

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Patate dell'Alta Val Tanaro, trote affumicate e bottarga del monregalese

Ingredienti per 1 persona

100 gr di patate di montagna
30 gr di porri
10 gr di burro
150 gr acqua
50 gr panna liquida
Sale e pepe QB
Cerfoglio per la decorazione

Per la trota affumicata

40 gr di trota affumicata
5 gr di bottarga o uova fresche

Preparazione

Lavare e pelare le patate e tagliarle a pezzi

Lavare i porri, tagliarli a rondelle e farli saltare in un pentolino con il burro

Quando i porri saranno teneri aggiungere il latte, poi le patate, sale e pepe

Cuocere dolcemente per 15 minuti circa poi aggiungere la panna

Passare al mixer ad immersione

Tagliare la trota in listarelle sottili

Servire la crema di patate in un piatto fondo, dressare la trota al centro con una spolverata di bottarga (o le uova di pesce)

Decorare con il cerfoglio e olio EVO

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Fagottini di Bale d'Asu, fagioli bianchi di Bagnasco al ragù

Dosi per 4 persone

Per la pasta

100 gr di farina t 45 (tipo 2)
100 gr farina di semola fine
3 rossi d'uovo
1 uovo intero
20 gr olio EVO
1 patata

In una boule mettere la farina e formare una fontana. Aggiungere le uova e l'olio. Mescolare e mettere in frigo per almeno 30 minuti in un sacchetto di plastica

Per la farcia

100 gr di Bale d'Asu
20 gr de parmigiano grattugiato
Sale – pepe – noce moscata

Cuocere la Bala d'Asu per circa 2 ore

Far bollire la patata

Quando la carne è cotta, tagliarla e mescolarla alla patata, parmigiano, sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Per i fagioli

200 gr di fagioli bianchi di Bagnasco
1 cipolla piccola
1 carota
2 pomodori maturi
erbe aromatiche (timo, lauro, rosmarino, salvia)
30 gr olio EVO
Sale grosso QB

Il giorno prima mettere a mollo i fagioli per farvi rinvenire (almeno per 12 ore)

Sbollentare i fagioli in pentola per circa 10 minuti, e poi sgocciolarli

In una casseruola far scaldare l'olio EVO aggiungere le verdure tagliate a brunoise; far rinvenire e aggiungere i fagioli bianchi

Bagnare con acqua e aggiungere i pomodori ridotti precedentemente in purea con il mixer

Cuocere à petit bouillon _____ per circa 90 mn

Salare a $\frac{3}{4}$ dalla cottura

Prendere una parte dei fagioli con il liquido e con il mixer formare una crema.

Aggiungere al resto dei fagioli

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Per i fagottini

Con la macchina per la pasta tirare la pasta bella fine

Ricavare dei cerchi di circa 8 cm di diametro e mettere una noce di farcia al centro.

Chiudere a fagottino

Servizio

40 gr di burro

40 gr de parmigiano grattugiato

Cuocere i fagottini nell'acqua salata

Una volta cotti, scolarli e saltarli in padella con il burro e il liquido di cottura

Servire in un piatto fondo con un po' di ragù e i fagioli e una spolverata di parmigiano

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Suprême di faraona in crosta di nocciola, polenta 8 file e cavolo

Ingredienti per 4 persone

Per la faraona

4 ali di faraona
20 gr de pangrattato
10 gr ricotta di capra
20 gr de granella di nocciola
Olio EVO QB
20 gr di burro
Sale e pepe QB

Preparare la crosta mescolando il pangrattato, la ricotta e la granella di nocciola
Dorare le ali dal lato della pelle con burro e olio. Coprire con la farcia
Cuocere in forno a 170 gradi per circa 8/10 mn
Coprire con alluminio

Per la polenta

½ lt acqua - 100 gr farina di polenta 8 file - 4 gr di sale grosso – Olio QB

Far bollire l'acqua, salare e versare delicatamente la farina di polenta mescolando con la frusta
Cuocere lentamente per circa 50 mn
Versare la polenta su una teglia oliata e farla raffreddare
Tagliare la polenta a fette e, al momento, farle dorare in padella con olio EVO

Per il cavolo

200 gr di pancetta
1 cipolla
2 bicchieri di vino bianco
2 bicchieri di acqua
Sale e pepe QB
30 gr olio oliva EVO
½ cavolo verza

In una padella far scaldare l'olio e dorare la cipolla tritata e la pancetta tagliata a brunoise,
Nel frattempo tagliare il cavolo a lamelle
Aggiungere il cavolo, il vino bianco, l'acqua e lasciare sobbollire fino a evaporazione
Salare e pepare

Servizio

In un grande piatto mettere il cavolo, appoggiare la suprême tagliata in 3 e aggiungere 2 fette di polenta

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tegola al grue di cacao, frutti di bosco e mousse al cioccolato bianco

Ingredienti per 4 persone

Per le tegole

55 gr di spremuta di arancia
37 gr de burro fuso
88 gr zucchero semolato
37 gr di farina
Grue de cacao QB

In una boule mescolare tutti gli ingredienti con la frusta e lasciare riposare in frigo per 15 minuti

Prendere un “tappeto” in silicone e formare dei piccoli pezzi di pasta a tegola, allargandoli con il dorso del cucchiaio.

Spolverare di grué de cacao Cuocere a 170 gr per 6/8 mn

Una volta cotte staccare le tegole con una spatola facendo molta attenzione

per la mousse al cioccolato bianco

35 gr di latte
35 gr di panna fresca liquida 250 gr crema semi-montata
10 gr rossi d'uovo
6 gr di zucchero
150 gr cioccolato bianco
1,5 gr gelatina in polvere

Fare una crema inglese con il latte, la panna, i rossi d'uovo e lo zucchero
Cuocere a 83 gradi. Aggiungere la gelatina. Versare sul cioccolato fuso
Raffreddare e mescolare alla crema delicatamente

Per i frutti di bosco

400 gr de frutti di bosco o fragole
20 gr zucchero a velo 4 gr succo di limone
menta per la decorazione
Tagliare i frutti e bagnarli con il succo di limone e lo zucchero

Per il coulis

300 gr di frutti di bosco 30 gr di zucchero 10 gr succo di limone
In un mixer ridurre in puré i frutti col lo zucchero e il succo di limone
Passarlo nel cinese

Servizio

Comporre in un piatto da dessert come se fosse una millefoglie, i frutti con la mousse e le tegole

Decorare con il coulis e la foglia di menta

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tartra della tradizione, fonduta di Raschera, chips di patate di Mombarcaro

Ingredienti per 2 persone

1 uovo intero
1 rosso d'uovo
110 gr di latte
60 gr di panna
20 gr parmigiano grattugiato
½ cipolla
1 spicchio d'aglio
20 gr di burro
Aromi (timo, lauro, salvia) qb
Sale e pepe qb

Tritare la cipolla. In una casseruola far fondere il burro, aggiungere le cipolla, gli aromi e cuocere senza lasciare imbiondire per circa 5 minuti
Versare il liquido e cuocere ancora per circa 10 mn
Filtrare e aggiungere le uova, il parmigiano, sale e pepe
Cuocere a bagno maria in appositi stampini (foderati di burro) per 18 mn à 160 gradi

Fonduta di Raschera

400 gr di Raschera
4 rossi d'uovo
160 gr di latte
40 gr di burro

Tagliare il formaggio a cubetti, metterli nel bagno maria e versarci il latte.
Cuocere dolcemente e legare con i rossi d'uovo e il burro con l'aiuto del mixer a immersione

Per le patate chips

2 patate viola
Tagliare le patate con la mandolina e metterle nell'acqua fredda
Schiappare e asciugare e poi friggerle a 170 gradi

Dressage

Versare il flan in un piatto fondo, ricoprire con la fonduta e finire con le chips

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tagliatelle di grano saraceno in salsa di fegato di pollo

Ingredienti per 6 pers

Pasta delle tagliatelle

500 gr farina grano saraceno

160 gr farina T45 (tipo O)

6 uova

2 cucchiari di olio d'olive EVO

Versare le 2 farine in una ciotola, aggiungere le uova e l'olio

Mescolare e formare una palla e farla riposare per 30 minuti

Con l'aiuto della macchina tirare la pasta sottile per fare le tagliatelle

Per il ragù di fegato

100 gr di fegato di pollo

20gr di burro

80 ml Fondo bianco

1/4 cipolla

50 gr salsa di pomodoro

Prezzemolo tritato QB

Sale e pepe qb

Parmigiano grattugiato qb

Tritare la cipolla. Tagliare il fegato a listarelle sottili

Fare fondere il burro in padella calda e versare le cipolle, poi il fegato e lasciare colorare leggermente

bagnare con il fondo bianco, la salsa di pomodoro e cuocere per 15 min circa

Finire con il prezzemolo tritato

Dressage

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente e salata. Scolare e versare nella padella del ragu

Finire con un cucchiario di parmigiano

Servire in piatto fondo

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Costolette di agnello impanate, salsa verde e ceci di Nucetto

Ingredienti per 4 pers

1 carré di agnello – 8 coste
2 uova
50 gr di farina
100 gr di pangrattato
Olio d'oliva EVO qb
Sale e pepe qb

Tagliare le costolette d'agnello e schiacciarle tra 2 fogli di pellicola alimentare
Disporre in 3 piatti differenti la farina, l'uovo sbattuto con sale e pepe e infine in pangrattato
Passare le costolette nella farina, poi nell'uovo e finire con la panatura nel pangrattato
Mettere in frigo prima di passare alla cottura

Per la salsa verde

10 gr di menta
50 gr di prezzemolo
½ limone grattugiato
½ cucchiaio di scalogno tritato
½ cucchiaio di capperi dissalati
1 spicchio di aglio
40 gr olio di oliva EVO
Sale e pepe qb
Passare al mixer tutti gli ingredienti

Per i ceci

250 gr di ceci di Nucetto
½ carota 1/2 cipolla
1 foglia di lauro
Olio EVO qb

Il giorno precedente mettere in ammollo i ceci in almeno 1 litro di acqua (conservare l'acqua)

Il giorno successivo cuocere i ceci nell'acqua di ammollo con la carota, la cipolla e l'alloro
Cuocere per circa 1h e 30 e mettere il sale a fine cottura

Dressage

Cuocere le costolette in padella con l'olio Scaldare i ceci saltandoli in padella con olio

Impiattare la carne con la salsa verde e i ceci

INNOVATION ET MISE EN VALEUR DES PRODUITS LOCAUX EN CUISINE

Tiramisu con biscotti di meliga

Per i biscotti

Ingredienti per 10 pers

400 gr de farina di mais (fumetto)

300 gr burro

200 gr di zucchero

3 rossi d'uovo duri

1 uovo intero

½ limone grattugiato

Mescolare il burro e lo zucchero in crema, aggiungere i rossi d'uovo e l'uovo intero, poi la scorza di limone e infine la farina di mais

Con una sac a poche con beccuccio formare dei cerchi di pasta

Far riposare in frigo per 30 min poi cuocere a 180 gradi per circa 15/20 minuti

Per il tiramisu

50 gr caffè espresso

10 gr di cacao

35 gr di zucchero

80 gr di mascarpone

50 gr di crème moussuseuse

80 gr panna liquida

20 gr rossi d'uovo

Bianchire i rossi d'uovo con lo zucchero

Sbattere la crème moussuseuse e il mascarpone in chantilly

Versare la panna liquida nei rossi d'uovo

In seguito mescolare con delicatezza la chantilly

Finitura

Bagnare rapidamente i biscotti nel caffè

Comporre il tiramisu alternando i biscotti alla crema di mascarpone facendo 3 strati

Finire con la crema e spolverare di cacao

Impiattare in un piatto da dessert o a piacere