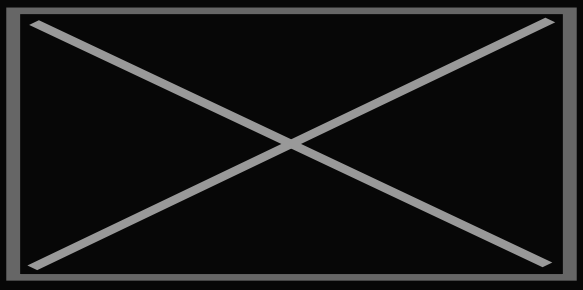
Gusto in Scena: ricette senza grassi

clip-image001-dcd26fca

Gusto in Scena mette sotto l’albero le ricette di alcuni grandi chef e pasticceri che hanno saputo sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, ingredienti di cui spesso si abusa in cucina. Tra questi, Aurora Mazzucchelli, che ha scelto di proporre agli appassionati gourmet “Scampo, funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro”. Di cui MixerPlane vi propone la ricetta.

Scampo con funghi porcini e ricotta stagionata nel ginepro in pochi passaggi



Gli ingredienti per 4 persone richiedono 16 scampi freschi, 40 grammi di ricotta stagionata nel ginepro,500 grammi di funghi porcini freschi ed alcune foglie di nasturzio. Il procedimento prevede di sgusciare gli scampi con l'aiuto di una forbice e prelevarne il corpo. Quindi pulire i funghi freschi; tenere da parte 2 teste e con il resto fare un brodo mettendoli a cucinare in acqua per circa 40 minuti; poi salare e filtrare. Tagliare a cubetti i porcini e a scaglie la ricotta stagionata. Infine, preparare il piatto mettendo gli scampi, i cubi di porcino, le scaglie di ricotta e le foglie di nasturzio; servire con a parte il brodo riscaldato a 60°.

“Cucinare senza”: una filosofia da gourmet

L’iniziativa si inserisce nel più ampio progetto Gusto in Scena - in programma dal 16 al 18 marzo prossimi, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia – dove alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno infatti invitati a dare vita alla realizzazione di piatti “senza grassi” o “senza sale” o di dessert “senza zucchero”. Creazioni in linea, quindi, con gli obbiettivi di Gusto in Scena, che anche nell’edizione 2014 si propone di dare vita a un nuovo concetto di cucina italiana, attraverso un ulteriore sviluppo dell’importante studio avviato da Coronini sul tema

“Cucinare con... cucinare senza...”.

Ma non solo. La manifestazione infatti proporrà anche tre interessanti eventi: un confronto tra importanti nomi della ristorazione che condivideranno con la platea lo studio di piatti “senza grassi o senza sale” o di “dessert senza zucchero”; I Magnifici Vini, che vedranno la partecipazione di numerose cantine e che daranno la possibilità di degustare vini scelti tra le eccellenze italiane ed estere, contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie - mare, montagna, pianura e collina - a seconda dell’ambiente di produzione, secondo una classificazione che ha ottenuto il riconoscimento europeo; infine, Seduzioni di Gola, che rappresenta una selezione di numerose specialità gastronomiche italiane ed europee a cura di Lucia e Marcello Coronini, basata sulla ricerca di prodotti di grande qualità e sulla valorizzazione del territorio. Un’iniziativa che nella prossima edizione si arricchirà ulteriormente includendo realtà di fama internazionale e di altissimo livello come i cioccolati di Domori e la frutta candita e le confetture di Agrimontana.