



ROMA
the spice of life



&

Accademia Italiana Chef



RICETTARIO

Antipasto

CON
SALE DI CIPRO
AFFUMICATO
AL FAGGIO



CALAMARETTO SALTATO SU CREMOSO DI PANE E PUNTARELLE DRESSING DI ALICI E CAPPERI CON SALE DI CIPRO AFFUMICATO AL FAGGIO

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- Calamaretti piccoli 320 gr
- Puntarelle 200 gr
- Pane integrale tostato 8 fette
- Olio q.b.
- Filetti di acciughe 8
- Senape mezzo cucchiaino
- Capperi 10 pz
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Aglio q.b.
- Sale di Cipro Affumicato al Faggio

PROCEDIMENTO

1. PREPARA I CALAMARI:

Pulisci i calamaretti e tagliali a rondelle di 5 mm.

Taglia poi le puntarelle a julienne e mettile in acqua e ghiaccio per farle arricciare.

2. PREPARA IL CREMOSO DI PANE:

Metti a tostare in forno le fette di pane precedentemente condite con una leggera strofinata di aglio, olio e sale di Cipro affumicato al faggio. Particolarità di questo sale affumicato è la sua croccantezza, e il fatto che viene prodotto affumicando naturalmente il sale di Cipro con pregiato legno di faggio italiano. Una volta bruschettate mettile in un robot da cucina e frullale con acqua e olio fino ad ottenere la consistenza di una crema.

3. PREPARA IL DRESSING:

Frulla le acciughe con un mezzo cucchiaino di senape, capperi, aglio q.b. e olio EVO, fino ad ottenere un composto omogeneo e fluido.

4. PREPARA LE GUARNIZIONI:

Taglia i pomodorini a metà, metterli in teglia e insaporirli con sale, zucchero a velo e timo. Fai essiccare il tutto in forno a 100° per circa 3 ore.

5. IMPIATTAMENTO:

Metti sul fondo del piatto il cremoso di bruschetta, adagiaci sopra i calamaretti saltati per pochi secondi in padella con olio e sale, un ciuffo di puntarelle e insaporire il tutto con il dressing. Rifornire il piatto con sale affumicato e pomodorini.

Scannerizza il codice QR
per la videoricetta



Oppure Clicca QUI

Primo

CON
FILI DI
PEPERONCINO



PACCHERI RIPIENI DI MELANZANE

IN DOPPIA CONSISTENZA, SU FONDUTA
ALLO ZAFFERANO E PEPERONCINO FILI

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- Paccheri 20 pz
- Melanzane piccole 2
- Provola affumicata 200 gr
- Besciamella 200 gr
- Parmigiano 70 gr
- Fili di Peperoncino Sottili q.b.
- Foglioline di menta
- Panna 100 ml
- Parmigiano 75 gr
- Zafferano 1 bustina

Scannerizza il codice QR
per la videoricetta



Oppure Clicca QUI

PROCEDIMENTO

1. COTTURA DEI PACCHERI:

Sbollenta i paccheri per la metà del tempo di cottura, freddali immediatamente con acqua e ghiaccio, scolali e asciugali bene. Poi cospargili con un filo di olio per non farli attaccare e riponili in frigorifero.

2. PREPARA LA FARCITURA:

Arrostisci una melanzana al forno con odori a piacere per circa 40 minuti, nel frattempo taglia a cubetti l'altra melanzana e friggila.

Taglia a cubetti anche la scamorza e prepara la besciamella.

Unisci la polpa dalla melanzana al forno tritata e tutti gli altri elementi preparati e un po' di parmigiano per addensare il composto, poi riponilo in una sac-à-poche.

3. PREPARA LA FONDUTA:

Scalda la panna fino a 70°, unisci il parmigiano, lo zafferano e mescola con la frusta.

4. PREPARAZIONE DEI PACCHERI:

Prendi i paccheri precotti e passali nella besciamella, scolandoli dall'eccesso, e panali con il parmigiano grattugiato, poi posizionali in verticale su una pirofila e farciscili.

5. FINITURA DEL PIATTO:

Inforna i paccheri per gratinarli, metti sul fondo del piatto la fonduta poi posiziona la porzione di paccheri sul piatto e decora con fili di peperoncino.

Primo

CON
Mix di
PETALI
COMMESTIBILI



RISOTTO ALLA MELAGRANA

CON FONDUTA DI PARMIGIANO E PETALI

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 320 gr Riso carnaroli
- 2 Melagrane
- Vino bianco per sfumare
- ½ Scalogno piccolo
- 100 gr Parmigiano
- 40 gr Burro
- Mix di Petali Commestibili Disidratati q.b.
- Sale q.b.
- Brodo vegetale q.b.

Scannerizza il codice QR
per la videoricetta



oppure Clicca QUI

PROCEDIMENTO

1. PREPARA LA MELAGRANA:

Prelevare tutti i semi dal frutto, tenerne qualcuno da parte per la finitura, Frulla tutto il resto e passalo con un setaccio per ottenere il succo.

2. PREPARA LA FONDUTA:

Scalda la panna fino a 70° unire il parmigiano e mescola con la frusta.

3. PREPARAZIONE DEL RISOTTO:

Metti in padella un filo di olio con lo scalogno e fallo appassire. Aggiungi poi il riso e fallo tostare. Sfumare e partire con la cottura con il brodo vegetale; a metà cottura aggiungere il succo della melagrana. Una volta a cottura, toglì il riso dal fuoco e mantecalo con burro e parmigiano.

4. FINITURA DEL PIATTO:

Impiattare il risotto e guarnire con petali colorati disidratati, chicchi di melagrana e fonduta a piacere. Finire con un giro d'olio.

Secondo

CON
FIOCCHI DI
PEPERONCINO
DI ALEPPO



POLPO AL PEPERONCINO DI ALEPPO SU CREMA DI CAVOLFIORE BIANCO E CIME COLORATE

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- Polpo da 800gr / 1kg
- Cavolfiore bianco 800 gr
- Cavolfiori colorati (verde, giallo, viola ecc.)
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Paprika q.b.
- Fiocchi di Peperoncino di Aleppo q.b.
- Basilico q.b.

Scannerizza il codice QR
per la videoricetta



Oppure Clicca QUI

PROCEDIMENTO

1. CUOCI IL POLPO:

Bollire il polpo con odori a piacere per circa 20 minuti.

Spegnerlo e farlo freddare nella sua acqua.

Quando è freddo tagliare i tentacoli, cospargerli con un filo di olio e passarli nel mix di paprika e Fiocchi di Peperoncino di Aleppo. Coprire con pellicola e lasciarlo marinare in frigorifero per una notte.

2. PREPARA I CAVOLFIORI:

Sbollentare tutti i cavolfiori per circa 10 minuti, tenere quelli colorati per la finitura e frullare quello bianco per la spechiatura del piatto.

3. PREPARA L'OLIO AL BASILICO:

Sbianchire il basilico e freddarlo in acqua e ghiaccio, frullare con l'olio e filtrare.

4. FINITURA DEL PIATTO:

Scottare i tentacoli marinati in griglia o padella anti aderente, mettere sul fondo del piatto la vellutata di cavolfiore bianco, poggiare sopra i tentacoli guarnire con i Fiocchi di Peperoncino di Aleppo, le cimette dei cavolfiori colorati e olio al basilico.



Dolce



CON
VANIGLIA MIX
100% VANIGLIA
CON SEMI



BAVARESE ALLA VANIGLIA BOSCHETTO NATALIZIO

Scannerizza il codice QR
per la videoricetta



Oppure Clicca QUI

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

PER LA BAVARESE ALLA VANIGLIA:

130ml Latte
60gr Tuorlo
50gr Zucchero
6gr Gelatina
150gr Panna
1gr Vaniglia Mix - 100% Vaniglia con Semi

PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO:

150gr Cioccolato bianco
100gr Panna
20gr Pasta nocciola

CRUMBLE AL CACAO:

35gr Farina 00
15gr Cacao amaro
50gr Farina di mandorle
50gr Zucchero
50gr Burro

SPUGNA DI PAN DI SPAGNA:

80gr Uova
25gr Zucchero
20gr Farina 00
1gr Lievito chimico
Colorante (pref. naturale)
30gr Panna liquida
Pizzico di sale

NOCCIOLE PRALINATE:

25gr Nocciole intere
15gr Zucchero
10ml Acqua
5gr Cacao amaro

MERINGHE:

30gr Albumi
60gr Zucchero semolato
5ml Succo di limone

COULISSE DI RIBES E LAMPONI:

125gr Ribes e Lamponi misti
20gr Zucchero
Succo di limone q.b.

PROCEDIMENTO

1. PREPARA LA BAVARESE:

Metti i fogli di colla di pesce in acqua fredda per ammorbidirli.
In una ciotola, sbatti i tuorli lo zucchero, la Vaniglia Mix (100% vaniglia macinata in polvere, con semi - utilizzare questo prodotto è equivalente ad una bacca di vaniglia con semi) e un pizzico di sale fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. In un pentolino, porta a sfiorare il bollore il latte, poi versalo a filo sul composto di tuorli zucchero e vaniglia, mescolando continuamente con una frusta.
Trasferisci il composto nel pentolino e cuoci a fuoco dolce, mescolando sempre, fino a quando la crema avrà raggiunto una consistenza densa e avrà velato il cucchiaino (circa 80°C). Strizza bene la colla di pesce e aggiungila alla crema calda, mescolando fino a completo scioglimento e lascia raffreddare completamente.
In una ciotola molto fredda, monta la panna fresca fino ad ottenere una consistenza ferma ma non troppo densa. Incorpora delicatamente la panna montata alla crema fredda con movimenti dall'alto verso il basso per non smontare la panna. Versa la bavarese negli stampi desiderati e metti in frigorifero per almeno 4 ore o fino a quando sarà completamente rassodata.

2. PREPARA LA GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO:

Trita finemente il cioccolato bianco e mettilo in una ciotola capiente.
In un pentolino, porta la panna a sfiorare il bollore, poi versala lentamente sul cioccolato tritato, mescolando continuamente con una spatola fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Una volta fredda, monta la ganache con le fruste elettriche fino a ottenere una consistenza densa e spumosa.

3. PREPARA IL CRUMBLE AL CACAO:

In una ciotola, lavora con le dita la farina, il burro freddo, lo zucchero, il cacao e la farina di mandorle e un pizzico di sale fino a ottenere un composto granuloso. Cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 min.

4. PREPARA LA SPUGNA COLORATA:

Monta le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungi il colorante, la farina e il lievito setacciati, la panna liquida e trasferisci tutto nel sifone con due cariche di gas.
Riempi con il sifone dei bicchieri di cartoncino fino a metà, metti nel microonde alla massima potenza per un minuto. Se non si ha a disposizione il sifone si può realizzare un pan di spagna colorato.

5. PREPARA LE NOCCIOLE PRALINATE: In una padella anti aderente metti le nocciole intere, lo zucchero, l'acqua e il cacao. Accendi la fiamma al minimo e gira con un cucchiaino fin quando lo zucchero sarà sciolto.

6. PREPARA LE MERINGHE:

Versa gli albumi nella ciotola e montali a neve ferma con lo zucchero, aggiungi se lo desideri, il succo di limone. Trasferisci la meringa in una sac-à-poches con bocchetta a stella. Cuoci le meringhe in forno preriscaldato a 90°C.

7. PREPARA LA COULISSE DI RIBES E LAMPONI: Unisci lo zucchero alla frutta e il succo di limone, porta ad ebollizione per 3/4 minuti, frulla e setaccia il composto.

SPEZIE & INGREDIENTI
Qualità Premium

ROMA
the spice of life
romafinefoods.com


Accademia Italiana Chef
accademiaitalianachef.com


MOODSFOOD
PROJECT
ITALY
moodsfoodproject.it



RACCOLTA CARTA
RECYCLING PAPER COLLECTION