ANTIPASTO SARDA DI LAGO ALLA BRACE, CIPOLLOTTO E MOSTO COTTO

• 4 sarde di lago grosse • 12 fettine di bacon affumicato • 12 cipollotti • 4 fili di porro • 4 fettine di lardo • misticanza • 1 ciuffo di menta • mosto cotto • aceto di lampone • pepe

Preparazione: 1/ Priva i cipollotti della radice e delle foglie esterne e cuocili leggermente sulla brace. Toglili dalla brace, avvolgi ciascun cipollotto con una fettina di bacon, poi rimetti sulla brace e termina la cottura. 2/ Pulisci le sarde, mantenendo la coda, poi aprile a libro, sciacquale sotto l'acqua corrente, asciugale bene con carta da cucina e condiscile con il pepe e qualche goccia di aceto di lampone. Chiudile avvolgendo ognuna con una fettina di lardo e cuocile sulla brace, che deve essere calda ma non ardente. 3/ Impiattamento: disponi su ogni piatto 3 cipollotti, adagia sopra la misticanza e la menta e componi un mazzetto aiutandoti con un filo di porro, precedentemente sbollentato. Disponi a fianco la sarda grigliata, completa con alcune gocce di mosto cotto e servi subito.





GIUGNO 2020 **DIVA E DONNA CUCINA**

13_CHEF_COSTANTINI.indd 12-13 06/07/20 10:20

LO CHEF





SECONDO COREGONE GRATINATO, SEDANO, LIMONE E PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

• 4 filetti di coregone da 80 g l'uno • 160 g di cervella di vitello • 200 g di sedano di Verona • 100 g di mollica di pane ciabatta • 40 g di limone in salamoia • 20 g di parmigiano grattugiato • 10 g di prezzemolo • 10 g di levistico • 1 foglia di alloro • aceto di vino bianco • olio di oliva extravergine • sale • pepe nero in grani Preparazione: 1/ Pulisci il sedano, taglialo a cubetti piccoli e sbollentalo per qualche minuto in acqua bollente salata. Fai raffreddare. 2/ Sbollenta per 15 minuti le cervella di vitello in un'altra casseruola con acqua bollente salata, in cui avrai aggiunto l'aceto, l'alloro e il pepe macinato. Falle raffreddare nell'acqua di cottura, poi tagliale a fettine e ricavane 12 dischetti regolari da 10 g l'uno con l'aiuto di un coppapasta. 3/ Riduci la mollica di pane a pezzettini regolari. Taglia il limone in salamoia a cubetti piccoli e condiscilo con l'olio e il prezzemolo tritato. 4/ Condisci il pesce con sale e pepe macinato e cuocilo velocemente in padella mantenendolo crudo all'interno. Adagia su ciascun filetto 3 fettine di cervella di vitello, spolverizza di parmigiano, copri il tutto con la mollica del pane e cuoci in forno già caldo a 200 °C per circa 4-5 minuti. 5/ Impiattamento: disponi sul piatto una cucchiaiata di sedano, unendo i cubetti di limone, disponi a fianco il filetto di coregone e guarnisci con il levistico tagliato a julienne. Servi subito.

PRIMO RISOTTO BIANCO AL BURRO NOCCIOLA, SARDA DI LAGO ALLA BRACE, ESTRATTO DI CIPOLLOTTO

Ingredienti per 4 persone:

• 240 g di riso vialone nano • 2 l di brodo vegetale • 16 sarde di lago • guanciale di Sauris • 8 cipollotti • 80 g di burro nocciola • pasta di nocciola del Piemonte • sale • pepe

Preparazione: 1/ Pulisci le sarde, sciacquale sotto l'acqua corrente, asciugale bene con carta da cucina, poi salale leggermente e avvolgi ognuna con una fettina di guanciale. 2/ Priva il cipollotto della radice e delle foglie esterne e griglialo sulla brace. Una volta cotto, passalo all'estrattore, poi filtra il liquido ottenuto e regola di sale. 3/ Griglia alla brace anche le sarde, facendole arrostire bene, poi tagliale a pezzetti regolari. 4/ In una casseruola tosta il riso a secco, fino a quando i chicchi non diventano trasparenti (circa 2 minuti), e portalo a cottura unendo man mano il brodo vegetale bollente. A cottura ultimata, toglilo dal fuoco e mantecalo con il burro nocciola e regola di sale e pepe. 5/ Impiattamento: spennella sul piatto la pasta di nocciola, adagia sopra il risotto, appoggia su questo le sarde e completa con l'estratto di cipollotto. Servi subito.

DOLCE MILLEFOGLIE ALLO ZUCCHERO DI CANNA, FICHI CARAMELLATI E CREMA ALLO STRACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

• 8 fichi caramellati • radice spezzata di liquirizia • miele di corbezzolo • zucchero a velo. **Per la crema allo stracchino:** • 150 g di stracchino • 200 ml di panna • 30 g di zucchero semolato • 30 g di yogurt • 50 g di tuorli d'uovo • 2 fogli di colla di pesce. **Per la cialda:** • 40 g di farina 00 • 90 g di albume d'uovo • 130 g di burro morbido • zucchero di canna in polyere.

• 130 g di burro morbido • zucchero di canna in polvere

Preparazione: 1/ Per la crema allo stracchino: unisci tutti gli ingredienti in un mixer, tranne la panna e la colla di pesce, e frulla fino a ottenere un composto liscio. 2/ Metti a bagno la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Porta a ebollizione la panna in un pentolino, unisci la colla di pesce e versala ancora bollente nel composto preparato precedentemente. Fai riposare in frigo per almeno 12 ore. 3/ Per la cialda: frulla in un mixer tutti gli ingredienti tranne lo zucchero. Fai riposare in frigo per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo, stendi il composto in uno strato molto sottile su un tappetino di silicone e cuoci in forno a 200 °C per 4-5 minuti, poi togli dal forno, spolverizza con lo zucchero di canna e rimetti in forno per farlo caramellare. 4/ Impiattamento: disponi sul piatto i fichi tagliati a metà, adagia sopra una generosa cucchiaiata di crema allo stracchino preparata, sovrapponi un pezzo di cialda e spolverizza leggermente di zucchero a velo. Accompagna il dolce con un infuso caldo di radice di liquirizia e miele di corbezzolo.



GIUGNO 2020 **DIVA E DONNA CUCINA**

14