

CHICCO CEREÀ

MERCOLEDÌ 5 Febbraio 10h – 13h

Menu

Carbon pacchero

Moscardini al verde / Moscardini affogati con polenta

Casoncelli di Taleggio con crema di mais e tartufo nero

Risotto con zucca, strachitunt e crumble di amaretto

CARBON PACCHERO

Ingredienti

- 1 Kg mezzi paccheri
- Pancetta
- Uova
- Pecorino
- Sale
- Pepe
- Parmigiano granello

Esecuzione

Cuocere i mezzi paccheri in abbondante acqua salata.

Tagliare la pancetta a *julienne* e farla tostare in padella rendendola croccante.

Sbattere le uova e condirle con sale, pepe, pecorino e parmigiano. Cuocerle come gli scramble eggs dalla consistenza bavosa.

Mantecare la pasta con burro e parmigiano.

Servire i mezzi paccheri ripieni con le scramble eggs.

Finire con un po' di pancetta croccante e del pecorino.

MOSCARDINI AL VERDE CON POLENTA

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr. Moscardini o fragoline di mare
- 1 lt. acqua
- 250 gr. Aceto bianco
- Succo di limone
- Sale, pepe q.b.
- Olio extra vergine d'oliva
- Trito di erbe aromatiche: prezzemolo, basilico, aglio.

Pulire i moscardini asportando il sacchetto dello sporco. Portare ad ebollizione l'acqua salata e acidulata con l'aceto. Lessare i moscardini per circa 4/5 minuti.

Scolarli e condirli ancora caldi con sale, pepe, aceto, limone, il trito di erbe e l'olio d'oliva. Servire con polenta.

MOSCARDINI AFFOGATI

Ingredienti per 4 persone

- 500 grammi di moscardini
- olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- mezza cipolla tritata
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di salsa di pomodoro
- 200 grammi di pomodori pachino
- sale e pepe q.b.
- peperoncino a piacere
- trito di prezzemolo aglio e basilico

Esecuzione

Rosolare nell'olio extravergine d'oliva l'aglio e la cipolla tritata, aggiungere i moscardini, tostarli per qualche minuto e declassare con il vino bianco. Aggiungere i pachino tagliati e metà, la salsa di pomodoro e regolare di sale e pepe (se lo si desidera anche il peperoncino) cuocere per circa 20 min.

Prima di servire aggiungere il trito di prezzemolo, aglio e basilico.

CASONCELLI DI TALEGGIO CON CREMA DI MAIS E TARTUFO NERO

Per la pasta all'uovo

Ingredienti per ½ kg di impasto

- 500 gr di farina bianca 00
- 3 uova intere
- 3 tuorli
- sale q.b.
- acqua q.b.

Esecuzione

Disporre su un piano di lavoro la farina a fontana, mettere al centro le uova un pizzico di sale. (eventualmente nell'impastatrice)

Lavorare energicamente il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Lasciar riposare in frigorifero per circa 30 minuti avvolto nella pellicola o in un contenitore con chiusura ermetica.

Stendere l'impasto a mano (con il mattarello) o con l'apposita macchinetta (elettrica o manuale)

Tagliare la pasta a cerchi del diametro di 6/7 cm.

Per il ripieno

- 600 g taleggio
- 100 ml panna fresca

Per la salsa

- 500 g mais in scatola
- 2 l latte fresco
- 6 scalogni
- 100g tartufo nero

Esecuzione

Tagliare il taleggio a cubetti e metterlo in una casseruola con poca panna, fonderlo a bagnomaria fino ad ottenere un composto liscio e filante.

Per la crema di mais :

Pulire, lavare e tagliare gli scalogni a *julienne*, farli stufare e aggiungere il mais. Coprire con il latte e portare a bollore per circa 5 minuti. Frullare il tutto e aggiustare di sapore.

Farcire i dischetti di pasta con la fonduta di taleggio fredda e chiuderli dandogli la tipica forma del casoncello.

Cuocere i casoncelli in abbondante acqua salata, scolarli e mantecarli con burro e parmigiano.

Servire ben caldi sopra la crema di mais e tartufo nero a scaglie.

RISOTTO CON ZUCCA STRACHITUNT E AMARETTO

Ingredienti per 4 persone

- 320 g riso
- 2 l brodo
- 500 g zucca
- 100 g strachitunt
- Amaretti
- Salvia
- Rosmarino
- Timo
- 100 g burro
- 100 g parmigiano

Esecuzione

In una teglia da forno adagiare un foglio di carta argentata e metterci la zucca tagliata e pulita. Unire rosmarino, salvia, timo e ginepro e coprire la zucca con dell'altra carta fino a formare un cartoccio e far cuocere a 170° per circa 30 minuti.

Frullare la zucca e passarla con un colino fine.

In una casseruola far tostare il riso, sfumare con del vino bianco aromatico e continuare la cottura, unire la purea di zucca e a fine cottura mantecare con una noce di burro ed una manciata di grana, aggiustare di sale e pepe e servire con lo strachitunt che avremo fatto sciogliere a bagno maria ed una spolverata di amaretto.

I vini

Soave Classico Superiore Calvarino Az. Agricola Pieropan

Vermentino di Gallura Vigna'ngena Capicchera

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva F.lli Bucci

Colli Tortonesi Timorasso Fausto vigne Marina Coppi

- **Soave:** 70% Garganega , 30% Trebbiano di Soave : sentore di fiori bianchi e fieno di estrema eleganza e leggerezza, scelto perché la pasta all'uovo è leggera e della stessa intensità e morbidezza gusto olfattivamente parlando
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi :** 100% verdicchio : vino di buona struttura con un lungo affinamento in botte e seguito in bottiglia con note di zafferano, importante mineralità che prosegue con una nota iodata, abbinato per il giusto connubio intensità e persistenza tra cibo e vino al palato
- **Vermentino di Gallura :** 100% Vermentino : vino solare caldo ricco di sentori: biancospino, glicine, rosmarino, lavanda e ananas. Vino che apporta un tocco di freschezza e tonicità al piatto sgrassando l'olio presente nel medesimo
- **Timorasso :** 100% Timorasso : vitigno recuperato da pochi viticoltori presenti nel territorio tortonese. Vino di grande struttura affinato in botte con sentore di frutta gialla matura ed un accenno di idrocarburi , di buona evoluzione. La parte sapida e minerale del vino contrasta la

morbidezza della zucca e la struttura elegante del vino si fonde perfettamente con lo strachitunt ed il crumble di amaretto