina in abbondante acqua fredda. Riscaldare i 100 g di riduzione di lamponi, aggiungere la gelatina precedentemente ammolata e lo zucchero a velo. Mischiare con una frusta fino a far sciogliere la gelatina. Raffreddare fino a raggiungere i 25°C. Aggiungere la panna montata e versare il composto in stampi a semisfera, riempirli per 1/4 e lasciare congelare il composto in abbattitore.

PER LA SPUGNA ALIMENTARE AL BASILICO: In un bicchiere da frullatore ad immersione frullare le uova con il basilico, versare in planetaria con lo zucchero e montare fino a rendere il composto spumoso. Aggiungere la farina e il lievito setacciati e mescolare. Versare il composto ottenuto in bicchieri di carta o in pirottini di silicone e cuocere in microonde per circa 2 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Estrarre dall'abbattitore la crema al Pecorino Romano DOP e la mousse di lampone. Su un piatto, posizionare un fondo di crumble, estrarre dallo stampo dei babà la crema al Pecorino Romano DOP e dallo stampo a semisfera la mousse al lampone. Posizionare sul fondo del piatto la crema al Pecorino Romano DOP e, sopra, la mousse al lampone come a formare un funghetto. In ultimo, prelevare dei piccoli pezzi di spugna e posizionarli sul fondo del piatto in mezzo al crumble.



MOUSSE AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: CASCINO - PALERMO
FEDERICO MAIORANA

INGREDIENTI

PER LA MOUSSE

AL PECORINO ROMANO DOP:

Albumi g. 260;
Zucchero g. 150;
Acqua g. 30;
Panna g. 450;
Cola di pesce g. 12;
Pecorino Romano DOP g. 22.

PER LE CRÊPES:

Latte g. 100;
Farina 00 g. 30;
Farina di castagne g. 8;
Uova n. 1;
Sale e Burro q.b.

PER IL CROCCANTE

AI FRUTTI DI BOSCO:

Pecorino Romano DOP g. 50;
Albumi di uovo g. 50;
Burro g. 50;
Farina 00 g. 75;
Frutti di bosco g. 20.

PER IL COULIS DI MELE:

Mele n. 1;
Limone n. 1;
Zucchero g. 50;
Glucosio g. 50;
Miragel g. 20.

PER LA SALSA AL VINO ROSSO:

Vino rosso l. 1/2;
Zucchero g. 100;
Bacca di vanillina n. 1.

PROCEDIMENTO

PER LA MOUSSE AL PECORINO ROMANO DOP: Montare 260 g di albumi con parte di sciroppo a 19°. Unire 450 g di panna semi montata con al cola di pesce eli Pecorino Romano DOP macerato con zucchero, eparte di panna liquida.

PER LE CRÊPES: Procedere ala composizione delle crêpes, quindi cuocerle in padella antiaderente creando una sottile sfoglia dorata.

PER IL CROCCANTE AI FRUTTI DI BOSCO: Montare il burro con lo zucchero, aggiungere l'albumi e montare; aggiungere poi tutte le farine setacciate con il Pecorino Romano DOP grattugiato, ed i frutti di bosco precedentemente aromatizzati al lime. Cuocere in forno a 180°.

PER IL COULIS DI MELE: Cuocere tutti gli ingredienti a fuoco dolce, quindi passare tuto a setaccio fine.

PER LA SALSA AL VINO ROSSO: Procedere alla riduzione del vino rosso con il resto degli ingredienti a fuoco dolce, raggiungendo i 120°.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre su un piatto al riduzione al vino e comporre il piatto con il croccante ai frutti di bosco, la mousse al Pecorino Romano DOP, il coulis di mele e servire.



COUS COUS CON PESTO ALLA SICILIANA E COZZE

SU FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP E CIALDA AL NERO DI SEPPIA

ISTITUTO ALBERGHIERO: PIETRO PIAZZA – PALERMO
ALEX BARRALE

INGREDIENTI

Cous Cous g. 320;
Pomodori Pachino g. 250;
Cozze g. 500;
Mandorle g. 50;
Basilico fresco g. 50;
Pecorino Romano DOP g. 210;
Aglione rosso n 2 spicchi;
Olio EVO ml. 100;
Acqua di pomodoro g. 500;
Farina 00 g. 70;
Olio di semi g. 25;
Nero di seppia g. 10;
Prezzemolo q.b.;
Latte ml. 250;
Burro g. 50;
Sale q.b.;
Pepe nero q.b.;
Peperoncino q.b.;
Spezie ed aromi
per cous cous q.b.;
Finocchietto selvatico q.b.;
Capperi g. 50.

PROCEDIMENTO

Per il pesto alla trapanese sbollentare in acqua bollente per 3 minuti le mandorle, scolarle e sbucciarle. Incidere i pomodorini, colarli in acqua bollente per 2 minuti, sbucciarli e pulirli conservando a parte la loro acqua filtrata in un colino a maglia fine. Grattugiare il Pecorino Romano DOP, pulire il basilico fresco senza bagnarlo e, con un mortaio, pestare le mandorle, i pomodori, uno spicchio di aglio e il basilico fino ad ottenere un composto corposo. Aggiungere il Pecorino Romano DOP e un filo di olio EVO, dosando bene la corposità. Salare e aggiustare di pepe. Cuocere le cozze con aglio e prezzemolo a fuoco vivace per 5 minuti, finchè non si apriranno. Sgusciarle e tenere da parte il liquido di cottura. Versare in un tegame il liquido di cottura delle cozze filtrandolo con un colino e l'acqua di pomodoro fino a raggiungere uguale peso del cous cous. Aggiungere il peperoncino e farlo riscaldare ma senza portarlo a bollore (circa 180°).

Versare il cous cous in un recipiente e cominciare a mescolarlo aggiungendo un filo d'olio e le spezie. Appena il liquido sarà caldo versarlo sul cous cous, coprirlo con una carta pellicola e lasciarlo riposare/idratare per circa 15 minuti. Sgranare il cous cous con una forchetta, poi unire tutti gli ingredienti: il pesto di pomodoro, le cozze sgusciate, e un trito dei capperi precedentemente dissalati e il finocchietto selvatico; lasciar riposare. Preparare la fonduta con il burro, la farina, il latte freddo e 250 grammi di acqua di pomodoro, mescolando con una frusta fino a quando il composto non si addensa. Aggiungere il Pecorino Romano DOP stagionato grattugiato, formando una crema omogenea. Per la cialda al nero di seppia emulsionare in una ciotola 80 ml di acqua e 20 ml di olio EVO. Aggiungere 10 grammi di farina e mescolare finchè il composto non diventerà liquido; aggiungere i 4 ml di nero di seppia e continuare ad emulsionare fino ad ottenere un liquido di colore omogeneo.

Versare un cucchiaino di liquido sul fondo di una padella riscaldata. Non appena l'acqua inizierà ad evaporare, togliere il corallo e metterlo ad asciugare su carta assorbente. Lasciar riposare il corallo al nero di seppia per circa un'ora, prima di usarlo.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Con l'aiuto di un coppapasta, posizionare una porzione di cous cous al centro, dressare attorno alla porzione con la fonduta di Pecorino Romano DOP e posizionare una cialda al nero di seppia. Completare con foglia di basilico, finocchietto selvatico e una cozza con guscio.



RIGATONI CON ASPARAGI SELVATICI, GUANCIALE AMATRICIANO E PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: GIOBERTI - ROMA
ASIA VALLETTA

INGREDIENTI

Guanciale amatriciano g. 120;
Asparagi selvatici g. 400;
Cipolla rossa n. 1/2;
Pecorino Romano DOP g. 120;
Rigatoni g. 400;
Pepe fresco q.b.;
Olio extravergine d'oliva
della Sabina Dop q.b.
PER LA TUILLE:
Farina g. 25;
Acqua fredda g. 25;
Olio d'oliva ml. 10;
Sale g. 1;
Zafferano n. 1 bustina.

PROCEDIMENTO

Mondare e lavare gli asparagi. Tagliare le cime a julienne e i gambi a piccoli pezzi. Tagliare il guanciale a listarelle sottili e rosolarlo dolcemente in una padella antiaderente fino a renderlo croccante. Adagiarlo in un piatto e versare nella stessa padella la cipolla tritata finemente con l'aggiunta di un filo di olio EVO fino ad imbiondirla.

Unire gli asparagi a pezzettini e cuocere per pochi minuti. Al bisogno, aggiungere una tazzina di acqua e correggere di sale e pepe. Nel frattempo, preparare una crema con Pecorino Romano DOP grattugiato, pepe e acqua tiepida di cottura della pasta.

PER LA TUILLE: Amalgamare tutti gli ingredienti. Stendere il composto negli stampi di silicone aiutandosi con una spatola. Cuocere in forno statico a 150° per 16 minuti.

Cuocere al dente i rigatoni in abbondante acqua salata, scolarli e versarli in padella con la salsa di asparagi. Saltarli per 2 minuti a fuoco spento e aggiungere il guanciale croccante. Amalgamare con la crema di Pecorino Romano DOP.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre la pasta in un piatto e completare con le punte di asparagi, qualche fogliolina di maggiorana e una tuille al Pecorino Romano DOP.



SPAGHETTI QUADRATI CON ZUCCHINE ROMANESCHE, VONGOLE VERACI, PECORINO ROMANO DOP E BRICIOLE DI MARITOZZO

ISTITUTO ALBERGHIERO: GIOBERTI – ROMA
MATTIA ARNESANO

INGREDIENTI

Zucchine romanesche g. 220;
Vongole veraci g. 300;
Gambi di prezzemolo n. 1;
Vino bianco q.b.;
Pecorino Romano DOP;
a scaglie g. 120;
Vino bianco dl. 2;
Maritozzo n. 1;
Peperoncino fresco q.b.;
Olio EVO q.b.;
Aglio g. 10;
Mentuccia romana 10 foglie.

PROCEDIMENTO

Mondare e lavare le zucchine. Tagliare a julienne fine. In una padella, con un filo di olio EVO, imbiondire l'aglio in camicia. Aggiungere le zucchine a listarelle e cuocere per 5/6 minuti a fuoco vivo. Spegner e correggere di sale. Le zucchine dovranno risultare al dente.

Sbriciolare il maritozzo e saltare in padella con mentuccia e olio finché non risulta croccante.

Lavare e spurgare bene le vongole. In una padella far rosolare uno spicchio d'aglio, i gambi di prezzemolo, versare le vongole e bagnare con vino bianco. Cuocere per pochi minuti finché non si aprono i molluschi. Filtrare il fondo con l'aiuto di un passino a maglie fine, sgusciare le vongole e adagiarle nel fondo di cottura. Cuocere al dente gli spaghetti quadrati in abbondante acqua salata.

In una padella, versare il fondo e le vongole, le zucchine e le foglioline di mentuccia romana e far cuocere per pochi minuti. Adagiare gli spaghetti e continuare la cottura in padella con l'aggiunta di un po' di Pecorino Romano DOP a scaglie.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Completare il piatto con foglioline di mentuccia, le briciole di maritozzo e scaglie di Pecorino Romano DOP.



GNOCCHI ALLA ROMANA

CON BACCALÀ, FIORI DI ZUCCA, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP E POLVERE DI OLIVE ITRANA NERA

ISTITUTO ALBERGHIERO: GIOBERTI – ROMA
MATTIAS CAYL

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI DI SEMOLINO:

Semolino g. 125;
Latte intero ml. 250;
Sale fino q.b.;
Noce moscata q.b.;
Burro g. 25;
Pecorino Romano DOP g. 25.

PER IL CONDIMENTO:

Baccalà già ammollato g. 300;
Sedano, carote
e cipolla g.150;
Fiori di zucca n° 6 pz;
Aglio 1 spicchio;
Pecorino Romano DOP
grattugiato g. 200;
Panna fresca ml. 50;
Latte ml. 50;
Agar agar gr. 1;
Polvere di olive Itrana nera
del Lazio g. 50;
Menta n. 10 foglie ;
Olio evo n. 2 cucchiaini;
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

PER GLI GNOCCHI DI SEMOLINO: In una pentola, scaldare il latte con il burro, il sale e la noce moscata. Al bollore, versare a pioggia il semolino mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Continuare a mescolare fino a quando il composto si stacca dai bordi della pentola. Togliere dal fuoco e incorporare il Pecorino Romano DOP.

Trasferire il composto su una superficie infarinata e formare una sfera e lasciar raffreddare. Dividere la sfera in piccoli pezzi e formare gli gnocchi di forma tonda.

PER IL CONDIMENTO: Cuocere il baccalà a bassa temperatura. In una busta per sottovuoto aggiungere il baccalà con sedano, carote e cipolla, menta e un po' di latte. Cuocere per 15 minuti a 58°C. Mondare e lavare i fiori di zucca, tagliarli finemente e saltarli in padella con dell'aglio tritato e cuocere per alcuni minuti finché non diventano morbidi. In un pentolino, versare la panna fresca, il latte, l'agar agar e il Pecorino Romano DOP grattugiato. Mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

PER GLI GNOCCHI: Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata fino a quando salgono in superficie. Scolarli e ultimare la cottura in una padella con i fiori di zucca, il baccalà con il suo fondo filtrato e la crema di Pecorino Romano DOP.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Adagiare gli gnocchi in un piatto e decorare con alcune sfoglie di baccalà, foglioline di menta, il fiore disidratato e la polvere di olive nere e una spolverata di Pecorino Romano DOP.



SCACCHIERA DI RAVIOLI

AL PECORINO ROMANO DOP, CIME DI RAPA E PEPERONCINO

ISTITUTO ALBERGHIERO: MAGGIA STRESA
EMANUELE BOVIO

INGREDIENTI

PER LA PASTA FRESCA:

Farina g. 200;

Tuorli n. 4;

Sale g. 2.

PER IL RIPIENO:

Ricotta g. 100;

Pecorino Romano DOP g. 300;

Peperoncini rossi n ½;

Cime di rapa g. 100.

PER LA CREMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 50;

Latte ml. 250;

Farina g. 8;

Burro g. 8;

Pepe g. 2;

Noce moscata g. 2.

PER IL PEPERONCINO CARAMELLATO:

Peperoncino rosso n. 1;

Zucchero g. 10.

PER LE ZESTE DI LIMONE:

Scorza di mezzo limone q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA FRESCA: Sulla spianatoia fare una fontana con la farina. Aggiungere uova, sale e sbattere. Impastare e far riposare un'ora.

PER IL RIPIENO: Pulire il peperoncino. Sbollentare le cime di rapa (tenendone qualche ciuffo da parte). Mettere gli ingredienti nel cutter e frullare. Trasferire in sac à poche.

PER LA CREMA AL PECORINO ROMANO DOP: In una casseruola fare un roux con burro e farina. Aggiungere il latte ed il Pecorino Romano DOP grattugiato. Aggiungere pepe e noce moscata. Far restringere.

PER I PEPERONCINI CARAMELLATI: Tagliare i peperoncini a rondelle. Eliminare i semi e sbianchire. Trasferire in padella con acqua e zucchero e caramellare.

PER LE ZESTE DI LIMONE: Tagliare le zeste a julienne e sbianchirle. Stendere la pasta. Con la sac à poche fare degli spuntoni di ripieno 3x4 cm, richiudere ottenendo il rettangolo dei ravioli. Cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti. Saltare in padella con del burro.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare con la crema di Pecorino Romano DOP, adagiare il raviolo con i peperoncini caramellati. Finire il piatto con ciuffi di cime di rapa e zeste di limone.



RAVIOLI RIPIENI DI CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, NOCI E RICOTTA, CONDITI CON CREMA DI PECORINO ROMANO DOP E MIELE, CON CRUMBLE DI NOCI E ROSMARINO

**ISTITUTO ALBERGHIERO: MAGGIA STRESA
EMMA DRAGONI**

INGREDIENTI

PER I RAVIOLI:

Farina kg. 1;

Uova n. 8;

Sale q.b.;

Acqua ml. 50.

PER IL RIPIENO AL

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 300;

Noci g. 100;

Miele q.b.;

Ricotta g. 150.

PER LA SALSA AL MIELE:

Pecorino Romano DOP g.150;

Miele q.b.;

Latte q.b.

PER LA FINITURA:

Noci tritate q.b.;

Rosmarino tritato q.b.;

Miele q.b.

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO: Disporre la farina a fontana con le uova. Impastare e tirare a macchina. Creare poi dei cerchi con il coppa pasta.

PER IL RIPIENO AL PECORINO ROMANO DOP: In una ciotola unire il Pecorino Romano DOP, le noci, il miele e la ricotta. Mescolare bene il tutto ed inserire il composto in una sac à poche.

PER LA SALSA AL MIELE: In un pentolino scaldare il latte. Frullare poi tutti gli ingredienti in un mixer a immersione.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Riempire i ravioli con il ripieno e cuocerli in acqua bollente salata. Una volta cotti, scolare ed impiattare su un fondo di salsa al miele. Decorare il piatto con le noci tritate, il rosmarino e una spolverata di Pecorino Romano DOP.



PAPPARDELLA RIPIENA DI PECORINO ROMANO DOP,

SALSA AL CAVOLO NERO E MIELE E PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: MAGGIA STRESA

ELENA RIGOLIN

INGREDIENTI

PER LA PASTA ALL'UOVO:

Farina 00 g. 120;
Semola di grano duro g.80;
Uova n. 2;
Sale g. 10.

PER IL RIPIENO:

Ricotta g. 200;
Pecorino Romano DOP stagionato g. 250;
Uova g. 1;
Sale e Pepe q.b.;
Erba cipollina g. 5;
Noce moscata g. 2.

PER LA SALSA AL CAVOLO NERO:

Cavolo nero pulito g. 100;
Fondo vegetale ml. 50;
Patate g. 50;
Panna da cucina g. 50;
Sale e Pepe q.b.

PER LA SALSA AL MIELE:

Miele g. 20;
Aceto ml. 10;
Scorza di limone g. 5;
Senape g. 5;
Sale g. 4 e Pepe g. 4.

PER LA CREMA AL

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 40;
Latte ml. 70;
Burro g. 10;
Farina g. 8;
Sale e Pepe g. 5;
Noce moscata g. 4.

PER LA FINITURA:

Cavolo nero g. 30;
Pecorino Romano DOP g. 20;
Erba cipollina g. 10.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA ALL'UOVO: Creare una fontana con la farina e la semola, aggiungere le uova e il sale. Mescolare con una forchetta iniziando a incorporare la farina poco alla volta, poi impastare con le mani creando un composto liscio e omogeneo. Lasciare riposare per circa 10 minuti coperta.

PER IL RIPIENO: In una bacinella unire e mescolare la ricotta con il Pecorino Romano DOP grattugiato, l'uovo, il sale, il pepe, la noce moscata e l'erba cipollina tritata.

PER LA PAPPARDELLA: Stendere la pasta fresca fino allo spessore desiderato, tagliare in modo preciso la pappardella delle dimensioni di 25 cm di lunghezza e di 8 cm di larghezza; bagnare leggermente i lati con dell'acqua e mettere al centro il ripieno. Chiudere piegando a metà per la larghezza. Cuocere in acqua salata.

PER LA SALSA AL CAVOLO NERO: In una casseruola rosolare il cavolo nero pulito in precedenza con la patata tagliata grossolanamente; aggiungere il brodo e cuocere finché le patate non sono cotte. Frullare e regolare con sale e pepe. Aggiungere la panna.

PER LA SALSA AL MIELE: Mescolare il miele con l'aceto, aggiungere il pepe, la senape e la scorza di limone, e girare energicamente.

PER LA CREMA AL PECORINO ROMANO DOP: In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere la farina setacciata, il sale, il pepe e la noce moscata. Unire il latte già caldo e mescolare con una frusta; una volta addensato, unire il Pecorino Romano DOP e mescolare finché non è ben sciolto.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Sul fondo del piatto versare la salsa al cavolo nero calda, adagiarvi sopra la pappardella e, con un cucchiaio, cospargere il tutto con la salsa al miele e la crema al Pecorino Romano DOP. Decorare con cavolo nero essiccato, erba cipollina tagliata finemente e scaglie di Pecorino Romano DOP.



GNUDI

CON SPUMA E CIALDA DI PECORINO ROMANO DOP E SCORZA DI LIMONE

ISTITUTO ALBERGHIERO: MAGGIA STRESA
BIANCA PALMIERO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO DEGLI GNUDI:

Spinaci g. 200;
Farina g. 240;
Uovo n. 1;
Pecorino Romano DOP g. 160;
Ricotta g. 200;
Limone n. 1;
Noce Moscata q.b.;
Sale grosso q.b.;
Burro q.b.

PER LA SPUMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Panna ml. 800;
Latte ml. 400;
Pecorino Romano DOP g. 200;
Parmigiano g. 200;
Pepe q.b.

PER LA CIALDA AL

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 25.

PER L'IMPIATTAMENTO:

Scorza di limone q.b.

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO DEGLI GNUDI: Spremere il succo di mezzo limone. Cuocere gli spinaci, strizzarli e sminuzzarli. Mettere tutti gli ingredienti all'interno di una ciotola e mischiare con una forchetta. Creare gli gnudi aiutandosi con farina e mani bagnate. Cuocerli in acqua salata e scolarli una volta a galla. Saltarli in padella creando una crosticina.

PER LA SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP: Scaldare in un pentolino la panna e il latte, sciogliere il Pecorino Romano DOP e il parmigiano. Condire con pepe. Mettere tutto il composto all'interno del sifone.

PER LA CIALDA AL PECORINO ROMANO DOP: Mettere il Pecorino Romano DOP grattugiato all'interno di una padella, quando si forma una crosticina girare la cialda e cuocere l'altro lato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionare gli gnudi su un piatto fondo, al centro sifonare la spuma di Pecorino Romano DOP e decorare con la cialda al Pecorino Romano DOP e la scorza di limone.



RISOTTO CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP,

GEL AL CAFFÈ E SCORZA D'ARANCIA ESSICCATA

ISTITUTO ALBERGHIERO: OLIVETTI – MONZA
DARIO BIROLO

INGREDIENTI

PER IL BRODO:

Sedano g. 100;

Carota g. 100;

Cipolla g. 100;

Acqua q.b.

PER IL GEL AL CAFFÈ:

Caffè g. 100;

Acqua g. 100;

Agar Agar g. 2;

Zucchero g. 10;

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP:

Latte g. 120;

Panna g. 150;

Pecorino Romano DOP g. 150;

Fecola di patate g. 22.

PER LA SCORZA DI ARANCIA ESSICCATA:

Arancia n. 1.

PER LE CIALDE DI PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 100.

PER IL RISO:

Riso g. 100;

Burro g. 30;

Pecorino Romano DOP g. 50;

Sale g.10.

PROCEDIMENTO

PER IL BRODO: Tagliare il sedano, la carota e la cipolla e cuocere in acqua per circa due ore.

PER IL GEL AL CAFFÈ: Macinare il caffè, prepararlo e farlo raffreddare. Far sciogliere l'agar-agar nell'acqua e portare a bollore e togliere dal fuoco. Aggiungere il caffè freddo nel composto fatto precedentemente. Far solidificare in frigorifero. Frullare con il minipimer e aggiungere acqua al bisogno.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Far sciogliere la fecola nel latte, aggiungere la panna, mettere sul fuoco e portare a bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere il Pecorino Romano DOP. Cuocere a bagnomaria (se serve aggiungere un po' di latte per renderla più cremosa).

PER LA SCORZA DI ARANCIA ESSICCATA: Pelare l'arancia, mettere le scorze d'arancia in microonde e farle essiccare. Ridurre in polvere mettendola in un frullatore.

PER LE CIALDE DI PECORINO ROMANO DOP: Creare una cialda su un piatto e cuocere in microonde fino ad ottenere una cialda croccante.

PER IL RISO: Tostare il riso. Aggiungere il brodo e cuocere aggiungendo poco alla volta il brodo. Mantecare con il burro e Pecorino Romano DOP.

FINITURAE PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto su un piatto piano, decorando con la cialda al Pecorino Romano DOP, il gel al caffè e la scorza di arancia essiccata.



BOTTONI SARDI

RAVIOLI DI PASTA ALLO ZAFFERANO, CARNE DI PECORA, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP, BUCCIA DI POMPIA E TIMO

ISTITUTO ALBERGHIERO DI SASSARI
ANGELO CORONA

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

Semola rimacinata g. 200;
Acqua tiepida
e sale ml. 80/100;
Zafferano n. 1 bustina.

PER IL RIPIENO:

Polpa di pecora o agnello
finemente tritata g. 100;
Pecorino Romano DOP g. 40;
Uovo freschissimo
biologico n. 1;
Pane spianata sarda
ammollato nel brodo di
pecora o nel latte g. 40;

Pepe q.b.

PER LA SALSA:

Pecorino Romano DOP g. 80;
Ricotta di pecora g. 80;
Pepe q.b.;
Buccia di pompia q.b.;
Foglioline di 2 rametti
di timo.

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta fresca, lavorando semola, acqua tiepida e zafferano per circa dieci minuti e farla riposare per circa un'ora in un luogo fresco, avvolta nella pellicola. Mescolare con cura gli ingredienti del ripieno e farlo riposare in frigorifero per un'ora circa. Formare 40 sfere del peso di circa 6 grammi (i ravioli sardi tradizionali sono sempre molto grandi, ma noi pensiamo che debbano essere piccoli come un boccone, perché il raviolo non si deve assolutamente tagliare nel piatto). Stendere sottilmente la sfoglia e adagiarvi le palline di ripieno. Coprire con una sfoglia di pasta.

Ricavare 30 da 2cm di diametro. Disponerli su semola rimacinata. Frullare finemente il Pecorino Romano DOP grattugiato e la ricotta sino ad ottenere una crema ben liscia. Porla a bagnomaria perché risulti abbastanza calda al momento dell'utilizzo.

Al momento dell'utilizzo, profumarla con buccia di pompia e foglioline di timo. Spolverare il fondo di una padella antiaderente con il Pecorino Romano DOP grattugiato; cuocere a fuoco medio per circa un minuto. Voltare e cuocere sull'altro lato. Raffreddare e spezzettare la tegola di formaggio. Cuocere i piccoli ravioli tondi in abbondante acqua poco salata; scolarli una volta cotti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare la crema di Pecorino Romano DOP sul fondo di un piatto piano e adagiarvi i ravioli. Completare con pezzi di Pecorino Romano DOP.



**BIANCOMANGIARE AL PECORINO ROMANO DOP,
CRUMBLE DI TARALLO PARTENOPEO, MIELE DI CORBEZZOLO
E BITTER CAMPARI**

**ISTITUTO ALBERGHIERO: DOMENICO MODUGNO – POLIGNANO A MARE
MIRANDA MAZZONE**

INGREDIENTI

Tarallo partenopeo g. 60;
Mascarpone g. 130;
Panna fresca ml. 60;
Yogurt bianco g. 60;
Ricotta di pecora g. 50;
Pecorino Romano DOP g. 160;
Colla di pesce ammollata e
strizzata g. 12;
Sale marino fino g. 4;
Pepe bianco g. 4;
Pistilli di zafferano g. 4;
Germogli di pisello g. 4;
Miele di corbezzolo g. 15;
Bitter Campari cl. 5;
Acqua cl. 5;
Lamponi freschi g.10 (pz. 4).

PROCEDIMENTO

Scaldare l'acqua e sciogliervi 2 g. di colla di pesce, far raffreddare ed aggiungere il bitter Campari. Colare in stampini di silicone e abbattere a 4°, sformare e impiegare.

Mescolare il mascarpone e la ricotta e passare al setaccio, aggiungere 10 g. della colla di pesce sciolta nella metà della panna tiepida, lo yogurt, la metà del Pecorino Romano DOP grattugiato, il sale ed il pepe.

Disporre i due terzi in 4 forme individuali ed abbattere a 4°; inserire il "cuore" al bitter Campari e completare con la restante base, per poi abbattere a 4°.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Sformare e frantumare grossolanamente i taralli e distribuire nei piatti, sciogliere il restante Pecorino Romano DOP con la restante panna fino a creare una fonduta ed insaporire con la metà dello zafferano.

Disporre al centro il biancomangiare, decorare con il restante zafferano e i germogli di piselli, completare con il miele di corbezzolo e i lamponi.



RUBIK DI SAPORI

AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: G. DE CAROLIS – SPOLETO
MATTEO TROIANI

INGREDIENTI

Filetto di manzo g. 600;
Pecorino Romano DOP g. 250;
Grana padano g. 50;
Patate g. 300;
Cipolla n.½;
Burro g. 200 (da chiarificare);
Lamponi g. 100;
Pere n. 1;
Sale q.b.;
Olio EVO q.b.;
Miele n. 1 cucchiaino;
Albume d'uovo g. 50;
Burro g. 50;
Farina 0 g. 50;
Zafferano g. 5.

PROCEDIMENTO

PER LA SALSA AI LAMPONI: Tagliare finemente la cipolla e soffriggere in poco olio. Quando sarà appassita, aggiungere i lamponi, un po' d'acqua, un cucchiaino di miele, sale e lasciare cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Togliere dal fuoco, aggiungere poca panna e frullare il tutto.

PER LA FONDUTA AL PECORINO ROMANO DOP: Grattugiare il Pecorino Romano DOP e aggiungerlo alle patate precedentemente lesate e passate. Emulsionare con un po' di brodo vegetale, l'infusione di zafferano di Cascia e l'olio EVO dell'Umbria.

PER LE PERE: Tagliare le pere sottilissime con l'affettatrice, posizionarle su teglia con carta da forno e infornare a 60° a forno ventilato, girandole di tanto in tanto, finchè non risulteranno completamente essiccate.

PER LA CIALDA AL PECORINO ROMANO DOP: Amalgamare in parti uguali il burro fuso, albumi, farina e Pecorino Romano DOP. Plasmare la forma e cuocere per 5 minuti a 200 gradi.

PER IL FILETTO DI MANZO: Tagliare il filetto di manzo dandogli la forma di un cubo e scottarlo nel burro chiarificato, restringendo la salsa legandola con pochissimo roux a freddo.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare cominciando con la fonduta al Pecorino Romano DOP, il filetto di manzo, la salsa ai lamponi, la cialda al Pecorino Romano DOP e le pere.



TORTELLO CACIO, PEPE, PECORINO ROMANO DOP

CON CARCIOFO ROMANESCO, TUORLO MARINATO E POLVERE DI GUANCIALE

ISTITUTO ALBERGHIERO: UGO TOGNAZZI - ROMA
ALESSIO LEONARDI

INGREDIENTI

PER LA PASTA:

Semola rimacinata g. 250;
Farina "00" g. 250;
Latte g. 160;
Albumi g. 40 (n. 2);
Pecorino Romano DOP g. 50;
Sale e pepe q.b.

PER IL RIPIENO:

Latte fresco g. 300;
Pecorino Romano DOP g. 200;
Burro g. 20.

PER LA SALSA:

Carciofi romaneschi n. 3;
Spicchio d'aglio n. 1;
Olio EVO, sale, pepe q.b.

PER LA GUARNIZIONE:

Carciofo romanesco n. 1;
Guanciaie g. 100;
Burro g. 50;
Tuorli (il restante delle uova
utilizzate per la pasta) n. 2;
Sale g.100;
Zucchero g.100;
Misticanze invernali.

PER LA CIALDA AL

PECORINO ROMANO DOP:

Farina g. 20;
Albume g. 30;
Olio di Semi g. 50;
Sale e pepe g. 1;
Pecorino Romano DOP g. 20.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA: Preparare la pasta miscelando la semola con la farina "00" e impastare con il latte, il bianco d'uovo e il Pecorino Romano DOP fino a farla diventare liscia e omogenea; coprire con pellicola e lasciarla riposare in frigo per 2 ore. Preparare il ripieno del tortello confezionando sottovuoto il burro, il latte e il Pecorino Romano DOP aggiungendo sale e pepe. Cuocere a bagnomaria con un roner a 85°C per 20 minuti e raffreddare in abbattitore.

PER LA CREMA DI CARCIOFI: Pulire i carciofi, tagliarli a pezzi e rosolarli in un tegame con uno spicchio d'aglio; aggiungere del brodo vegetale e lasciar cuocere per 15 minuti, passare con un passaverdure e frullare emulsionando con un filo d'olio. Mettere da parte il composto per l'utilizzo successivo.

PER LA GUARNIZIONE: Preparare un carciofo *alla giudia*: aiutarsi con le mani per allargare il carciofo fino a quando sarà aperto come un fiore, friggerlo in olio caldo a 165°C per 10 minuti e, in seguito, ricavare dei petali che andranno usati per la guarnizione.

Marinare i tuorli d'uovo con sale e zucchero per 12 ore. Cuocere il guanciaie a fette in forno a 180°C fino a farlo diventare croccante, lasciarlo raffreddare e successivamente frullarlo.

Impastare gli ingredienti per la cialda di Pecorino Romano DOP in un cutter e stendere il preparato con una spatola su uno stampino a forma di foglia. Cuocere in forno a 125° per 10 minuti. Stendere la pasta molto sottile, tagliare con un coppapasta rotondo e, al centro, disporvi la fonduta e chiudere il tortello. Cuocere in abbondante acqua salata per circa 4 minuti, scolare la pasta e saltarla con il burro.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare disponendo la crema di carciofi alla base del piatto, disporvi sopra i tortelli e decorare con i petali di carciofi fritti, la polvere di guanciaie, una grattugiata di tuorlo marinato, le misticanze e la cialda di Pecorino Romano DOP.

Si consiglia di mangiare ogni singolo tortello in un solo boccone perché il ripieno è liquido e si può apprezzare l'esplosione di gusto nella bocca.



CONNUBIO

AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: CARLO URBANI PORTO SANT'ELPIDIO
ALBERTO LANCIOTTI

INGREDIENTI

PER LA FROLLA INTEGRALE

AL MIELE:

Farina di grano duro g. 125;
Farina integrale g. 125;
Miele g. 50;
Olio Evo g. 70;
Zucchero semolato g. 75;
Acqua g. 70;
Lievito in polvere
per dolci g. 7.

PER LA CREMA AL PECORINO

ROMANO DOP E FICHI:

Pecorino Romano DOP g. 170;
Fichi secchi g. 150;
Panna fresca ml. 500;
Gelatina in polvere g. 10;
Albumi g. 100;
Acqua g. 100;
Zucchero g. 160.

PER LA GELÉE AL VINO ROSSO:

Vino rosso
Montepulciano g. 350;
Zucchero g. 60;
Gelatina in polvere g. 6.

PER LA FINITURA:

Pere tagliate g. 50.

PROCEDIMENTO

PER LA FROLLA INTEGRALE AL MIELE: Mescolare le polveri in maniera omogenea. Trasferire in planetaria; aggiungere l'acqua, il miele e impastare con la foglia per qualche istante quando la frolla non appare uniforme. Formare un panetto e lasciar riposare circa 40 minuti in frigo. Stendere l'impasto dello spessore di circa 6 mm, bucare e ricavare dei dischi di circa 8 cm di diametro, cuocere in forno a 160°C per 15 minuti.

PER LA CREMA AL PECORINO ROMANO DOP E FICHI: Ammorbidire i fichi tagliati a pezzetti in 150 grammi di panna riscaldando il tutto per circa 10 minuti e lasciar raffreddare. Scolare i fichi e conservare la panna utilizzata. Reidratare la gelatina in 50 grammi di acqua fredda. Procedere con la parte restante di panna che servirà semi-montata.

Preparare una meringa pastorizzata con gli albumi, lo zucchero e 50 grammi di acqua. Unire la gelatina fatta sciogliere e amalgamare bene. A parte incorporare la panna utilizzata per i fichi con il Pecorino Romano DOP. Unire quindi la meringa al composto preparato e alla panna semi-montata. Infine aggiungere i fichi.

PER LA GELÉE AL VINO ROSSO: Reidratare la gelatina con 30 grammi di vino rosso. Scaldare il restante vino con lo zucchero portandolo a 75°. Aggiungere la gelatina che avrete sciolto e mescolare bene.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Stratificare il dolce ponendo la base di frolla sul fondo. Con l'aiuto del sac-à-poche disporre uno strato di circa 5 cm di crema al Pecorino Romano DOP e livellare. Coprire con circa 3 mm di gelée al vino. Servire con le pere tagliate.



GELATO AL PECORINO ROMANO DOP

SU BISQUIT E CROCCANTE ALLE MANDORLE E GELÉE AI FRUTTI DI BOSCO

ISTITUTO ALBERGHIERO: IIS CALLERI PACHINO
MICHELE PISANI

INGREDIENTI

PER IL BISQUIT:

Farina 00 g. 170;
Zucchero g. 150;
Burro g. 100;
Amaretti g. 100;
Mandorle g. 100;
Uova g. 168;
Lievito in polvere
per dolci g. 8;
Sale fino q.b. ;
Aroma mandorla dolce
1 cucchiaino;
Granella di mandorle q.b.

PER LA BAGNA AL MARASCHINO:

Acqua ml. 120;
Maraschino ml. 60;
Zucchero g. 60.

PER IL CROCCANTE ALLE MANDORLE:

Mandorle
(pelate a lamelle) g. 200;
Zucchero g. 170;
Miele g. 30.

PER LA GELEE AI FRUTTI DI BOSCO:

Frutti di bosco g. 300;
Zucchero g. 120;
Gelatina in fogli g. 18.

PER IL GELATO AL PECORINO

ROMANO DOP

Panna fresca ml. 100;
Latte ml. 50;
Pecorino Romano DOP g. 40;
Zucchero g. 20;
Addensante q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL BISQUIT: Sciogliere il burro a fuoco dolcissimo e far intiepidire. Frullare le mandorle in un mixer con un po' di zucchero. Sbriciolare gli amaretti in una ciotola. Con le fruste elettriche lavorare le uova con lo zucchero restante, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. Versare il burro fuso intiepidito, le mandorle sbriciolate e lavorare con lo zucchero, la farina, il lievito, gli amaretti sbriciolati, l'aroma alla mandorla dolce e il sale. Ottenere con le fruste un composto omogeneo. Spruzzare lo staccante negli stampi e versare il composto. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 10/15 minuti. Una volta cotto, lasciare raffreddare completamente prima di sfornare.

PER LA BAGNA AL MARASCHINO: Portare a bollire acqua e zucchero circa 5 minuti e lasciar raffreddare. Aggiungere il Maraschino.

PER IL CROCCANTE ALLE MANDORLE: Versare le mandorle a lamelle su una teglia ricoperta con carta da forno e tostarle in forno statico preriscaldato a 190°. Preparare il caramello mettendo in un pentolino miele, zucchero e qualche goccia di succo di limone finchè non diventano di colore bruno (intorno ai 130° gradi).

Aggiungere le mandorle tostate, ancora tiepide e cuocerle un paio di minuti. Versare il composto su una teglia foderata con carta forno leggermente oleata, distribuendolo uniformemente e cercando di livellarlo. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e tagliarlo a barrette.

PER LA GELEE AI FRUTTI DI BOSCO: Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda. Lavare la frutta; aggiungere lo zucchero e mescolare. Cuocere per 5 minuti e passare al setaccio per eliminare i semi. Lasciare riposare per qualche minuto, quindi aggiungere la gelatina strizzata; mescolare bene. Far raffreddare.

PER IL GELATO AL PECORINO ROMANO DOP: Versare la panna in una pentola e portare a bollire. Togliere dal fuoco e incorporare il Pecorino Romano DOP precedentemente grattugiato. Mescolare con una frusta a mano fino ad ottenere una crema omogenea, lasciare raffreddare e mettere nella gelatiera.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Con un coppapasta ritagliare dei piccoli rettangoli di bisquit, inumidirli con la bagna al Maraschino. Passarli nella granella di mandorle, poggiarvi sopra un pezzo di croccante alle mandorle, una pallina di gelato al Pecorino Romano DOP e finire con la gelée ai frutti di bosco. Guarnire con frutti di bosco, foglioline di menta e zucchero a velo.



FILETTO DI SUINO DEI NEBRODI

IN CROSTA DI PANKO E FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: DON PINO PUGLISI - CENTURIFE
AURORA TESTA

INGREDIENTI

PER IL FILETTO:

Filetto di maialino nero dei
Nebrodi g. 600;
Panko g. 400;
Albumi n. 2;
Maizena g. 200;
Erbe aromatiche
(rosmarino, salvia) q.b.;
Sale e pepe q.b.;
Olio EVO q.b.;
Fiori eduli q.b.

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP g. 300;
Latte intero ml. 100.

PER LA TUILLE:

Burro g. 50;
Zucchero a velo g. 50;
Albumi g. 50;
Farina "00" g. 50.

PROCEDIMENTO

Marinare il filetto con le erbe, il sale e il pepe per circa 2 ore e arrotolarlo nella pellicola. Cuocerlo sottovuoto a 60 °C per circa 30 minuti. Scottare in padella con burro chiarificato ed impanare con maizena, albume e panko, dorare il filetto e completare la cottura in forno.

PER LA TUILLE: Sciogliere il burro ed aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, l'albume e la farina, mescolare e far riposare per qualche minuto; infornare negli appositi stampi a 180°C per 3 minuti.

PER LA FONDUTA: Sciogliere a bagnomaria il Pecorino Romano DOP grattugiato con il latte.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Adagiare il filetto tagliato a medaglioni su uno strato di fonduta di Pecorino Romano DOP e decorare con la tuille e petali di fiori eduli.



GNOCCHI DI FAVA LARGA DI LEONFORTE

SU CREMA DI PECORINO ROMANO DOP E ZAFFERANO DI CAROPEPE

ISTITUTO ALBERGHIERO: DON PINO PUGLISI - CENTURIFE
TOSCA PIEMONTE

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI:

Patate g.125;
Fave g.125;
Farina "00" g.50;
Tuorlo n.1;
Guanciale g. 60;
Sale q.b.

PER LA FONDUTA

DI PECORINO ROMANO DOP:

Latte ml. 125;
Pecorino Romano DOP g. 140 ;
2 pistilli di zafferano.

PER LA FINITURA:

Zeste di limone candito q.b.;
Pomodori secchi q.b.;
Fiori eduli q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere le fave in ammollo per 24 ore, sbucciarle e soffriggerle con una brunoise di sedano e carota, coprire a filo con acqua e cuocerle a fiamma bassa. Appena cotte, mescolarle con le patate precedentemente lessate ed unire farina e un tuorlo.

Preparare gli gnocchi e precuocerli in forno a vapore a 100 °C per 8 minuti.

Saltarli in padella con la crema di Pecorino Romano DOP preparata a bagnomaria.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare con la fonduta di Pecorino Romano DOP, gli gnocchi di fava e finire il piatto con fiori eduli, pomodori secchi e limone candito.



“SCRIPPELLE ‘MBUSS”

CREPES FARCITE CON PECORINO

ROMANO DOP IN BRODO DI GALLINA E SPUMA AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: IIS V. CROCETTI – CERULLI
ELISA CASTRONI

INGREDIENTI

PER IL BRODO DI GALLINA:

Gallina kg. 1;
Cipolla intera n. 1;
Carote n. 1;
Sedano costa n. 2;
Sale q.b.;
Cannella stecca n. 1;
Acqua l. 3,5.

PER LE SCRIPPELLE

Uova n. 3;
Farina 00 g. 300;
Latte o acqua g. 200;
Rape rosse frullate a
crema g. 200;
Spinaci cotti e frullati g. 200;
Olio EVO q.b.

PER LA SPUMA AL

PECORINO ROMANO DOP

Pecorino Romano DOP
grattugiato g. 100 ;
Latte g. 100;
Burro g. 30 ;
Farina 00 g. 30;
Noce moscata q.b.;
Pepe nero q.b.

PER LA FONDUTA AL

PECORINO ROMANO DOP

Pecorino Romano DOP
grattugiato g. 200;
Fecola di patate g. 20;
Panna fresca g. 400.

PROCEDIMENTO

PER IL BRODO DI GALLINA: Fiammeggiare la gallina, togliere le interiora e lavarla in abbondante acqua. Pulire gli ortaggi, lavarli e tagliarli a pezzi grandi. Riempire una casseruola di acqua e immergere carota, sedano, cipolla, gallina, cannella e poco sale; lasciar sobbollire per circa 3 ore schiumando di tanto in tanto.

PER LE SCRIPPELLE: In una bacinella unire in successione 1 uovo, 100 g di farina 00, 100 g di latte; amalgamare con una frusta facendo attenzione ai grumi che potrebbero formarsi (se accade filtrare il composto con uno chinois). Far scaldare una padellina antiaderente e ungerla con un po' di olio evo; aiutandosi con un mestolo, versare una piccola quantità di composto. Ruotare la padella per livellare l'impasto. Attendere meno di un minuto e girare la Scrippella dall'altro lato. Continuare l'operazione con il resto dell'impasto. Ripetere l'operazione sostituendo il latte con la polpa di rape rosse e successivamente di spinaci.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Portare a bollire la panna. Unire la fecola precedentemente diluita con acqua. Spegnerne il fuoco ed aggiungere il Pecorino Romano DOP e girare fino a quando sarà sciolto. Lasciare raffreddare. Farcire le crêpes al centro con una piccola quantità di crema al Pecorino Romano DOP. Chiudere le crêpes a fagottino e legarle con erba cipollina.

PER LA SPUMA AL PECORINO ROMANO DOP: Portare a bollire il latte ed unire la farina 00 precedentemente diluita con acqua. Aggiungere il Pecorino Romano DOP grattugiato e mischiare fino a quando il formaggio si scioglie completamente. Insaporire con pepe nero e noce moscata. Lasciar raffreddare completamente. Inserire il composto in un sifone per realizzare una spuma al Pecorino Romano DOP.

FINITURA E IMPIATTAMENTO

Sistemare le scrippelle in un piatto fondo una per colore e versare sopra il brodo bollente filtrato. Aggiungere in superficie la spuma al Pecorino Romano DOP, oppure servirla a parte.



“AGNELLO CAC’ E OVE CÒ LU CIABBOTT”

BOCCONCINI DI AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP CON UOVA E PECORINO ROMANO DOP ACCOMPAGNATO DA UN MISTO DI VERDURE DI STAGIONE

ISTITUTO ALBERGHIERO: IIS V.CROCETTI – CERULLI
CARMINE CANNAVALE

INGREDIENTI

PER L’AGNELLO CACIO E UOVO:

Agnello (spalla e coscia senza osso) g. 500;
Cipolla tritata g. 25;
Aglio tritato n. 1 spicchio;
Sale q.b.;
Prezzemolo tritato q.b.;
Noce moscata q.b.;
Olio EVO cl. 2,5;
Spezie ed erbe aromatiche (pepe e rosmarino) q.b.;
Vino bianco q.b.;
Uova fresche n. 1;
Succo di limone q.b.;
Pecorino Romano DOP grattugiato g.75.

PER “LU CIABBOTT”:

Patate, melanzane, zucchine e pomodori ramati g. 500 (g.125 per tipo di verdura);
Olio EVO cl. 0,5;
Sale ed erbe aromatiche q.b.;
Cipolla a julienne g. 50;
Peperoni rossi per la salsa g. 250.

PROCEDIMENTO

Mettere sottovuoto i bocconcini di agnello, privi delle ossa precedentemente insaporiti con: sale, spezie ed erbe aromatiche, olio EVO, cipolla e aglio tritato. Lasciare cuocere l’agnello a bassa temperatura per 3 ore circa a 60°C.

A cottura terminata in una padella, rosolare i bocconcini di agnello, aggiungere il succo e i sapori di cottura. In una bacinella preparare un composto con uova, Pecorino Romano DOP grattugiato, succo di limone, noce moscata, sale, prezzemolo tritato che verrà aggiunto, a fine cottura, all’agnello, avendo cura di non far cuocere l’uovo completamente. Mettere le verdure precedentemente nettate, tagliate a rondelle e condite con sale, erbe aromatiche e olio EVO su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciar cuocere in forno ventilato a 180° per circa 20 min.

In estate ‘lu ciabbott’ viene preparato disponendo in una teglia gli ingredienti a strati e cuocendo come se fosse un tortino.

Rosolare i peperoni con olio EVO profumato all’aglio fino a completa cottura. Frullarli con un mixer ad immersione e riporli in un biberon a bagno maria.

FINITURA E PRESENTAZIONE

In un piatto da portata disporre le verdure a raggiera, aggiungere la salsa al peperone e adagiare al centro l’agnello cacio e uovo.



FERRATELLE FARCITE

DI RICOTTA DI STAZZO E PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: IIS V: CROCETTI-CERULLI
RICCARDO LALLONI

INGREDIENTI

PER LE FERRATELLE MORBIDE:

Farina di grano tenero "00"
g. 150;
Zucchero g. 50 ;
Uova n. 2;
Olio EVO cl. 2;
Bicarbonato 1 pizzico;
Limone scorza grattugiata
½ limone;
Liquore al doppio
arancio g. 10;
Semi di anice g. 1.

PER IL RIPIENO:

Ricotta fresca
di mucca g. 250;
Pecorino Romano DOP
a cubi g. 150;
Miele di acacia g. 30;
Cannella in polvere g. 1;
Polline liofilizzato
(facoltativo) g. 10;
Zucchero a velo g. 10.

PROCEDIMENTO

In una bacinella, con l'aiuto di una frusta, amalgamare bene tutti gli ingredienti per la realizzazione delle ferratelle.

Cuocerli con l'apposito 'ferro', (in questa ricetta si utilizza un ferro elettrico o stampo per waffle capace di rendere la cottura più rapida e uniforme) preferibilmente a forma di cuore, cospargendo di olio entrambe le parti interne e far scaldare bene.

Cuocere 2 minuti per ogni lato e, appena pronte, disporle su un vassoio ricoperto da carta paglia.

Preparare la farcitura mettendo in una bacinella la ricotta, il Pecorino Romano DOP, il miele d'acacia e la cannella in polvere. Lavorare il composto così ottenuto amalgamando con un cucchiaino. Disporre un cucchiaino di composto a base di ricotta su una ferratella a cui sovrapporne un'altra e lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire con una leggera spolverata di zucchero a velo. Il piatto proposto presenterà del miele di acacia e del polline liofilizzato oltre ad una piccola ape in pasta di zucchero e isomalto.



CIAMBELLA INASPETTATA

AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: SAFI ELIS – ROMA
LUDOVICA SCIPIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO:

Farina (metà 00 e metà
Manitoba) g. 500;

Strutto g. 60;

Acqua ml. 300;

Lievito di birra g. 16;

Sale g. 10;

Pecorino Romano DOP g. 150;

Cucchiaino di miele n. 1;

Scorza di arance n. 2.

PER IL RIPIENO:

Ricotta vaccina g. 500;

Colatura di alici g. 100;

Guanciale g. 100;

Pecorino Romano DOP g. 150;

Pepe q.b.;

Scorza e succo di arancia n. 1.

PER LA FINITURA:

Pecorino Romano DOP q.b.;

Scorza d'arancia q.b.

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO: In planetaria impastare farina, acqua e lievito, miele, sale, strutto, Pecorino Romano DOP e per ultimo la scorza di 2 arance. Far lievitare l'impasto per 90 minuti a 30 gradi. Formare poi le ciambelle, e far lievitare nuovamente per altri 40 minuti a 30 gradi.

PER IL RIPIENO: Cuocere il guanciale e, in una ciotola, unire tutti gli ingredienti e creare un ripieno uniforme. Riempire la ciambella con il ripieno una volta frita.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Ricoprire con Pecorino Romano DOP grattugiato e scorza d'arancia.



“BUONGIORNO A MEZZOGIONO” AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: SAFI ELIS – ROMA
GAIA SCOPPA

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO DEI BISCOTTI:

Farina g. 300;

Cacao g. 25;

Burro g. 200;

Uovo n. 1;

Pecorino Romano DOP g. 100.

PER IL RIPIENO:

Ricotta di pecora g. 400;

Pecorino Romano DOP g. 100;

Colatura d'alici q.b.;

Pepe q.b..

PER IL LATTE E CACAO:

Latte di capra q.b.;

Cacao in polvere amaro q.b.

PROCEDIMENTO

Per i biscotti montare il burro per poi aggiungere il restante degli ingredienti. Quando l'impasto sarà morbido trasferire in sac à-poche per poi formare i biscotti. Mettere i biscotti in abbattitore per 5 minuti prima di cuocerli in forno a 160 gradi per 15/20 minuti. Una volta cotti e raffreddati riempirli con la mousse fatta da ricotta, Pecorino Romano DOP, colatura di alici.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Per il latte e cacao che andrà in accompagnamento: scaldare il latte a 70 gradi, montare con il frullatore ad immersione e poi guarnire per spolverata di cacao.



RADICI AL PECORINO ROMANO DOP

ISTITUTO ALBERGHIERO: IIS ULPANI – ASCOLI PICENO
NUNZIO SIMONE DI PACE

INGREDIENTI

PER LA PASTA ALL'UOVO:

Farina 00 g. 150;

Tuorli g. 150;

Farina di mais g. 25.

PER IL FONDO:

Sedano g. 200;

Cipolla rossa g. 200;

Porro g. 200;

Carote g. 200;

Aglione fresco n. 1;

Burro g. 200;

Olio EVO q.b.;

Concentrato di pomodoro
triplo q.b.;

Bouquet garni (alloro,
rosmarino, prezzemolo, timo,
maggiorana, salvia) q.b.;

Pepe q.b.;

Chiodi di garofano q.b.;

Carcassa di gallina q.b.

PER IL RIPIENO:

Gallina disossata;

Sedano, carote per il brodo;

Cipolla bianca g. 100;

Bouquet garni (alloro,
rosmarino, prezzemolo, timo,
maggiorana, salvia) n.1;

Pepe macinato q.b.;

Ginepro, Paprika dolce q.b.;

Salsa di soia, Vino bianco q.b.

Farina di riso, Miso q.b.

PER LA CREMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Latte ml. 300;

Pecorino Romano DOP q.b.;

Olio di tenera ascolana q.b.;

Aria di cannella;

Lecitina di soia q.b.;

Cannella in polvere q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA ALL'UOVO: Unire la farina 00 e quella di mais, impastare con i tuorli e far riposare nel frigorifero.

PER IL FONDO DI GALLINA: Fare una dadolata di sedano, carota, cipolla e porro. In una pentola far imbiondire il tutto con olio d'oliva aggiungendo l'aglio tagliato a metà, il bouquet garni ed il concentrato di pomodoro. Far cuocere lentamente, aggiungere la carcassa della gallina precedentemente infarinata e passata in forno a convezione, i chiodi di garofano ed aggiustare di sale. Riempire la pentola con del ghiaccio e far cuocere lentamente fino a quando non avremo una riduzione del fondo. Passare al colino cinese e far raffreddare. Togliere la parte grassa in superficie e ridurre nuovamente.

PER IL RAGÙ DI GALLINA: Far appassire una mirepoix di sedano, carota e cipolla con olio EVO, aggiungere il bouquet garni. Tagliare finemente la carne di gallina, passarla nella farina di riso. Aggiustare di pepe, ginepro, paprika e sfumare con del vino bianco, salsa di soia. Ultimare la cottura.

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: Unire al latte il Pecorino Romano DOP e l'olio EVO far addensare.

PER L'ARIA DI CANNELLA: Sciogliere la cannella in un litro d'acqua, aggiungere la lecitina di soia, emulsionare, usare l'aria per decorare.

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

