

LA QUALITÀ EUROPEA, NELLA SUA FORMA MIGLIORE.



Pecorino Romano DOP:

il ricettario firmato dagli chef

3^a edizione

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



ANTIPASTI



Malleo Patrono

ARIA DI ROMA

AL PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LO ZABAIONE AL SIFONE:

Pecorino Romano DOP 200 g;
Panna vegetale 200 g;
Tuorlo d'uovo 100 g;
Olio al tartufo bianco 20 g;
Pepe di Sichuan 5 g.

PER LA CIALDA DI PASTA:

Linguine 60 g;
Olio per frittura q.b.

PER IL GUANCIALE CROCCANTE:

Guanciale tagliato sottile 50 g;
Zucchero a velo q.b.;
Bacca di vaniglia n. 1.

PER IL LATTE

AL PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Latte di mandorle 100 g;
Olio EVO 20 g;
Pepe 20 g.

PER IL DRIPPING DI CAVOLO ROMANO:

Cavolo Romano 200 g;
Aceto di riso 20 g;
Olio EVO 10 g;
Gomma xantana 2 g.

PROCEDIMENTO

PER LO ZABAIONE AL SIFONE: Potare a 70° la panna vegetale in un pentolino. Incorporare il Pecorino Romano DOP fino a rendere il composto omogeneo e attendere che la temperatura scenda a 55°. Con un frullatore ad immersione, emulsionare i tuorli incorporando aria, aggiungendoli a filo. Correggere di sale, pepe e olio al tartufo. Trasferire il composto nel sifone fino alla grammatura indicata, sigillare e caricarlo con 2 cariche.

PER LA CIALDA DI PASTA: Portare a bollire una pentola d'acqua senza salarla, mettere la pasta e cuocere per 30 minuti. Scolare tenendo un po' d'acqua di cottura per l'emulsione. Ottenere un composto denso e spalmabile. Stendere il composto e lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per 12 ore. Ottenuta una lastra trasparente, romperla in maniera irregolare e friggere in olio a 175°.

PER IL GUANCIALE CROCCANTE: Tagliare sottilmente il guanciale, spolverarlo con zucchero a velo vanigliato con 1 bacca, metterlo tra due fogli di carta da forno e coprire con un'altra teglia così da ottenere delle velette sottili e croccantissime.

PER IL LATTE AL PECORINO ROMANO DOP: Tostare il Pecorino Romano DOP in una casseruola con olio e pepe. Aggiungere il latte di mandorle e il Pecorino Romano DOP. Passare in un blender.

PER IL DRIPPING DI CAVOLO ROMANO: Pulire il cavolo creando delle cimette di eguali dimensioni e cuocere per 5 minuti in acqua bollente con aceto di riso e non salata. Passare in acqua e ghiaccio ed emulsionare con olio Evo, aceto di riso e 2 g di xantana.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Comporre il piatto partendo dal dripping di cavolo, posizionare la cialda di pasta con una sifonata di zabaione. Finire con il guanciale croccante e il latte al Pecorino Romano DOP.

*Matteo
Patrono*

Executive chef del Ristorante *Nautica* di Monza dal 2019. La sua cucina sposa i sapori mediterranei delle origini pugliesi con la tradizione lombarda della sua formazione, prima all'Istituto Alberghiero e poi nelle cucine di ristoranti rinomati. Grande l'attenzione per la materia prima e l'appagamento dei "4 sensi" cui si ispirano i suoi menu: tatto, gusto e olfatto sono stimolati dai suoi mix segreti di spezie; la vista, dai colori vivaci delle sue creazioni. Per l'udito, lo chef Patrono dice di avere già in cantiere qualche idea.



Michelle Rocha

CRUDO CROCCANTE

AL PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA FROLLA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Burro 100 g;

Farina 00 120 g;

Albume n 1;

Pecorino Romano DOP 120 g;

Sale 5 g.

PER LA PARTE CROCCANTE:

Pecorino Romano DOP 200 g;

Panko 100 g;

Acqua frizzante q.b.;

Paprika dolce affumicata 5 g;

Pepe nero q.b.;

Fiori di zucca n 8;

Olio di semi di girasole q.b.

PER LA TARTARE:

Salmone (taglio centrale) 150 g;

Pesce spada 150 g;

Capasanta 50 g;

Mirin (sake giapponese) 10 g;

Hondashi 5 g;

Buccia di limone siciliano q.b.;

Olio Evo q.b.;

Sale q.b.;

PER LA DECORAZIONE:

Germogli q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA FROLLA AL PECORINO ROMANO DOP: Iniziare unendo in un mixer la farina, il Pecorino Romano DOP grattugiato, il burro freddo e impastare. Una volta ottenuto un composto sabbioso, aggiungere l'albume e il sale. Stendere la pasta e con degli stampini ricavare delle cialde da infornare a 180° per 10 minuti.

PER LA PARTE CROCCANTE: Frullare il Pecorino Romano DOP con il panko, la paprika dolce e il pepe nero per creare la parte croccante della tempura, unire infine l'acqua frizzante. Immergere nell'impasto i fiori di zucca e friggere in abbondante olio di semi di girasole.

PER LA TARTARE: Tagliare a cubetti il salmone, il pesce spada, le capesante e condire con mirin, hondashi, buccia di limone grattugiata, olio e sale.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre la tartare al centro del piatto, al di sopra posizionare le cialde di frolla, le verdure in tempura e qualche germoglio decorativo.

*Michelle
Rocha*

Classe 1983, nasce a Rio De Janeiro. Studia e si laurea in marketing, ma presto realizza che la sua vera passione è quella che gli ha trasmesso la sua famiglia di origine, ossia quella per la cucina. Decide di studiare per specializzarsi nella preparazione di piatti brasiliani, si trasferisce in Italia per completare la sua formazione in un Istituto Alberghiero. Lavora per molti catering importanti, fino a prendere la decisione di trasferirsi in Giappone per approfondire le sue conoscenze culinarie. L'idea di cucina rappresenta per Michelle una libertà di espressione in cui divertirsi a creare nuovi piatti con un mix di ingredienti di varie culture; dando vita così ad un'eccellente fusion di altissima qualità. Diventa così l'ideatrice del "Rocha Sushi" il vero fusion: un B2B per forniture all'ingrosso di sushi e piatti pronti per catering ed eventi aziendali e privati.



Cristiana de Martino

“ICE DOP”

DI PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL GELATO AL

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 160 g;
Panna con il 35%
di grassi 500 ml;
Zucchero grezzo
di canna 140 g.

PER IL CESTINO DI PANE:

Pane di segale 400 g;
Uovo n 1;
Albume 50 g;
Guanciale 80 g.

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO: Mettere in un tegame la panna con lo zucchero di canna, lasciare sobbollire. Togliere dal fuoco e mettere il Pecorino Romano DOP, mescolare energicamente finché non si sarà sciolto del tutto. Lasciar raffreddare e metterlo in gelatiera, aspettando che arrivi alla consistenza desiderata (preferibilmente abbastanza solida per la composizione finale del piatto).

PER IL CESTINO DI PANE: Prendere il pane di segale e tagliarlo con l'affettatrice ad uno spessore di 2/3 mm. Prendere uno stampo C4 e posizionare le fette in modo da formare un cestino. Aiutandosi con un pennello, spennellare le fette di pane con l'albume. Infine riporre i cestini in forno caldo a 40/45°C per 1 ora e mezza.

PER IL GUANCIALE: Tagliare il guanciale con l'affettatrice ad uno spessore di 3/4 mm e mantenere la lunghezza di 2 cm. Rosolarlo in padella fino ad ottenere la doratura.

FINITURA E PRESENTAZIONE

In un piatto piano disporre al centro il cestino di pane di segale, al suo interno posizionare una sfera di gelato al Pecorino Romano DOP e, a pioggia, il guanciale.

*Cristiana
de Martino*

Classe 2002, nata a Torino, da famiglia originaria di Napoli. Ha studiato presso l'Istituto Alberghiero di Stresa "Erminio Maggia". La passione per il lavoro nella ristorazione le è stata trasmessa dalla famiglia, all'inizio del percorso scolastico aveva scelto la pasticceria, per poi rendersi conto che il suo interesse era per la cucina a tutto tondo. È entrata a far parte della Squadra Nazionale durante le selezioni a Host 2019. Attualmente lavora in Svizzera.



Filippo Geraneo

IL PECORINO ROMANO DOP

CHE ABRACCIA IL VESUVIO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LE PRALINE:

Pan Carrè bianco 1 pacco
da 250 g;
Uova solo l'albume 2;
Tuorlo d'uovo per
l'impanatura n 2;
Pecorino Romano DOP
grattugiato 300 g;
Pane Panko 200 g;
Latte 150 g;
Basilico 20 g.

PER IL COMPOSTO:

Succo di pomodorino del
Piennolo 100 g;
Agar Agar 2 g;
Sale q.b.;
Pepe q.b.

PER LA CREMA DI PECORINO

ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Panna fresca 30 g;
Colorante alimentare rosso e
verde q.b.;
Germogli da decoro q.b.;
Olio per frittura q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL COMPOSTO: In una casseruola, versare il succo di pomodorino con sale e pepe e aggiungere l'Agar Agar. Far sobbollire. Trasferire il composto in un recipiente e far riposare in frigo. Una volta raffreddato, creare delle piccole sfere da inserire nelle praline.

PER LE PRALINE: Tagliare la parte scura dal Pan Carrè e inumidirlo con il latte. Strizzarlo per togliere il latte in eccesso e unire il Pecorino Romano DOP grattugiato. Aggiungere l'albume ed impastare. Tritare il basilico molto finemente e unirlo al resto del composto, quindi formare delle praline. Impanare con il pane panko leggermente frullato precedentemente. Colorare le praline con i coloranti alimentari utilizzando un pennello da cucina. Friggere il tutto in olio a 170 gradi.

PER LA LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: Far sciogliere il Pecorino Romano DOP e la panna fresca. Una volta sciolto, far raffreddare, setacciare e trasferire la crema in un biberon da cucina.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Posizionare le tre praline su un piatto, decorando con la crema di Pecorino Romano DOP e una fogliolina di basilico.

*Filippo
Geraneo*

22 anni di Napoli, con la passione per la cucina maturata fin da piccolo grazie al papà. Innamorato di questo mondo per l'opportunità che ha di esprimere sé stesso, ancora pieno di sogni e aspettative. Continua a sperimentare e a creare ricette innovative. Al momento lavora in un ristorante a Napoli.



Giorgio Turilli

PECORINO ROMANO DOP

IN PINZIMONIO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL PINZIMONIO:

Verdure (cicoria, sedano,
carota, zucchina) 100 g;
Garum di alici e bucce
d'aglio nero 40 g.

PER L'ACQUA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Olio EVO q.b.;
Acqua 50 g;
Amido di mais 50 g;
Amido di riso 50 g;
Acqua per la tempura 80 g.

PER IL MIELE FERMENTATO:

Miele 50 g;
Acqua q.b.;
Sale 1,25 g;
Fiori di borragine q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL PINZIMONIO: Tagliare tutte le verdure sottili con l'aiuto di un pelapatate. Lasciarle maturare per un'ora a temperatura ambiente con il garum, che ne ammorbidirà la struttura preservandone la fragranza e croccantezza, esaltandone sapore delicato e mineralità.

PER L'ACQUA DI PECORINO ROMANO DOP: Separare la parte grassa del Pecorino Romano DOP dalla parte proteica, sfruttando la tendenza a coagulare le proteine. Scaldare quindi 60 grammi di Pecorino Romano DOP con 50 grammi d'acqua a bagnomaria (raggiungere la temperatura di 65°), finché la parte proteica si separi in grumi e la parte grassa si sia emulsionata all'acqua. Filtrarla per ottenere così l'acqua di Pecorino Romano DOP. Aggiungere i restanti 40 grammi di Pecorino Romano DOP alla parte coagulata mescolandola e friggendola in tempura.

PER IL MIELE FERMENTATO: Diluire il miele al 50% con acqua e qualche foglia di borragine, aggiungendo il 2,5% di sale sul peso totale. Chiudere il sottovuoto e lasciar fermentare dai 25°C ai 28°C per 6 giorni.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare l'acqua di Pecorino Romano DOP sul fondo del piatto con un filo d'olio Evo, pepe e adagiare le verdure curate dal garum, con la tempura di Pecorino Romano DOP. Completare il piatto con delle gocce di miele fermentato alla borragine, che grazie alla sua acidula dolcezza esalterà il sapore umamico del pinzimonio di Pecorino Romano DOP.

*Giorgio
Turilli*

Classe 1987 di Blera, paesino nel cuore della Tuscia. Segue la sua passione per il settore della ristorazione fin da giovane. Durante gli studi all'Istituto Alberghiero di Caprarola, inizia le sue esperienze in vari locali della provincia, frequenta corsi di cucina dopo la scuola, e lavora durante le pause estive. Inizia a lavorare al ristorante "Da Beccone" di Blera, e continua gli studi da autodidatta. Si appassiona alla chimica e alle fermentazioni, grazie al biologo Flavio Sacco. Diventa chef del ristorante "Da Beccone" e svolge docenze nelle scuole alberghiere come consulente ed esperto di cucina, guidando i ragazzi sull'importanza di realizzare piatti sostenibili includendo tecniche di fermentazione.

PRIMI



Federico Costa

RISOTTO CACIO, PEPE,

LIMONE NERO E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO
CON PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL RISOTTO:

Riso carnaroli 280 g;
Pecorino Romano DOP 150 g;
Pepe nero in polvere
1 cucchiaio;
Burro 50 g;
Olio EVO 1 cucchiaio;
Aceto di vino bianco 1
cucchiaio;
Polvere di limone nero.

PER I GAMBERI:

Gamberi rossi di Mazara del
Vallo n 12;
Acqua 1 l;
Sale grosso una manciata.

PROCEDIMENTO

PER I GAMBERI: Pulire i gamberi, ricavando la polpa dal carapace. Mettere gli scarti del gambero in ammollo nell'acqua con il sale grosso e far sobbollire per ricavare il brodo con cui andremo a cuocere il nostro riso.

PER IL RISOTTO: Iniziare con la cottura del riso. In una casseruola col fondo spesso andare a tostare il riso a secco con mezzo cucchiaio di pepe nero. Quando il chicco risulterà bello caldo, sfumare col primo mestolo di brodo. Continuare la cottura fino a 4 minuti dalla fine, girando di tanto in tanto con un mestolo. A 4 minuti dalla fine, togliere il riso dal fuoco e lasciarlo riposare coperto. Eviscerare e tagliare a tartare i gamberi che andranno usati come guarnizione.

PER LA MANTECATURA DEL RISOTTO: Bagnare il riso con mezzo mestolo di brodo, unire il restante pepe, il Pecorino Romano DOP, il burro freddo da frigorifero e cominciare a mescolare in modo energico. Unire l'olio per dare un tocco di freschezza e l'aceto per aggiungere una nota acida al piatto. Se dovesse risultare troppo compatto, aggiungere mezzo mestolo di brodo al riso e regolare di sale e pepe.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto al Pecorino Romano DOP su un piatto piano, decorarlo con la polvere di limone nero e il carpaccio di gamberi.

*Federico
Costa*

Classe 1995, piemontese, dal 2022 chef e titolare del ristorante *Civico 4* a Tortona (AL). Approdato alla cucina da autodidatta, studia, sperimenta e riscopre le tradizioni. Sviluppa la capacità di trovare "nel vero" la bontà più autentica. Il vero è quello dei produttori locali, del pranzo dai nonni, delle origini culinarie che definiscono il palato di ciascuno di noi. Le riscopre, le fa proprie e le fa crescere di esperienza in esperienza tra cucine locali, collaborazioni gastronomiche, catering ed eventi.



Daniele del Carmine

BOTTONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA PASTA ALL'UOVO:

Semola 230 g;
Farina 120 g;
Tuorlo d'uovo n 10;
Acqua 30 g;
Olio EVO 10 g.

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 50 g;
Patata 50 g;
Acqua 50 g;
Panna fresca 100 g.

PER IL RAGÙ DI POLIPO:

Polipo n 1 – 500 g;
Sedano 50 g;
Carota 50 g;
Cipolla 50 g;
Vino rosso 100 ml;
Passata di pomodoro 750 ml;
Aglione 1 spicchio;
Alloro 1 foglia;
Olio EVO 75 g;
Pepe 2 g;
Xantana 1 cucchiaino.

PER LA FINITURA:

Micro green di nasturzio q.b.;
Barbabietola q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA ALL'UOVO: Versare in una planetaria le farine e le sostanze liquide, impastare per 5 minuti a velocità 2. Una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo avvolgerlo con della pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: In un thermomix versare il Pecorino Romano DOP con tutti gli ingredienti. Azionare l'apparecchio per 4 minuti, velocità 3 a 80°. Trascorso il tempo, cambiare la velocità a 10 per 1 minuto, e trasferire il tutto in un recipiente tenendolo a temperatura controllata per circa 30 minuti.

PER IL RAGÙ DI POLIPO: In una casseruola rosolare la brunoise di verdure precedentemente tagliate e il polipo tagliato a tocchetti. Dopo circa 10 minuti sfumare con il vino rosso e lasciare evaporare, aggiungere la passata di pomodoro e il pepe, portare a cottura per un'ora e mezza. Togliere il polipo dalla salsa e mettere da parte. Frullare in un thermomix la juice ottenuta a massima velocità per un minuto, poi aggiungere un cucchiaino di xantana e frullare altri 20 secondi. Con l'aiuto di un mattarello, stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia di 2 mm circa. Passare il polipo al tritacarne e aggiungere $\frac{3}{4}$ della fonduta al Pecorino Romano DOP. Trasferire il composto in un sac à poche e creare degli spuntoni sulla sfoglia di pasta all'uovo. Ricoprire con la sfoglia restante, e con un coppapasta di 3 cm di diametro, coppare i bottoni.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Cuocere i bottoni in acqua salata per 4 minuti, in un padellino fondere una noce di burro. Scolare e rosolare. Adagiare i bottoni nel piatto di portata e nappare con la juice di polipo e la fonduta di Pecorino Romano DOP. Decorare con il micro green di nasturzio e barbabietola prima di servire.

*Daniele
del Carmine*

Classe 1988, di Aterlizzi in provincia di Bari. Fin da piccolo ha mostrato particolare interesse per la cucina. Dopo essersi diplomato all'Istituto Alberghiero di Molfetta, decide di trasferirsi in provincia di Brescia. Affianca lo chef Fabrizio Albini, allievo di Gualtiero Marchesi, per 4 anni. Affianca lo chef 3 stelle Michelin Norbert Niederkofler presso l'hotel *Rosa Alpina*, a San Cassiano (BZ). Torna in Puglia dove conosce lo chef Corrado Amato, inizia a lavorare per lui nel suo ristorante *Toruccio*. Sogna di aprire un ristorante sul mare, nel suo paese natale, e creare ricette innovative con prodotti di mare e di qualità.



Andrea Jeriri

GNUDI 2.3

DI PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER L'IMPASTO DEGLI GNUDI:

Spinaci freschi 240 g;
Farina 00 55 g;
Uovo n 1;
Pecorino Romano DOP 60 g;
Ricotta di pecora 350 g;
Noce moscata 1 pizzico;
Sale q.b.

PER LA SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP:

Latte intero 100 ml;
Pecorino Romano DOP 20 g;
Panna 100 ml.

PER LA CIALDA DI PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP
grattugiato 35 g.

PER IL PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE:

Prosciutto crudo a fette 50 g.

PER IL CAVOLO NERO CROCCANTE:

Cavolo nero 60 g;
Olio per friggere 200 ml;
Sale e olio EVO q.b.

PER IL CONDIMENTO:

Burro q.b.;
Salvia q.b.

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO DEGLI GNUDI: Lessare gli spinaci, sgocciolarli e strizzarli in un panno di cotone. Sminuzzarli e porre il tutto in una ciotola. Strizzare la ricotta in un panno fino a privarla del siero. Unire gli spinaci, il Pecorino Romano DOP, l'uovo, la noce moscata, la farina e il sale fino ad ottenere un composto morbido.

Con l'aiuto di due cucchiaini formare gli gnudi. Ripetere l'operazione trasferendo il contenuto da un cucchiaino all'altro, fino ad ottenere una quenelle allungata. Riporre gli gnudi su una spianatoia cosparsa di farina.

PER LA SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP: Unire il Pecorino Romano DOP al latte e lasciarlo a bagno. Dopo circa 20 minuti, sciogliere il composto a bagnomaria, montare la panna e unirla alla fonduta.

PER LA CIALDA DI PECORINO ROMANO DOP: In una padella versare uno strato uniforme di Pecorino Romano DOP grattugiato e farlo sciogliere a fuoco moderato. Quando i bordi iniziano a diventare croccanti, girare la cialda sull'altro lato e ultimare la cottura. Lasciare indurire la cialda.

PER IL PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE: Porre le fette di prosciutto crudo su carta da forno, su una teglia piatta. Coprirle con un altro foglio e posarvi una seconda teglia che faccia da peso, per appiattire le fette. Infornare a 180/190°C per 15/20 minuti. Lasciar raffreddare.

PER IL CAVOLO NERO CROCCANTE: In una ciotola, mescolare il cavolo nero condito con sale e olio. Versare in una teglia con carta da forno e cuocere a forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Cuocere gli gnudi in acqua salata. Quando saranno in superficie, scolarli e riporli in una padella calda con burro e salvia. Comporre il piatto con gli gnudi e, sopra, la spuma di Pecorino Romano DOP, il prosciutto crudo croccante, il cavolo nero croccante, la cialda di Pecorino Romano DOP e una spolverata di pepe nero.

*Andrea
Jeriri*

Giovane chef siciliano con origini nordafricane, conosciuto come "lo chef con la coppola". Ha studiato Arte Culinaria al Cnos-Fap di Palermo. Dopo gli studi decide di girare l'Europa; ha lavorato in Tunisia e in Scozia, per poi trasferirsi a Londra, dove ormai vive da 19 anni. Oggi è chef dell'Hyatt City di Londra, ma ha fatto esperienza lavorando nelle cucine più rinomate della città, come Oblix, Rohwill Grange e Harrods. La sua cucina è prevalentemente siciliana e mediterranea e ogni suo piatto racconta un viaggio dove sapori, colori e consistenza sono in equilibrio.



Jacopo Manganello

PLIN DI MELANZANE,

FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

AGRETTI E SHISO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Panna fresca 100 g;

Latte intero 60 g;

Pecorino Romano DOP 140 g.

PER LA PASTA DEI PLIN:

Farina 00 250 g;

Tuorli n 9;

Sale 6 g.

PER IL RIPIENO DEI PLIN:

Melanzana n 1;

Pecorino Romano DOP 100 g;

Limone grattugiato n 1;

Sale e pepe q.b.;

Menta q.b.

PER LA FINITURA:

Fogli di shiso viola q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Unire i due liquidi in un pentolino e portarli a sfiorare il bollore, poi togliere dal fuoco. Aggiungere il Pecorino Romano DOP grattugiato e mescolare fino a farlo sciogliere. Far freddare il composto.

PER LA PASTA DEI PLIN: Unire tutti gli ingredienti e, dopo aver lavorato il composto, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare almeno un'ora.

PER IL RIPIENO DEI PLIN: Dopo aver sbucciato la melanzana e aver messo da parte la buccia, tagliarla a metà e inciderla nella parte centrale. Condire con olio e sale e cuocere in forno per almeno 25 minuti a 180°. Una volta cotta, tritare finemente la polpa. Unire la melanzana al Pecorino Romano DOP, limone, menta tritata, sale e pepe. Tagliare a julienne sottile la buccia della melanzana e friggere con olio di semi a 160° per 3 minuti. Metterla da parte. Dopo aver fatto riposare la pasta, riempire i plin con il composto appena fatto. Cuocere in acqua calda salata per 2 minuti, scolare e saltare i plin in padella con burro all'aglio e agretti precedentemente sbollentati.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare mettendo sul fondo del piatto la fonduta, i ravioli e guarnire il piatto con foglie di shiso viola e fili di buccia di melanzana fritti.

*Jacopo
Manganello*

Classe 1990, nato a Roma, laureato in economia aziendale decide di trasferirsi a Londra per imparare la lingua. La passione della cucina l'ha ereditata da sua nonna, ex cuoca, e ha deciso di intraprendere questa carriera iniziando a frequentare corsi. Inizia a lavorare in un ristorante a Londra a 22 anni per un periodo, per poi proseguire la sua carriera da personal Chef per un magnate ucraino. Terminata questa esperienza, decide di rientrare a lavorare nei ristoranti: più di tutte, porta nel cuore la sua esperienza nello stellato "Portland Restaurant". Rientra a Milano dopo un anno e mezzo come Head Chef dell'Osteria del Balabiott.



Marino Campaniello

RISOTTO AL PECORINO ROMANO DOP

CON FICHI, CEDRO CANDITO E POLVERE DI CARDAMOMO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL RISOTTO AL PECORINO

ROMANO DOP:

Riso carnaroli 320 g;
Pecorino Romano DOP 80 g;
Cedro candito 60 g;
Burro 50 g;
Scalognò n 1;
Vino bianco 50 ml;
Brodo vegetale chiaro q.b.

PER LA CREMA DI FICHI:

Fichi freschi a crema n 4;
Cardamomo in polvere 3 g;
Xantana 1 g;
Olio d'oliva q.b.

PER IL CEDRO CANDITO:

Cedro n 1;
Acqua q.b.;
Zucchero q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL CEDRO CANDITO: Lavare il cedro spazzolandolo in acqua fredda, spremere il succo e tenere da parte le bucce. Trasferire le bucce tagliate a listarelle o a cubetti in una casseruola coperte d'acqua. Portare a bollore e far cuocere per 3 minuti. Ripetere 2 volte per addolcire la buccia. Spostare la casseruola dal fuoco e lasciar raffreddare. Una volta fredde, scolare le bucce almeno mezz'ora. Pesare gli spicchi di cedro e trasferirli in casseruola con la stessa quantità di zucchero e acqua, aggiungendo anche il succo precedentemente spremuto. Far sobbollire per circa un'ora e mezza a fuoco basso con coperchio finché il composto risulterà uno sciroppo. Estrarre gli spicchi di cedro e farli sgocciolare bene su una griglia. Essiccare a 60 °C per tre ore in forno (o essiccatore).

PER LA CREMA DI FICHI: Lavare i fichi, tagliarli a spicchi, inserirli in un boccale da blender e aggiungere un po' d'olio d'oliva, 10 g di cedro candito e 1 g di cardamomo in polvere. Frullare il tutto, aggiustare di sale e aggiungere la xantana per addensare.

PER IL RISOTTO AL PECORINO ROMANO DOP: Rosolare lo scalognò in 10 g di burro, unire il riso e tostare per qualche minuto. Sfumare con il vino e cuocere con il brodo vegetale aggiungendo un mestolo alla volta. Dopo 10 minuti aggiungere 10 g di cedro candito e 1 g di cardamomo in polvere. Terminare la cottura con il brodo. Mantecare con il burro rimasto e il Pecorino Romano DOP grattugiato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire il risotto con la crema di fichi, zeste di cedro, una spolverata fine di cardamomo e qualche chip di Pecorino Romano DOP.

*Marino
Campaniello*

Originario di Vieste, nel Gargano, inizia sin dalla giovane età a lavorare nel campo della ristorazione, collezionando diverse esperienze estive tra *hôtellerie* e ristoranti, spinto dalla passione per la cucina di sua madre. Dopo aver conseguito il Diploma all'Istituto Alberghiero IPSSAR E. Mattei, si trasferisce a Londra dove lavora in varie strutture, tra cui il club privato "Loulou's" a Mayfair con l'executive chef Alberico Penati. Nel 2013 torna in Italia e continua il suo percorso nella capitale, per poi trasferirsi a Milano nel 2015 per iniziare a lavorare con Fedegroup. Di ritorno a Roma, continua a lavorare in diverse strutture di Fedegroup e, nel 2020, diventa prima chef dell'hotel "Una Deco" e poi dello "Starhotels" dove lavora attualmente.



Attilio Borra

RISOTTO ALL'ARANCIA

CON CREMA DI PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Riso carnaroli 320 g;
Arance n 6;
Brodo vegetale 1.5 l;
Vino bianco 1 bicchiere;
Guanciale a cubetti 100 g;
Pecorino Romano DOP 250 g;
Panna per cucina 50 g;
Burro (da tenere
in freezer) 30 g.

PROCEDIMENTO

Tostare il riso a secco, aggiungere un po' di sale. Mescolare bene per non farlo attaccare alla pentola e quando sarà perlato e molto caldo aggiungere il vino bianco. Mescolare fino a quando l'alcol sarà evaporato ed il vino assorbito dal riso, quindi iniziare la cottura aggiungendo il brodo un po' alla volta. Nel frattempo, fare una spremuta con le arance e filtrarla più volte per avere solo il succo senza nessun residuo di polpa. A parte, tagliare a cubetti il guanciale e soffriggerlo per pochi minuti finché sarà diventato croccante, toglierne qualche pezzettino e lasciarlo da parte come guarnizione finale. A metà cottura del riso, iniziare ad aggiungere il succo d'arancia al posto del brodo e, mescolando bene, continuare la cottura. Aggiungere il guanciale croccante con il suo grasso e continuare a mescolare il riso con il resto del succo. Se dopo 12 minuti di cottura circa il riso è ancora troppo al dente, allungare con un po' di brodo. **PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP:** Mettere 150 g di Pecorino Romano DOP in un pentolino a bagnomaria con la panna. A fine cottura del riso, lasciare riposare per qualche secondo e mantecare il restante con il Pecorino Romano DOP e, successivamente, il burro tolto dal freezer. Una volta sciolto, si otterrà un riso cremoso e con una tonalità cromatica arancione.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare il riso, aggiungere al centro la crema di Pecorino Romano DOP ed i cubetti di guanciale che si erano tenuti da parte. Completare con una leggera grattugiata di buccia d'arancia.

*Attilio
Borra*

È la passione che lo ha portato a dedicarsi al mondo del cibo. I primi passi nella cucina di famiglia e le tante esperienze in giro per il mondo, hanno costruito quell'immenso bagaglio dal quale ha attinto le conoscenze necessarie per creare un proprio format con l'obiettivo di raccontare e promuovere il Made in Italy. Nei suoi corsi di cucina tocca vari argomenti, tra cui l'alimentazione consapevole. È European Food Advisor presso il *Food & Beverage Magazine*, rinomata rivista americana.



Salvatore Andretta

RISOTTO DI MARE

CON VONGOLE E CALAMARI, MANTECATO AL PECORINO ROMANO DOP
E SCAMPI CRUDI MARINATI AL MELOGRANO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL BRODO:

Vongole 800 g;
Aglio n 2 spicchi;
Olio q.b.;
Prezzemolo un mazzetto.

PER I CALAMARI:

Calamari 800 g;
Aglio n 2 spicchi;
Olio q.b.

PER GLI SCAMPI MARINATI

AL MELOGRANO:

Scampi medi n 8;
Melograno n 1;
Zenzero fresco 10 g;
Sale q.b.;
Pepe q.b.

PER IL RISOTTO:

Riso 320 g;
Pecorino Romano DOP 150 g.

PER LA DECORAZIONE:

Crescioni q.b.

PROCEDIMENTO

PER IL BRODO: Preparare il brodo per la cottura del risotto, aprendo le vongole e recuperando i loro liquidi. Porre in una casseruola aglio, olio e gambi di prezzemolo e ricoprire le vongole con dell'acqua fredda. Ad apertura delle vongole completata, sgusciarle recuperando il liquido, filtrandolo più volte.

PER I CALAMARI: Tagliare i calamari a dadini non molto grandi e soffriggerli con aglio e olio, stando attenti a non stracuocerli.

PER GLI SCAMPI MARINATI AL MELOGRANO: Sgusciare gli scampi e ricavare il succo dal melograno, fare quindi una marinatura con succo di melograno, sale, pepe, aglio e 10 g di zenzero fresco.

PER IL RISOTTO: Procedere alla cottura del riso tostandolo a secco in una casseruola. Una volta tostato, bagnarlo con l'acqua delle vongole, a metà cottura aggiungere i calamari precedentemente cotti. Terminata la cottura, aggiungere le vongole e mantecare con il Pecorino Romano DOP.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre il risotto in un piatto piano e adagiarci sopra gli scampi marinati al melograno, aggiungendo qualche crescione a piacere come decorazione.

*Salvatore
Andretta*

Classe 1990, di Napoli. Si diploma all'Istituto Alberghiero Ippolito Cavalcanti e inizia il percorso professionale come commis di cucina a Villa Lucrezio. Alterna poi stagioni invernali ed estive tra l'Abruzzo e Napoli. Dopo il diploma lavora in diversi ristoranti, tra cui il San Francesco al Monte per poi partire per un'esperienza in un ristorante stellato a Parigi. Al ritorno diventa Chef responsabile a Villa Sabella, dove resta 3 anni. Oggi lavora in una struttura in riva al mare. La passione per la cucina nasce per lui come una vera e propria vocazione. È entrato a far parte della Squadra Nazionale APCI Chef Lab alle selezioni di Host 2019.



Mattia Marcoaldi

SPAGHETTI CON LE COZZE

POMODORINI E PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA SALSA DI COZZE:

Spicchio d'aglio n 1;
Gambi di prezzemolo q.b.;
Cozze 500 g;
Vino bianco 100 ml.

PER LA SALSA DI POMODORO:

Datterini rossi 200 g;
Ghiaccio q.b.;
Basilico q.b.;
Sale q.b.;
Olio EVO 20 g.

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 250 g;
Panna fresca 500 ml;
Spaghetti 400 g.

PROCEDIMENTO

PER LA SALSA DI COZZE: Soffriggere l'aglio con i gambi di prezzemolo, aggiungere le cozze, bagnare con del vino bianco e coprire finché non saranno aperte. Filtrare e tenere da parte il liquido creatosi, tenere da parte alcune cozze per la decorazione finale e frullare le cozze rimaste insieme alla loro acqua e setacciare con uno chinois.

PER LA SALSA DI POMODORO: Frullare in un contenitore i datterini rossi, l'olio EVO, il ghiaccio, il sale e il basilico. Setacciare con uno chinois.

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: Portare a bollore la panna, togliere subito dal fuoco e aggiungere il Pecorino Romano DOP, quindi mischiare energicamente con una frusta.

Cuocere gli spaghetti, togliere qualche minuto prima che finiscano la cottura e risottarli nella salsa di cozze.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare in una fondina gli spaghetti a nido, decorare con le cozze lasciate da parte, nappare con la salsa di datterini e con la crema di Pecorino Romano DOP.

*Mattia
Marcoaldi*

Classe 1999, nato a Orbetello. Frequenta l'Istituto Alberghiero di Orbetello, vince una borsa di studio per lavorare per il ristorante di Antonino Cannavacciuolo. Viene richiamato una volta diplomato, si ferma un anno, poi torna in Maremma per una stagione estiva. Parte per un'esperienza in Spagna, lavora per Albert Adria e torna in Italia nel 2020. Torna a lavorare in Maremma con lo Chef Gianpiero Cesarini; fa una breve esperienza in Olanda, quindi torna in Italia e inizia una nuova esperienza con lo chef Cesarini nel contesto di Villa Domizia.



Simone Mancini

TORTELLLO RIPIENO

DI BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI FAVE,
SPUMA DI PECORINO ROMANO DOP, MENTA E LIMONE

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA PASTA ALL'UOVO:

Farina tipo 00 250 g;
Farina di semola
rimacinata 250 g;
Tuorli n 15;
Olio EVO q.b.

PER LA FARCIA:

Baccalà spinato
senza pelle n 1;
Latte intero 100 g;
Olio di semi di girasole 200 g;
Olio EVO 50 g;
Foglie di alloro n 4;
Rametto di rosmarino n 1;
Pepe q.b.

PER LA CREMA DI FAVE:

Fave 200 g;
Olio EVO q.b.;
Sale e Pepe q.b.

PER LA SPUMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Pepe bianco q.b;
Panna 2 dl;
Latte 1 dl;

PER LA DECORAZIONE:

Foglioline di menta q.b.;
Germogli vari q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA FARCIA: Coprire il baccalà in una teglia con acqua fredda, limone e alloro, salare e portare ad ebollizione. Togliere il limone e l'alloro e continuare a sobbollire per 5 minuti. Scolare il baccalà e pulirlo, versare la polpa ottenuta in planetaria (con foglia) e azionare al minimo per alcuni minuti. In un pentolino aggiungere il latte a un po' di acqua di cottura e portare a bollore. A bollore, spegnere. Aumentare la velocità della planetaria e cominciare a incorporare l'olio di semi di girasole a filo. Continuare a montare con l'olio EVO fino ad ottenere un composto spumoso e soffice. Raffreddare.

PER LA PASTA ALL'UOVO: Mescolare le due farine e disporre a fontana su un asse di legno. Versare le uova già sbattute con una forchetta. Cominciare ad impastare dal centro, incorporando la farina poco alla volta. Coprire la pasta con pellicola e lasciar riposare in frigo per un'ora prima di lavorarla.

PER LA CREMA DI FAVE: Pulire le fave e cuocerle in acqua calda per circa 8 minuti. Scolarle ed eliminare la pellicina. Passarle al mixer con sale, pepe e abbondante olio Evo. Frullare.

PER LA SPUMA AL PECORINO ROMANO DOP: Unire il Pecorino Romano DOP al latte e al pepe bianco, e lasciarlo a bagno. Dopo circa 20 minuti sciogliere il composto a bagnomaria, ottenendo una fonduta. Montare la panna ed unirla alla fonduta, mescolando delicatamente. Mettere nel sifone e caricare con 2 cariche.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Cuocere i tortelli ripieni di baccalà, scolarli e impiattarli sulla crema di fave. Finire il piatto con la spuma di Pecorino Romano DOP, le foglioline di menta e germogli.

*Simone
Mancini*

Poco più che trentenne, originario di Tivoli, lo chef ha studiato presso l'Istituto Alberghiero IPSAR di Palombara Sabina, proseguendo i suoi studi a Roma, nella scuola di cucina e pasticceria Les Chef Blanc. Da quasi 15 anni lavora in cucina e ha maturato interessanti esperienze sul Lago di Garda, a Torino e all'estero con una significativa tappa a Montecarlo. Il "ritorno a casa" con il doppio passaggio a Tivoli, prima da Villa Esedra e quindi alla Fornarina, ha confermato il talento di un ragazzo che punta su una filosofia culinaria tesa a valorizzare sempre i prodotti del territorio.



Emmanuele Cuomo

TAGLIATELLE DI SEPPIA,

COZZA E PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Seppia media n 4.

PER LA SPUMA DI COZZE E

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 50 g;

Panna fresca al 35% 250 ml;

Sugo delle cozze 250 ml;

Buccia di lime q.b.;

Pepe bianco q.b.;

Polvere di nero di seppia q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA COTTURA DELLA SEPPIA: Pulire accuratamente le seppie, lavarle sotto l'acqua corrente e aprirle così da ricavare dei fogli. Sistemare le seppie in un sacchetto apposito per la cottura a bassa temperatura. Cuocere le seppie a 65° per circa 2 ore, poi abatterle in positivo oppure in acqua e ghiaccio. Tagliare le seppie per il lungo creando delle tagliatelle, condire con sale, olio EVO, pepe bianco e lime.

PER LA SPUMA DI COZZE E PECORINO ROMANO DOP: In una padella con il coperchio, aprire le cozze precedentemente lavate e pulite, filtrare con una garza la loro acqua, farla raffreddare e tenere da parte. Scaldare la panna a circa 60°, spostare dalla fiamma, unire il formaggio e lasciare 1 ora in infusione. Unire alla panna l'acqua delle cozze, poi versare tutto direttamente nel sifone passando prima per l'apposito filtrino, caricato con N2O. Agitare e conservare in frigorifero.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare avvolgendo le seppie intorno ad una pinza da chef così da formare un cilindro, terminare il piatto coprendo le tagliatelle con la spuma di Pecorino Romano DOP e decorare con qualche cozza sgusciata e polvere di nero di seppia.

Emmanuele
Cuomo

Classe 1988, di Castellammare di Stabia. Fin da ragazzino sentiva la sua passione per la cucina, amava i profumi, i sapori e i colori del cibo, ai fornelli gli veniva tutto naturale; ha iniziato da autodidatta, e la forte passione gli ha permesso di trasformare tutto ciò in lavoro, facendogli accumulare esperienze e soddisfazioni.



Olena Slabash

SPAGHETTI CACIO E PEPE IN FIORE:

ZUCCHINE NOVELLE, I SUOI FIORI, PEPE ROSA E PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Spaghetti trafilati
al bronzo 320 g;
Zucchine striate piccole con
il loro fiore 600 g;
Spicchio di aglio n 1;
Foglie di basilico fresco n 6;
Pecorino Romano DOP
grattugiato 450 g;
Olio EVO q.b.;
Sale q.b.;
Pepe q.b.;
Pepe rosa q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare e spuntare le zucchine, salvando i fiori. Tagliare a rondelle sottili con una mandolina. Portare l'olio di oliva in una padella a 165°, immergere poco per volta le rondelle di zucchine per non abbassare la temperatura dell'olio e cuocere per circa 5-6 minuti (per farle dorare). Una volta cotte, scolarle e adagiarle su carta assorbente per l'olio in eccesso. Man mano che si cuociono le zucchine, condirle con sale, una spolverata di Pecorino Romano DOP grattugiato e foglioline di basilico spezzettate a mano. Tritare i fiori di zuccina finemente.

Tenere da parte le zucchine e porre sul fuoco una pentola di acqua salata, che servirà per la cottura della pasta. Grattugiare il Pecorino Romano DOP e cuocere la pasta. In una padella larga riscaldare un filo d'olio, aggiungere l'aglio in camicia per insaporire, poi toglierlo. Aggiungere i fiori e farli andare per qualche minuto, versare quindi le zucchine fritte in precedenza. Aggiungere un mestolo di acqua di cottura della pasta e saltare il tutto per qualche istante.

Scolare la pasta al dente ed adagiarla nel tegame con il condimento, far saltare il tutto per qualche minuto e, se necessario, aggiungere acqua di cottura. Lontano dal fuoco, aggiungere metà del Pecorino Romano DOP per farlo sciogliere e creare una crema. Una volta assorbito, versare il restante. Aromatizzare con il basilico spezzettato a mano e una spolverata di pepe a mulinello.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare e decorare con chips di zucchine e fiori, la crema di Pecorino Romano DOP e pepe rosa.

*Olena
Slabash*

Ventinueve anni di Castelvoturno (CE), diplomata in economia e marketing. Da sempre affascinata dal mondo della ristorazione, negli ultimi anni si appassiona alla cucina. Decide di intraprendere questa strada studiando, impegnandosi e sperimentando nuove tecniche assieme a maestri del settore. Oggi lavora alla Galleria Navarra di Napoli.

SECONDI



Cinzia Velo

FRITTELLE DI ZUCCHINE

CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LE FRITTELLE:

Zucchine 250 g;
Uova n 2;
Sale 5 g;
Latte 50 ml;
Pecorino Romano DOP
grattugiato 25 g;
Lievito per torte salate 8 g;
Noce moscata q.b.;
Farina 00 200 g;
Foglie di menta piperita
fresca (a piacere) n 5;
Olio di semi per friggere q.b.

PER LA FONDUTA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Farina di riso 10 g;
Burro 1 g;
Pecorino Romano DOP 100 g;
Latte 100 ml;
Noce moscata q.b.;
Pepe nero q.b.

PER LA CIALDA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 200 g.

PROCEDIMENTO

PER LA CIALDA DI PECORINO ROMANO DOP: Versare il Pecorino Romano DOP in una padella piccola facendolo dorare.

PER LA FONDUTA DI PECORINO ROMANO DOP: Mettere in un tegame burro, farina, Pecorino Romano DOP e latte. Tenere a fiamma bassa mescolando con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea. Unire la noce moscata.

PER LE FRITTELLE: Grattugiare le zucchine con una grattugia a buchi larghi e tenere da parte. In una ciotola, mettere farina, lievito istantaneo, uova, latte, Pecorino Romano DOP e amalgamare il tutto. Unire le zucchine e il sale e, aiutandosi con due cucchiaini, formare delle frittelle e friggerle in abbondante olio di semi precedentemente scaldato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Una volta dorate, scolare le frittelle e adagiarle in una fondina o tegame con la fonduta di Pecorino Romano DOP. Guarnire e finire il piatto con la cialda.

*Cinzia
Velo*

Ha iniziato il suo percorso in cucina come lavapiatti. Non avendo una preparazione scolastica è diventata autodidatta osservando il lavoro in cucina. Presto diventa commis e in seguito capo partita. Durante il suo percorso formativo ha cercato di lavorare in ristoranti con diverse specializzazioni. Dalla lavorazione delle carni con cotture lente, alle verdure, alle erbe spontanee, alla lavorazione del pesce di lago. Fino ad oggi, con le preparazioni gluten free. La sua cucina tende ad essere molto semplice per valorizzare il prodotto primario utilizzato nelle sue ricette.



Gianpiero Cesarini

TORTINO

DI PARMIGIANA DI MELANZANE E PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER IL TORTINO DI

PARMIGIANA DI MELANZANE:

Melanzane n 4;
Pomodori rossi a grappolo n 2;
Farina di riso 100 g;
Olio di semi di
arachidi 250 ml;
Pecorino Romano DOP 300 g;
Basilico 1 mazzo;
Burro 100 g.

PER IL COULIS DI POMODORO:

Pomodoro ciliegino 200 g;
Aglio 1 spicchio;
Olio EVO 15 g;
Sale q.b.

PER LA CREMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Panna fresca 50 g.

PER L'EMULSIONE AL BASILICO:

Basilico q.b.;
Acqua e ghiaccio q.b.;
Olio EVO 15 g.

PER LA FINTA PANNOCCHIA:

Mais dolce 300 g;
Latte 50 g;
Panna montata 100 g;
Burro di cacao 100 g;
Colla di pesce 6 g.

PROCEDIMENTO

PER IL TORTINO: Tagliare le melanzane a fette dello spessore di 1 cm e metterle sotto sale 15 minuti. Passarle nella farina di riso e friggerle in olio di semi di arachidi a 180°C, riporre su carta assorbente. Imburrare una teglia, tagliare a fette sottili i due pomodori a grappolo e comporre il primo strato sulla teglia. Condire con olio, sale, una spolverata di Pecorino Romano DOP e qualche pezzo di burro. Procedere col secondo strato con le fette di melanzane, sale, una spolverata di Pecorino Romano DOP, pezzi di foglie di basilico, pezzi di burro e ripetere l'operazione solo con le melanzane per 5/6 strati. Cuocere 30 minuti a 160°C, poi coprire il tutto con un'altra teglia e un peso, quindi lasciare in pressione per qualche ora.

PER IL COULIS DI POMODORO: Cuocere i pomodorini con uno spicchio d'aglio, olio e sale. Poi frullare il tutto e passare al setaccio.

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: Far sciogliere il Pecorino Romano DOP e la panna fresca a 85 gradi. Far raffreddare, colare in un setaccio e riporre il tutto in un biberon da cucina.

PER L'EMULSIONE AL BASILICO: Bollire per circa 30 secondi il basilico restante dalla prima preparazione. Far raffreddare in acqua e ghiaccio e frullare con olio EVO, ottenendo un'emulsione. Riporre in un biberon da cucina.

PER LA FINTA PANNOCCHIA: Frullare e setacciare il mais dolce. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, mescolare e riporre il composto in uno stampo a forma di pannocchia. Far riposare due ore in frigorifero.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Sfornare il tortino e capovolgerlo in modo che si riescano a vedere tutti gli strati. Tagliare a rettangoli, adagiare sul piatto e nappare con fili di crema di Pecorino Romano DOP, emulsione al basilico e un cucchiaino di coulis di pomodoro. Disporre a lato la finta pannocchia.

*Gianpiero
Cesarini*

Classe 1978 originario di Atri (TE), ma cresciuto a Pineto. Frequenta l'istituto alberghiero Marchitelli di Villa Santa Maria. Durante gli studi conosce molti volti noti del settore, che lo guidano nella sua crescita professionale. Dopo le prime esperienze, diventa consulente del Grosseto Export in Maremma; lavora poi all'estero (Texas, Shanghai, Argentina). Tornato in Italia, prende in mano le redini de "Il Leccino del Podere Maremma e Spa". Collabora con l'AIDP (Associazione Italiana Persone Down) dove tiene i suoi corsi di cucina. Vince il premio *Forchetta de Il Gambero Rosso* e ad oggi è chef del Castello di Argentaia di famiglia.



Ivan Barile

TRIGLIA, SCAROLA RIPASSATA,

FONDUTA E BISCOTTO AL PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LA FONDUTA AL PECORINO

ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP 300 g;
Panna 250 ml;
Sale q.b.

PER LA SCAROLA:

Cespi di scarola di medie
dimensioni n 2;
Spicchi d'aglio n 2;
Olio EVO q.b;
Sale q.b.

PER LA TRIGLIA:

Triglia n 1;
Sale e pepe q.b.

PER IL BISCOTTO AL

PECORINO ROMANO DOP:

Farina 120w 200 g;
Pecorino Romano DOP
grattugiato 200 g;
Burro 200 g;
Zucchero 15 g;
Uova intere n 2;
Tuorlo d'uovo n 2;
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

PER LA FONDUTA AL PECORINO ROMANO DOP: Mettere in una bowl il Pecorino Romano DOP con la panna e il sale, coprire con una pellicola e cuocere a bagnomaria a fuoco moderato per circa 10/15 minuti. Sciolto il tutto, girare con una frusta.

PER LA SCAROLA: Prendere 2 cespi di scarola, mondarli tagliando il torsolo alla base e lavando le foglie accuratamente. Riscaldare una padella con aglio e olio e, una volta caldo, unire la scarola, coprire e lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.

PER LA TRIGLIA: Pulire la triglia, togliendo con cura le lische e le pinne. Sfilettarla, tenere la coda e togliere tutte le spine. Proteggere la coda in cottura con olio e carta alluminio. Cuocere in padella su un foglio di carta da forno con sale e pepe. Terminare la cottura in forno per qualche minuto a 180°.

PER IL BISCOTTO: Aggiungere gli ingredienti a poco alla volta nella planetaria ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Lavorarlo alcuni minuti a mano sul piano di lavoro e formare un panetto. Stenderlo su un foglio di carta forno con un matterello ottenendo una sfoglia molto sottile. Tagliare la frolla salata e infornare a 180° per 15 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Prendere un ring e cappare la scarola, posizionarla al centro del piatto fondo e posare la triglia (rivolta verso l'alto). Versare la fonduta di Pecorino Romano DOP e adagiare il biscotto al Pecorino Romano DOP.

*Ivan
Barile*

Classe '97 partenopeo. Dopo aver finito la scuola alberghiera inizia sin da subito il suo percorso culinario; l'amore che prova per la ristorazione lo porta a sperimentare nuove cucine, nuove tecniche viaggiando dal nord al sud Italia (Valle D'Aosta, Toscana, Lazio e Puglia). Ritornato a Napoli, continua a mettersi in gioco in diversi ristoranti per poi trovare il suo posto accanto allo chef Salvatore Andretta, e si inserisce in un nuovo grande progetto in una nota struttura nella zona Flegrea, dove tutt'oggi lavora.



Alessandro Verdenelli

PALLOTTE ABRUZZESI:

UOVA E PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

PER LE PALLOTTE:

Uova n. 6;
Pecorino Romano DOP
grattugiato 360 g;
Pangrattato 120 g;
Prezzemolo tritato 2
cucchiaini;
Aglio tritato 1 spicchio;
Sale e pepe q.b.;
Bicarbonato 1 pizzico;
Olio di arachidi 1 l.

PER LA SALSA AL POMODORO:

Cipolla tritata 1/2;
Aglio 2 spicchi;
Olio d'oliva 4 cucchiaini;
Passata di pomodoro 1 l;
Sale q.b.;
Basilico fresco q.b.;
Pomodorini gialli (facoltativi
per decorazione) 100 g;

PER LA CREMA DI

PECORINO ROMANO DOP:

Pecorino Romano DOP
grattugiato 50 g;
Acqua 100 ml;
Amido di mais 14 g;
Pepe nero 1 g.

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA DI PECORINO ROMANO DOP: In una pentola portare ad ebollizione l'acqua, spegnere il fuoco ed inserire l'amido di mais. Mescolare e far raffreddare. Una volta raffreddato, prelevare 75 g di composto, inserire il Pecorino Romano DOP e il pepe, frullare fino ad ottenere una crema omogenea.

PER LE PALLOTTE: In una ciotola, sbattere le uova con il Pecorino Romano DOP, l'aglio tritato, un pizzico di bicarbonato, il pangrattato, il prezzemolo, il sale e il pepe. In una padella, scaldare l'olio di arachidi a fuoco medio-alto. Con il composto formare delle piccole palline e friggerle in padella fino a doratura. Trasferirle su carta assorbente per rimuovere l'eccesso di olio.

PER LA SALSA AL POMODORO: In un'altra padella, scaldare 4 cucchiaini d'olio d'oliva con l'aglio e la cipolla tritata. Aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di sale e cuocere per 15 minuti. Aggiungere le pallotte e cuocere per circa 20/25 minuti. Aggiungere il basilico fresco e regolare di sale.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire le pallotte calde con la salsa di pomodoro, la crema di Pecorino Romano DOP ed i pomodorini gialli.

*Alessandro
Verdenelli*

Nato a Roma, il suo percorso culinario comincia in giovane età. Studia all'Istituto Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Roma. Lavora inizialmente nel catering per feste ed eventi, fino a quando decide di trasferirsi a Londra per un'esperienza all'estero. In 3 anni diventa sous chef al Cecconi in Mayfair. Inizia a fare consulenze culinarie per eventi internazionali, quali "La notte degli Oscar" a Los Angeles, "Art Basel" a Miami e il "Festival Internazionale del Cinema" di Cannes. La consulenza di Alessandro coinvolge anche la revisione e l'ottimizzazione di ristoranti esistenti. Alessandro aiuta i ristoranti a migliorare l'efficienza, la qualità e l'esperienza complessiva per i clienti.

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

