

INCASSO

da oltre 25 anni nelle vostre cucine

engardagordani.com

SfidAlida

Direttamente da MasterChef!

*Show Cooking
& Corso di cucina*

dalle ore 15.30 alle 19.00

19

novembre
2016



Raviolo liquido di bagna caoda al porro

Farina 400 g / Quattro Uova / Porri
Acciughe / Latte / Olio di semi

Ti SARÀ UTILE: Frullatore / Tira pasta / Planetaria
Stampi per ghiaccio rotondi

Affettare i porri e cuocerli nell'olio di semi senza farli friggere. Aggiungere le acciughe sotto sale ed il latte. Lasciare sobbollire e frullare il tutto. Conservare la crema in appositi stampini e congelarla in freezer. Miscelare 400 g di farina con quattro uova, sale ed olio, fino ad ottenere una pasta liscia; tirare la sfoglia sottile e comporre i tortelli con le sfere gelate di bagna caoda. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, spadellarli con poco burro ed impiattare. Decorare con alcuni ciuffi di porro fritto.

Grazie
per aver condiviso
insieme a me
il profumo del tuo Natale!

Ti regalo queste ricette
per i tuoi menù
delle Feste!

Alida

Stinco clorofilla e bietola

Stinco / Sedano / Carota / Cipolla / Olio
Vino rosso / Farina / Spinaci / Bietole
Peperoncino / Acciughe / Ghiaccio

Ti SARÀ UTILE: Estrattore di succo

Tagliare sedano, carota e cipolla e rosolarli con olio in una pentola a bordi alti. Aggiungere lo stinco, rosolare bene, coprire con vino rosso ed infornare a 140°C per 6 ore. Durante la cottura girare spesso lo stinco, avendo cura di non farlo seccare. A cottura ultimata, lasciarlo raffreddare (conservandone il fondo), poi sfiibrarlo con le mani, rimuovendo nervi e grasso: formare un roll con la pellicola. In una pentola rosolare nuovamente sedano, carota e cipolle, aggiungere il brodo di stinco (ottenuto dopo la cottura) e lasciar cuocere, se necessario addensando con poca farina. Frullare il tutto. Sbollentare gli spinaci in acqua salata per pochi minuti e immergerli subito in acqua e ghiaccio. Frullare con olio e passare al colino fine (o estrattore) per ottenere la clorofilla. Saltare le bietole con peperoncino, un'acciuga ed un filo d'olio. Tagliare il roll in fette spesse e rigenerarlo a bagno maria. Impiattare mettendo alla base della clorofilla di spinaci, qualche bietola ed il roll di stinco ricoperto con la sua salsa.

Sfere di cioccolato e pere

Uova intere 150 g / Tuorlo 30 g
Zucchero 240 g / Miele 20 g / Farina 200 g
Cacao amaro in polvere 40 g / Cioccolato
Lievito chimico 2 g / Olio evo 60 g
Pere abate 500 g / Pere sciropate 300 g
Colla di pesce 5 fogli / Succo di pera

Ti SARÀ UTILE: Planetaria / Semi sfere di silicone

Amalgamare in una pentola le uova, il tuorlo, lo zucchero, il miele e, sempre mescolando, portare a 45°C su fuoco medio: ci vorranno circa 40 secondi. Inserire il composto nella planetaria (o utilizzare un frullino a mano o elettrico) e far montare a velocità massima, per 3/4 minuti: il composto dovrà triplicare e diventare di colore quasi bianco. Aggiungere a mano farina, cacao e lievito, in due o tre volte, mescolando con una spatola dall'alto verso il basso per non smontare il composto. Aggiungere l'olio o il burro e amalgamare ancora. Mettere il composto in uno stampo a mezza sfera, disporre sopra le pere sciropate tagliate in 7 spicchi a un cm dal bordo e premerle leggermente dentro il composto. Infornare a 180° per 25 minuti. Per la finitura, scaldare il succo di pera e aggiungere le pere tagliate a dadini fini, addensare con la colla di pesce e lasciare solidificare per 4 ore. Unire la semisfera di torta con la semisfera di gelatina, aiutandosi con del cioccolato fuso.