

**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.

**ROMA**  
the spice of life

 *Accademia Italiana Chef*

  
**MOODSFOOD  
PROJECT  
ITALY**

*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