



Hostaria del Vecchio Macello: La Storia!

L'**Hostaria del Vecchio Macello** dà il via con entusiasmo alla sua attività nel settembre 2004. Grazie alla volontà e alla passione dei due cuochi-fondatori Antonio Furolo ed Hassan El Guerainat, e alla collaborazione di Faisa Furolo, il locale si pone in evidenza per l'offerta gastronomica legata alla tradizione culinaria Piemontese seppur interessata da incisivi influssi contemporanei.

Il singolare nome "del **Vecchio Macello**" deriva dall'originaria funzione dell'edificio: la storica macelleria di Bruno Novero, dove si macellavano bovini selezionati di razza piemontese. Parte da qui la scelta dei gestori dell'**Hostaria** di portare avanti un percorso di alta qualità: una cucina "sincera".

Nella primavera del 2007, all'attività dell'**Hostaria**, si affianca il "**Caffè – Latteria**" che completa l'offerta gastronomica del ristorante con originali proposte di pasticceria e pranzi veloci in un'atmosfera rilassante e calorosa.

Negli anni, con sempre maggiore entusiasmo, prosegue la crescita professionale ed esperienziale dello Chef Antonio Furolo, che lo porterà, nel 2012, alla Prima Edizione "*China Dalian International Wine & Dine Festival*" dove organizzerà la cena del Gran Galà di apertura ed il Buffet nell'area Vip Lounge con i prodotti ed il menù del **Vecchio Macello**.

Oltre all'impegno del ristorante, dal 2013 lo chef Furolo affianca anche esperienze di insegnamento di tecniche di cucina a "la città del gusto" del Gambero Rosso, e presso il FOR.TER Piemonte e, naturalmente, anche nelle cucine del **Vecchio Macello**, dove si organizzano Show Cooking e corsi di cucina a tema.





Agnolotti del plin al ripieno di faraona con nocciola tonda gentile dell'azienda agricola Negro

Ingredienti per 4 persone

LA PASTA ALL'UOVO:

- 200gr di farina tipo 00
- 2 uova

impastare fino a rendere l'impasto elastico ed omogeneo, lasciare riposare per 1 ora in frigorifero nella pellicola trasparente

IL RIPIENO:

- 300gr di petto di faraona
- 1 albume
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 100 gr di besciamella
- 2 foglie di salvia
- olio di nocciole
- profumo di aglio
- sale e pepe bianco q.b.

passare tutti gli ingredienti nel mixer e rendere il composto omogeneo

GLI AGNOLOTTI

Sul piano di lavoro, stendere con matterello o sfogliatrice la pasta all'uovo e con la rotella fare delle strisce lunghe alte circa 7 cm, mettere il ripieno in un sac à poche e formare sopra la striscia di pasta una sorta di grissino.

A questo punto con il pollice e l'indice chiudere pizzicando la sfoglia e tagliare con la rotella rigata dandogli la tipica forma del plin.

LA GUARNIZIONE:

- 100gr di burro
- 50gr di nocciole

tostare le nocciole in forno per 5 minuti a 180°, una volta tostate frantumarle leggermente così da ottenere un effetto "granella"

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

in una padella scaldare il burro fino a renderlo spumeggiante.

Cuocere gli agnolotti in acqua salata per 2 minuti, scolarli nel burro emulsionando il tutto aggiungendo dell'acqua di cottura.

Impiattare in un piatto fondo e guarnire con le nocciole tostate, scaglie di parmigiano e qualche goccia di olio di nocciola.



Cappone arrosto ripieno alle castagne

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di cappone disossate con pelle
- 200 gr di castagne
- 1 uovo
- 2 fette di lardo
- parmigiano grattugiato (q.b)
- aglio, rosmarino e salvia (q.b)

IL RIPIENO:

sgusciare ed eliminare la prima pelle delle castagne e cuocerle in acqua salata per 40 minuti circa.

Scolarle, privarle della seconda pelle e lasciarle freddare.

Preparare un battuto con il resto degli ingredienti.

IL CAPPONE:

salare e pepare le cosce, farcirle con il battuto e le castagne sbriciolate.

Chiudere le cosce in carta di alluminio e cuocere arrosto in forno a 120° per circa 3 ore

A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti fuori dal forno, scartare le cosce ed eliminare il grasso in eccesso e annaffiarle con il fondo di cottura



Cuore di carciofo con uovo pochè e fonduta di parmigiano reggiano

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi con spine
- 4 uova
- 200ml latte
- 50ml panna da cucina
- 100gr parmigiano reggiano
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 2 limoni
- aceto bianco
- sale e pepe

I CARCIOFI:

Mondare i carciofi delle foglie esterne e con l'aiuto di un cucchiaino togliere la barbetta interna, eliminare il gambo ed immergerli in acqua fredda e 1 limone spremuto per evitarne l'ossidazione .

In una pentola bollire l'acqua e far cuocere i carciofi per 5 minuti poi, una volta cotti, scolarli e riporli a testa in giù su un panno asciutto.

LA FONDUTA:

Unire il latte e la panna in un tegame e portare ad ebollizione, inserire e sciogliere il parmigiano, a parte in un ciotolino sciogliere l'amido di mais con acqua fredda ed aggiungerlo alla fonduta per dargli una consistenza cremosa

LE UOVA:

In un pentolino mettere 2/3 di acqua ed 1/3 di aceto bianco e portare ad ebollizione.

Rompere l'uovo in un mestolo mantenendolo intatto.

Spegnere l'acqua, con l'aiuto di un cucchiaio creare un vortice nell'acqua e con il mestolo, calare l'uovo nel liquido e cuocerlo per circa 3 minuti.

Raccogliere l'uovo con una schiumarola e tamponarlo con della carta da cucina.

Ripetere il procedimento per le restanti uova

COMPOSIZIONE DEL PIATTO:

in un piatto fondo, versare a specchio la fonduta calda, adagiare il carciofo in piedi creando un fiore, mettere al centro l'uovo in camicia e guarnire con del pepe



Cremino alla nocciola

Ingredienti per 4 persone

- 120ml di latte
- 40ml di panna
- 90 gr di zucchero
- 60 gr. di pasta di nocciole
- 5 tuorli d'uovo
- 2 fogli di colla di pesce
- ½ stecca di vaniglia
- 400ml di panna
- 2 fogli di colla di pesce

PROCEDIMENTO:

Ammorbidire la colla di pesce immergendola in acqua fredda per alcuni minuti.

In un pentolino scaldare 40ml di panna con il latte e la vaniglia

A parte, montare i tuorli con lo zucchero e la pasta di nocciole quindi unire sul fuoco il composto con latte e panna, mescolando con una frusta per circa 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce (strizzandola bene dall'acqua) continuando a mescolare mantenendo il composto lucido.

Mentre il tutto raffredda montate i 400ml di panna lasciandola morbida.

Una volta montata la panna aggiungerla al composto ormai freddo mescolando con la frusta dal basso verso l'alto così da non smontare la panna.

Mettiamo il tutto nello stampino e lasciare raffreddare in frigorifero per circa 4 ore prima di servire

