

RICETTE PIATTI D'AUTORE

Ristorante "GENER NEUV" di Asti

PASTA ALL'OLIO RIPIENA

Ingredienti per la pasta:

Gr. 250 farina bianca "00"
2 cucchiaini di olio
1 bicchiere acqua

PROCEDIMENTO

Impastare farina, olio, acqua e lasciare riposare per circa 30 minuti.

Ingredienti per la farcia:

Gr. 300 formaggio Elva
Gr. 300 formaggio Raschera
Gr. 250 salsiccia
1 pera
1 bicchiere latte
3 tuorli

PROCEDIMENTO

Rosolare la salsiccia in una padella, colare il grasso e spruzzare con vino bianco secco.
Stendere la pasta in una teglia di circa 18/20 cm di diametro, farcirla con i formaggi tagliati a cubetti, la salsiccia, la pera tagliata e il latte con i tuorli. Salare, pepere e ricoprire con la pasta rimasta. Infornare a 180° per 25 minuti circa.

Ingredienti per la fonduta :

Gr. 100 formaggio Elva
1 tuorlo d'uovo
Gr. 50 latte

PROCEDIMENTO

Cuocere sul fuoco e servire sotto la pasta ripiena.

Ristorante "Del Casot" di Castell'Alfero

ARROSTO DELLA VENA FARCITO CON PRUGNE BRASATO ALLA BARBERA D'ASTI CON TORTINO DI POLENTA "GRUSERA" E TARTUFO NERO PIEMONTE GRATINATO AL FORNO

Ingredienti per l'arrosto:

- 1 arrosto della vena di medie dimensioni
- sedano
- carote
- cipolle
- rosmarino
- chiodi di garofano
- cannella
- prugne secche snocciolate
- Lt. 4 Barbera d'Asti superiore
- olio extra vergine di oliva
- burro

PROCEDIMENTO

Preparare la carne praticando al centro un'incisione di circa due cm nel senso della lunghezza. Nel foro infilare le prugne e comprimerle bene, quindi imbrigliare la carne e lasciarla marinare per almeno 4/5 giorni nella Barbera d'Asti insieme alle verdure e agli aromi. Trascorso il tempo, togliere la carne dalla marinata. In una capace pentola scaldare olio e burro, deporre l'arrosto e rosolarlo a fuoco deciso su tutti i lati, aggiungere le verdure e dopo qualche minuto il vino precedentemente portato a bollore. Continuare la cottura a fuoco lento aggiungendo se necessario brodo di carne. Una volta cotto, passare il fondo di cottura, tagliare delle fette di medio spessore e servire velate dal fondo ottenuto ben caldo.

Ingredienti per il tortino:

- Gr. 500 farina di mais "grusera"
- Gr. 800 acqua
- burro
- parmigiano
- sale
- tarufo nero Piemonte

PROCEDIMENTO

Portare a bollore l'acqua con una noce di burro e poco olio extra vergine di oliva, aggiungere a pioggia la farina sempre mescolando con una frusta. Appena raggiunta la giusta densità deporre sulla piastra e cuocere per circa 40 minuti mescolando di tanto in tanto. A fine cottura mantecare con burro, parmigiano e il tartufo nero precedentemente tritato grossolanamente, deporre in stampini e lasciare raffreddare. Al momento dell'utilizzo mettere una noce di burro su ogni porzione e gratinare in forno già caldo a 180° fin quando non saranno ben dorati. Sformare e servire.

**COSCIA D’ANATRA "CONFIT " CON FRUTTA FRESCA E SECCA
IN SALSA BRUNA SPEZIATA**

Ingredienti:

4	cosce di anatra
Gr. 400	sale grosso
Gr. 100	zucchero
2 cucchiai	trito di timo, semi di finocchio, ginepro, zenzero e bucce d'arancia
Kg. 1	grasso di anatra
2	mele golden
2	pere kaiser
4	fichi secchi
4	albicocche secche
Gr. 30	filetti di mandorla
Gr. 50	burro
Gr. 3	sale Maldon

PROCEDIMENTO

Cospargere bene le cosce d'anatra con il trito aromatico. Mescolare il sale grosso con lo zucchero e marinare la carne per 24 ore in frigorifero. Trascorso il tempo necessario, lavare sotto l'acqua corrente le cosce, asciugarle e sistemarle in una teglia da forno ricoprendole con il loro grasso sciolto. Cuocere ad 80° per 8 ore.

Preparare intanto la frutta fresca e secca cuocendola in padella con il burro.

Quando le cosce sono morbide, scolarle dal grasso e rosolarle a fuoco vivo in una padella antiaderente per renderle croccanti. Sul piatto sistemare la frutta e sopra la coscia rosolata con la salsa bruna speziata ottenuta dalla tostatura delle sue ossa con verdure, vino rosso e mix di spezie.

Ristorante “LA GROTTA” di Asti

CONIGLIO DISOSSATO FARCITO ALL’ANTICA TRADIZIONE DEL RISTORANTE “LA GROTTA” GUARNITO CON AGNOLOTTINI E CIPOLLINE IN AGRODOLCE DELLA VALLE DEL TANARO

Ingredienti per la pasta:

farina di grano tenero “00”
semola di grano duro
acqua , uova, sale

PROCEDIMENTO

Amalgamare gli ingredienti impastando con energia, distendere la pasta, riempirla con il ripieno e chiudere a mano.

Ingredienti per il ripieno:

carni bovine, suine e coniglio
spinaci
formaggio
uova
sale
noce moscata
rosmarino
maggiorana
prosciutto
carota , sedano, cipolla

PROCEDIMENTO

Far rosolare carota, cipolla, sedano, rosmarino e maggiorana, unire le carni, il prosciutto e gli spinaci e aggiustare di sale. A fine cottura tritare il tutto, aggiungere le uova, il formaggio, la noce moscata e amalgamare bene.

Ingredienti per il coniglio:

coniglio
pancetta coppata
spinaci
olio, burro, aglio
rosmarino, timo
carota, sedano, cipolla
vino bianco, sale

PROCEDIMENTO

Distendere il coniglio precedentemente disossato e aperto a libro facendo attenzione a mantenerlo intero. Formare un letto di pancetta coppata e spinaci passati precedentemente in padella con il burro. Arrotolare il coniglio su se stesso fino a formare una rolata e legare con spago da cucina. Preparare un soffritto con carota, sedano, cipolla, aglio e aromi, aggiungere la rolata, sfumare con il vino bianco ed eliminare l’aglio a metà cottura. Una volta cotto, passare tutte le verdure al passaverdura fino a formare una crema.

Ristorante “SAN MARCO” di Canelli

AGNOLOTTI “GOBBI” ASTIGIANI CON IL LORO STUFATO E GUANCIALE AL FORNO

Ingredienti per il ripieno:

Kg. 1	carne di vitello (cappello da prete o scamone di razza piemontese)
Kg. 0,5	carne di maiale (lonza)
Kg. 0,8	carne di coniglio
Gr. 300	salsiccia di suino
Gr. 300	scarola bollita (peso cotta)
3	uova per ogni chilogrammo di ripieno
Gr. 200	parmigiano grattugiato
	sale, pepe, noce moscata

PROCEDIMENTO

Iniziare preparando precedentemente gli arrostiti di vitello, di maiale e di coniglio, conservando a parte il sugo di cottura di ognuno.

Tritare finemente gli arrostiti, compreso il coniglio preventivamente disossato.

Insaporire la salsiccia tritata con la scarola sbianchita a parte e tritata grossolanamente ed unire in un recipiente con gli arrostiti tritati. Pesare il ripieno ed aggiungere le uova in quantità di 3 per ogni Kg. di ripieno, parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Amalgamare molto bene e lasciare riposare in frigorifero coperto con una pellicola.

Ingredienti per la sfoglia:

Kg. 2	farina “00”
16	uova intere + 4 tuorli
Gr. 250	acqua tiepida
	sale

PROCEDIMENTO

Impastare la sfoglia e tenerla umida con un panno appena inumidito; tirare il foglio man mano che si preparano i “gobbi”: disporre sul foglio una serie di mucchietti di ripieno ad una distanza di 2,5 cm uno dall’altro. Ripiegare poi il foglio su se stesso inglobando i mucchietti di ripieno. Successivamente, aiutandosi con il lato delle dita, sigillare la pasta tra un mucchietto e l’altro ed anche il terzo lato che si trova in mezzo. Con l’apposita rotella ritagliare le parti di pasta sigillata e staccare i ravioli, che risulteranno quindi dentellati su tre lati. Allargarli su dei vassoi ricoperti da teli di lino e spolverizzare di semola in modo che non si attacchino tra di loro.

Ristorante “LA BRAJA” di Montemagno

TORTINO DI PATATE FILANTE CON INVOLTINI DI VITELLO E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per il tortino:

Gr. 600	patate
2 cucchiaini	farina
Gr. 100	toma
Gr. 150	fontina
Gr. 100	parmigiano grattugiato
3	uova
Gr. 150	ricotta
	sale
	pepe
	noce moscata

PROCEDIMENTO

Lessare e schiacciare le patate, far raffreddare. Tagliare a cubetti tutti i formaggi e unirli alle patate con la farina, le uova, il parmigiano, la ricotta, sale, pepe e noce moscata. Imburrare degli stampi monoporzione e cospargerli di pangrattato. Versare il composto e cuocerlo in forno a 170° per circa 40 minuti.

Ingredienti per gli involtini di vitello:

Kg. 1,2	fettine di vitello sottili
Gr. 150	pane raffermo
¼ lt.	latte
Gr. 150	prezzemolo
Gr. 200	parmigiano grattugiato
2	uova
Gr. 100	cipolle
Gr. 100	sedano
Gr. 100	carote
1 mazzetto	rosmarino
Gr. 150	lardo
Gr. 500	funghi porcini
	sale
	pepe

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno il pane nel latte, pulire e tritare il prezzemolo. Strizzare il pane e sbriciolarlo, unirlo al prezzemolo con il parmigiano, le uova, sale, pepe e mischiare bene il tutto. Stendere le fettine di vitello e cospargerle con la farcia, arrotolare a forma di involtini e legare con filo incolore. In un tegame scaldare due cucchiaini di olio extra vergine e rosolarvi gli involtini. Pulire le cipolle, il sedano, le carote e il lardo. Tritare il tutto e aggiungere agli involtini. Lasciare rosolare e bagnare con un po' di vino bianco, far evaporare, bagnare con un po' di brodo e cuocere per circa 30 minuti. Pulire i funghi porcini, tagliarli a fettine e, con uno spicchio di aglio e olio, trifolarli con un po' di prezzemolo tritato. Servire il tortino, gli involtini e i funghi trifolati ben caldi.

Ristorante “LA FIORAIA” di Castello d’Annone

TOURNEDOS DI MAIALINO FASCIATO CON LARDO D’ARNAD IN SALSA VORONOFF E TIMBALLO DI GRATIN DAUPHINOIS

Ingredienti per i tournedos:

Gr. 600-700	filetto di maialino
Lt. 1	latte intero
4	spicchi di aglio
4 fette	lardo sottile
Dl. 1	Brandy
	rosmarino
	maggiorana
	timo
	burro
	sale
	pepe

PROCEDIMENTO

Mettere il filetto di maialino, rifilato e pulito dal grasso per renderlo uniforme, a marinare nel latte con l’aglio non pelato, ma schiacciato, rosmarino, timo e maggiorana per 24 ore. Togliere dalla marinatura, lavarlo con acqua fredda e asciugarlo. Salare e pepare il filetto e fasciarlo con il lardo. Avvolgerlo in pellicola trasparente e abatterlo ad una temperatura di 2° centigradi. Tagliarlo in quattro parti ottenendo così i tournedos. Rosolare in padella con una noce di burro i tournedos dai due lati (non coperti di lardo) e fiammeggiarli con il Brandy. Cuocere in forno già caldo a 150° per circa 15 minuti.

Ingredienti per la salsa:

Dl. 2	panna
2 cucchiaini	senape “Maille”
1 cucchiaino	Savora
Gr. 20	burro
	worcester
	pepe nero
	tabasco
	sale

PROCEDIMENTO

In un tegamino sciogliere il burro e unire gli ingredienti uno alla volta, prima la Savora, poi la senape, la panna, la worcester, il tabasco, sale e pepe. Cuocere lievemente fino ad ottenere una salsa cremosa che vela il dorso del cucchiaino. Disporre al centro del piatto il tournedos, coprirlo con la salsa e accompagnarlo con il timballo.

Ristorante “IL BAGATTO” di Grazzano Badoglio

PICCOLO FRITTO PIEMONTESE

Ingredienti:

semolino
mela
amaretto
carote
salsiccia
bistecchina
fiore di zuccina ripieno
oli di semi vari di ottima qualità
pane grattugiato
uova
fontina
sale q.b.
rosmarino

PROCEDIMENTO

Per la bistecchina prendere della coscia di vitello tagliata a fette, impanarla e friggerla. Prendere il semolino tagliato, impanarlo e friggerlo. Impanare e friggere l'amaretto e la mela tagliata a rondelle. Tagliare le carote a rondelle o a listarelle, farle rosolare con un rametto di rosmarino legato e verso fine cottura aggiungere la salsiccia. Salare e pepare. Prendere i fiori di zuccina lavati e asciugati, riempirli con i dadini di fontina. Impanarli e friggerli.

Ingredienti per il semolino:

Lt. 1	latte
1 bustina	vanillina
1	limone grattugiato
4 cucchiaini	zucchero
Gr. 60	semolino
1	uovo intero

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione il latte con lo zucchero, il limone e la vanillina. Aggiungere a pioggia il semolino mescolando a fuoco lento. Dopo 10 minuti aggiungere l'uovo, mescolare energicamente e versare su una teglia precedentemente bagnata, lasciare raffreddare e tagliare nella forma desiderata.

Ristorante “AMETISTA” di Moncalvo

ARROSTO DELLA VENA BRASATO AI PEPERONI E PISTACCHI CON MILLEFOGLIE FREDDA DI MELANZANE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti:

Kg. 1 arrosto della vena
1 peperone rosso
1 peperone giallo
Gr. 100 pistacchi
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
erbe aromatiche
2 bicchieri vino bianco
sale
pepe

PROCEDIMENTO

Rosolare in poco olio l'arrosto, aggiungere la carota, la cipolla, il sedano, sale e pepe. Bagnare con il vino bianco e cuocere per circa un'ora e mezza, quindi aggiungere le erbe aromatiche e i peperoni puliti e tagliati a pezzi. Finire la cottura (circa 20 minuti), togliere l'arrosto e frullare il sugo di cottura. Aggiungere i pistacchi.

Ingredienti per la millefoglie:

1 melanzana grossa
1 robiola
Gr. 100 mascarpone
erbe aromatiche
olio
pepe

PROCEDIMENTO

Pulire, tagliare a fette sottili e far fare l'acqua con il sale alle melanzane, quindi grigliarle e farle raffreddare. Nel frattempo prendere la robiola, il mascarpone, l'olio, il pepe e le erbe aromatiche finemente tritate e montare con una frusta fino ad ottenere una spuma. A questo punto in una terrina alternare le melanzane e la spuma fino ad esaurimento, comprimere e lasciar riposare in frigorifero. Comporre il piatto con una fetta di arrosto, la crema di peperoni e pistacchi e una fetta di millefoglie leggermente irrorata di olio e servire.

Ristorante “HASTA HOTEL” di Asti

RISO CARNAROLI MANTECATO ALLA VECCHIA BARBERA D’ASTI CON SALSICCIA BRASATA E VERZE

Ingredienti

Gr. 300	riso Carnaroli
Gr. 150	verza
Gr. 150	salsiccia
Gr. 50	burro
Lt. 1	brodo
Gr. 60	Grana Padano
½ lt.	Barbera d’Asti d’annata
	sale
	pepe

PROCEDIMENTO

Rosolare in un tegame 20 gr. di burro, la salsiccia tagliata e aggiungere la verza dopo averla pulita e tagliata a pezzetti. Lasciare insaporire e unirvi poi il riso. Sempre rimestando, bagnare con la Barbera d’Asti, che si dovrà ridurre della metà e lasciare evaporare. Coprire ora con il brodo e portare il tutto a cottura aggiungendo un po’ alla volta il brodo e regolando di sale. A cottura ultimata ritirare dal fuoco e mantecare con il burro rimasto e il Grana Padano.