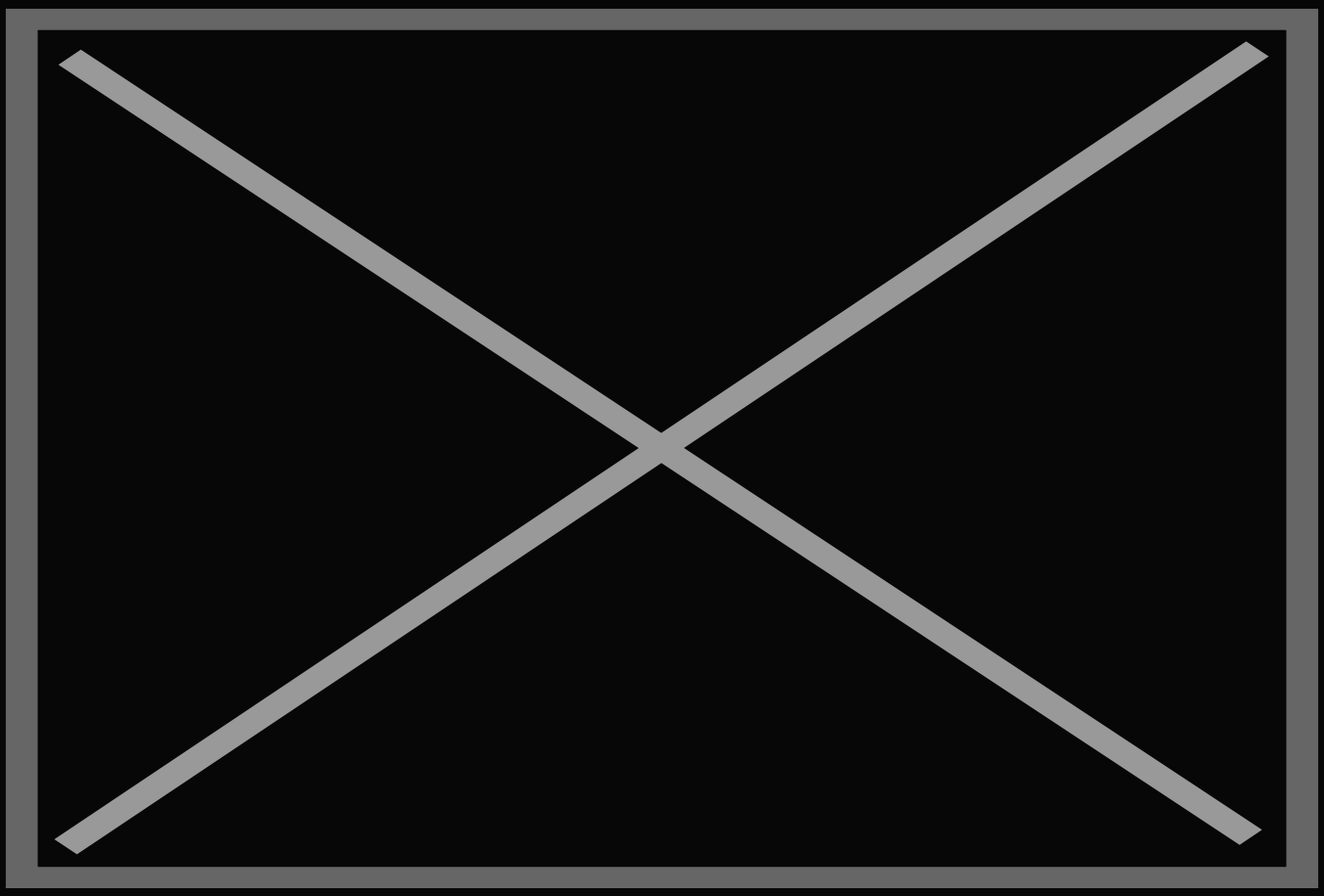
Ecco il menù di Natale della Squadra Nazionale Apci Chef Italia

natale-apci-a15fbe28

In anteprima per i lettori di *Mixer Planet*, ecco il **menù di Natale della Squadra Nazionale Apci Chef Italia**, che rappresenta tutti gli associati. Dall'antipasto al dolce, numerose proposte gustose e adatte per i giorni di festa.

PROFITEROLES CON CREMA DI ASPARAGI E SALSA AL PARMIGIANO

A cura di **Luca Malacrida** – Capitano #APCIChef Italia



Ingredienti per 4 persone

Acqua g. 220; Olio evo g. 50; Pizzico di sale; Farina “0” g. 300; Uova intere medie n. 4; Mazzo asparagi n. 1; Parmigiano reggiano grattugiato g. 250; Panna fresca ml. 100; Pepe a mulinello; Olio evo; Burro; Scalogno n. 1; Ricotta fresca di capra g. 200.

Procedimento

Bollire in un pentolino l’acqua con l’olio di semi, aggiungere lo zucchero, il sale; unire al bollore la farina, precedentemente setacciata, mischiare il tutto con un cucchiaio di legno, a fuoco basso, far cuocere la coux per circa 3 min fino a che risulta un impasto uniforme e lucido; togliere dal fuoco e far intepidire in planetaria con una foglia, aggiungere una alla volta le uova intere. Mettere l’impasto in un sac a pochè e formare i bignè su una teglia rivestita di carta da forno siliconata, infornare a 210° per i primi 10 minuti e poi abbassate la temperatura a 190° per altri 15 minuti.

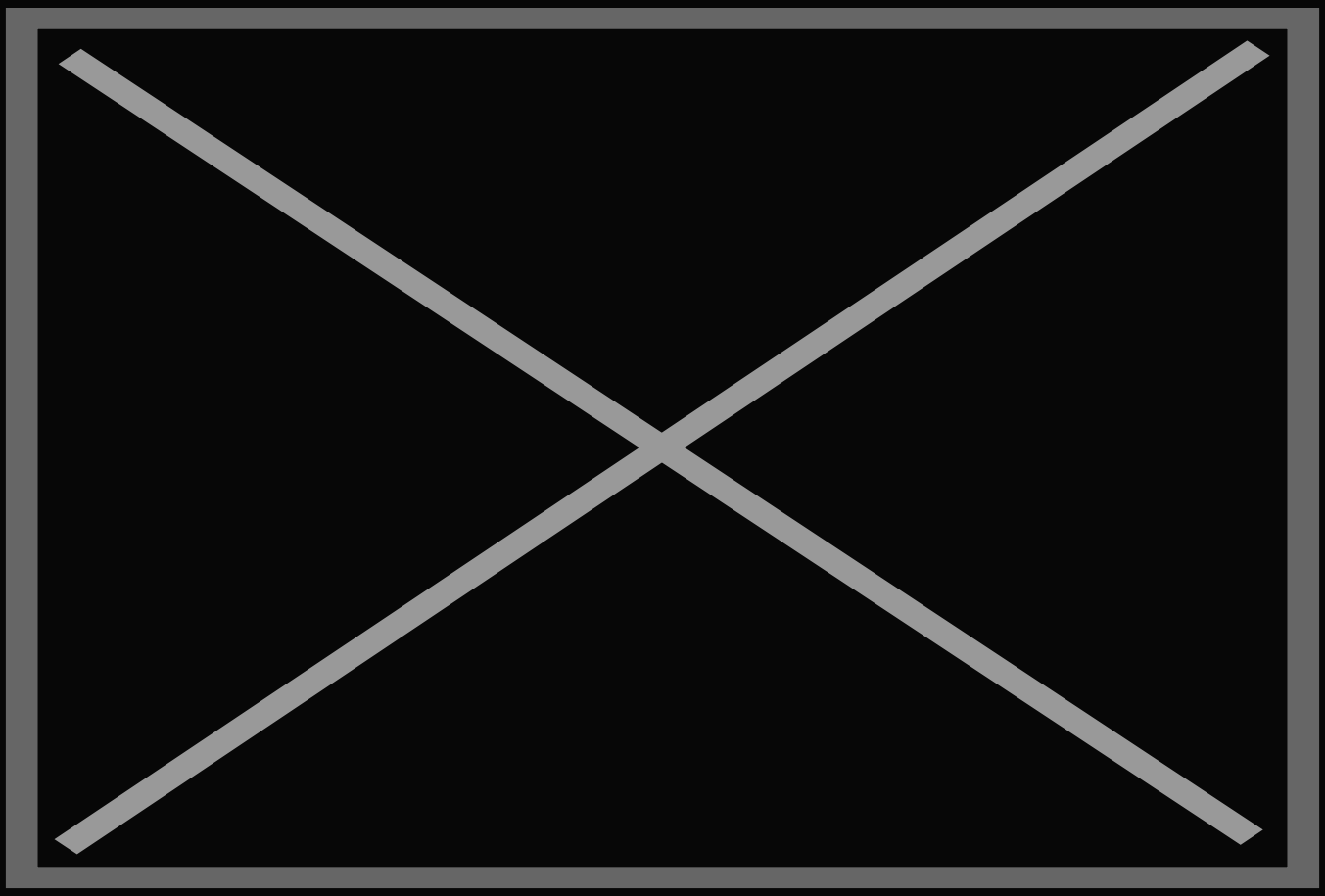
Pulire e mondare gli asparagi, mettere da parte le punte a bollire in acqua salata per circa 5 minuti, scolare e tenere da parte; con i gambi tagliare a pezzettini e rosolare con lo scalogno tritato, un pizzico di sale, una noce di burro e stufare a fuoco moderato coperto per circa 10 minuti; frullare il tutto e setacciare. Tenere da parte la crema di asparagi e una volta fredda unire alla ricotta di pecora.

A parte scaldare la panna, aggiungere il parmigiano e far sciogliere per bene fino ad ottenere una fonduta lenta, aggiustare di sale e pepe e tenere al caldo.

Farcite i bignè con la farcia di asparagi e ricotta e servire in una fondina con la crema di parmigiano sul fondo. A piacere spolverare con una grattugiata di tartufo invernale.

RAVIOLI DI LENTICCHIE ROSSE E VERDI RIPIENI DI COTECHINO SU CREMA DI CIPOLLE ROSSE

A cura di **Lorenzo Buraschi**



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta di lenticchie verdi: Farina di lenticchie verdi g. 150; Farina “00” Manitoba g. 50; Uova intere n. 2; Sale e acqua q.b. Per la pasta di lenticchie rosse: Farina di lenticchie rosse g. 150; Farina “00” Manitoba g. 50; Uova intere n. 2; Sale e acqua. Per la farcia: Cotechino fresco g. 300; Parmigiano g. 100; Ricotta g. 50. Per la crema di cipolle rosse: Cipolle rosse pulite g. 400; Spicchio d’aglio n. 1; Aceto di vino rosso g. 30; Zucchero g. 20; Olio e sale.

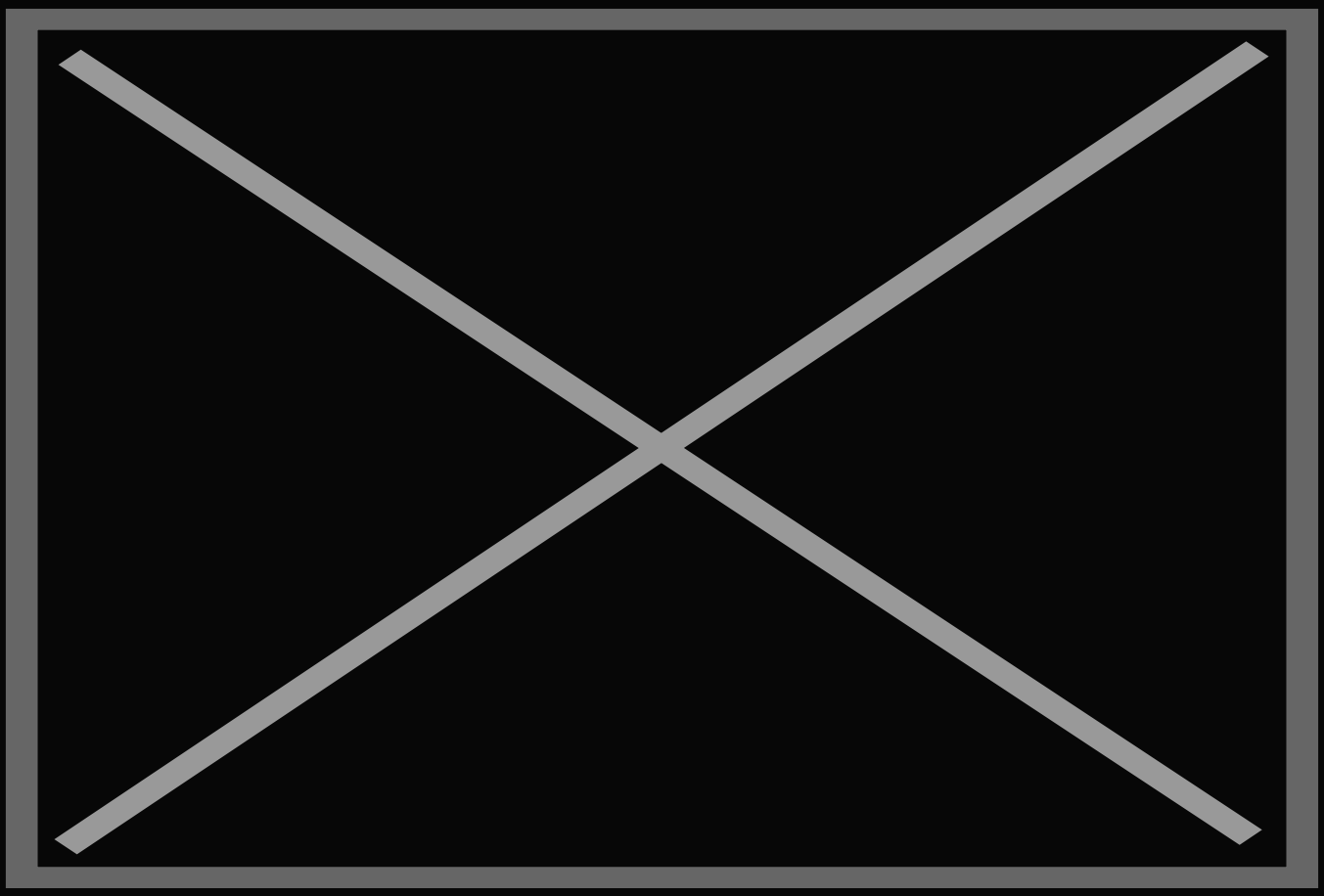
Procedimento

Per la pasta di lenticchie: Disporre a fontana le due farine miscelate (lenticchia verde e farina 00); aggiungere al centro le due uova più il sale ed iniziare ad impastare. In caso l’impasto risulti troppo

asciutto aggiungere acqua, continuare ad impastare fino a raggiungere un impasto liscio ed omogeneo. Formare poi una palla, coprire con la pellicola e lasciare a riposare in frigorifero per 20/30 minuti. Ripetere la preparazione anche per l'impasto con la farina di lenticchie rosse. Per la farcia: Cuocere il cotechino in abbondante acqua per circa 2 ore a fiamma bassa; far raffreddare; togliere la pelle e mescolare il ripieno con il parmigiano grattugiato e la ricotta. Per la crema di cipolle: Mettere in una casseruola l'olio, l'aglio e le cipolle finemente tritate con il sale; far stufare a fiamma bassa per circa 10 minuti; aggiungere lo zucchero e proseguire la cottura fino a quando il tutto risulta asciutto. Quindi aggiungere l'aceto e far asciugare nuovamente il tutto. Regolare eventualmente di sale e frullare. Nel caso fosse necessario, aggiungere dell'olio per rendere la crema più omogenea. Per la realizzazione del piatto: Stendere le due paste di lenticchie, farcire con il cotechino e dare la forma del raviolo che si desidera. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per circa 3 minuti. Scolare e saltare in padella con una noce di burro o olio extra vergine di oliva a piacere. A parte scaldare la crema di cipolle e versare sul fondo di un piatto. Dopodiché disporre sopra le due tipologie di raviolo alternate e guarnire a piacere. (Si consigliano dei petali di cipolla rossa sbollentati in acqua salata e aceto e dei germogli verdi a piacere)

ORO ROMBO E BIRRA

A cura di **Paolo Montiglio**



Ingredienti per 4 persone

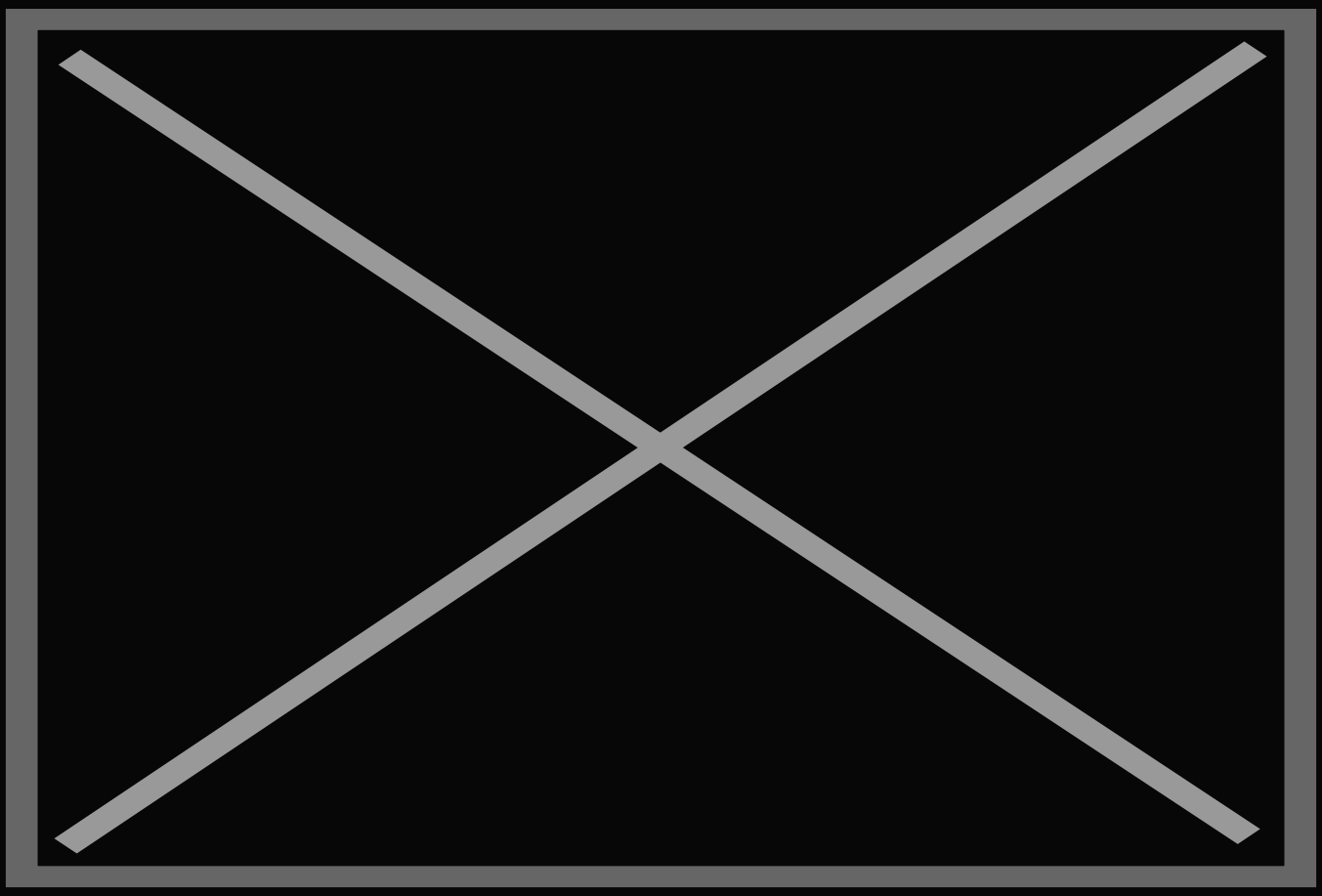
Rombo chiodato Kg. 1; Vino bianco cl. 1; Panna g. 150; Scalogno n. 1; Alloro; Zafferano 1 bustina di stigmi; Birra nera cl. 2; Zucchero Mascobado g. 25; Nero di seppia g. 5; Cipolla g. 25; Patate g. 250; Topinambur g. 250; Olio evo; Cavolo nero g. 100. Per guarnire: Oro alimentare.

Procedimento

Ricavare i filetti dal rombo lasciandogli la pelle. Fare un fondo con lo scalogno, unire gli scarti del rombo, sfumare con il vino, bagnare con brodo e alloro e fare il fumetto, cuocere per 30 minuti e dopo passare allo chinoise, regolare di gusto e unire lo zafferano. Pelare le patate e i topinambur, cuocere assieme alle patate tagliate a pezzi più piccoli perché necessitano di cottura più lunga, ottenere una crema soffice montandola con olio evo. Ridurre la birra nera con zucchero, cipolla e nero di seppia fino ad ottenere una glassa. Cuocere il cavolo nero a vapore e disidratare le foglie più belle. Arrostire i filetti di rombo in padella e poi passare in forno 6 minuti a 200°C lasciando la pelle in alto. Sul fondo del piatto versare il fumetto, una quenelle di soffice di patate e topinambur, adagiare il filetto di rombo, foglie di cavolo nero e di lato la glassa di birra mentre sopra la polvere d'oro.

ROLLÈ DI TACCHINO IN PORCHETTA CON GUANCIALE DI MORA ROMAGNOLA E SCAMPI DEL CONERO

A cura di **Marco Di Lorenzi**



Ingredienti per 4 persone

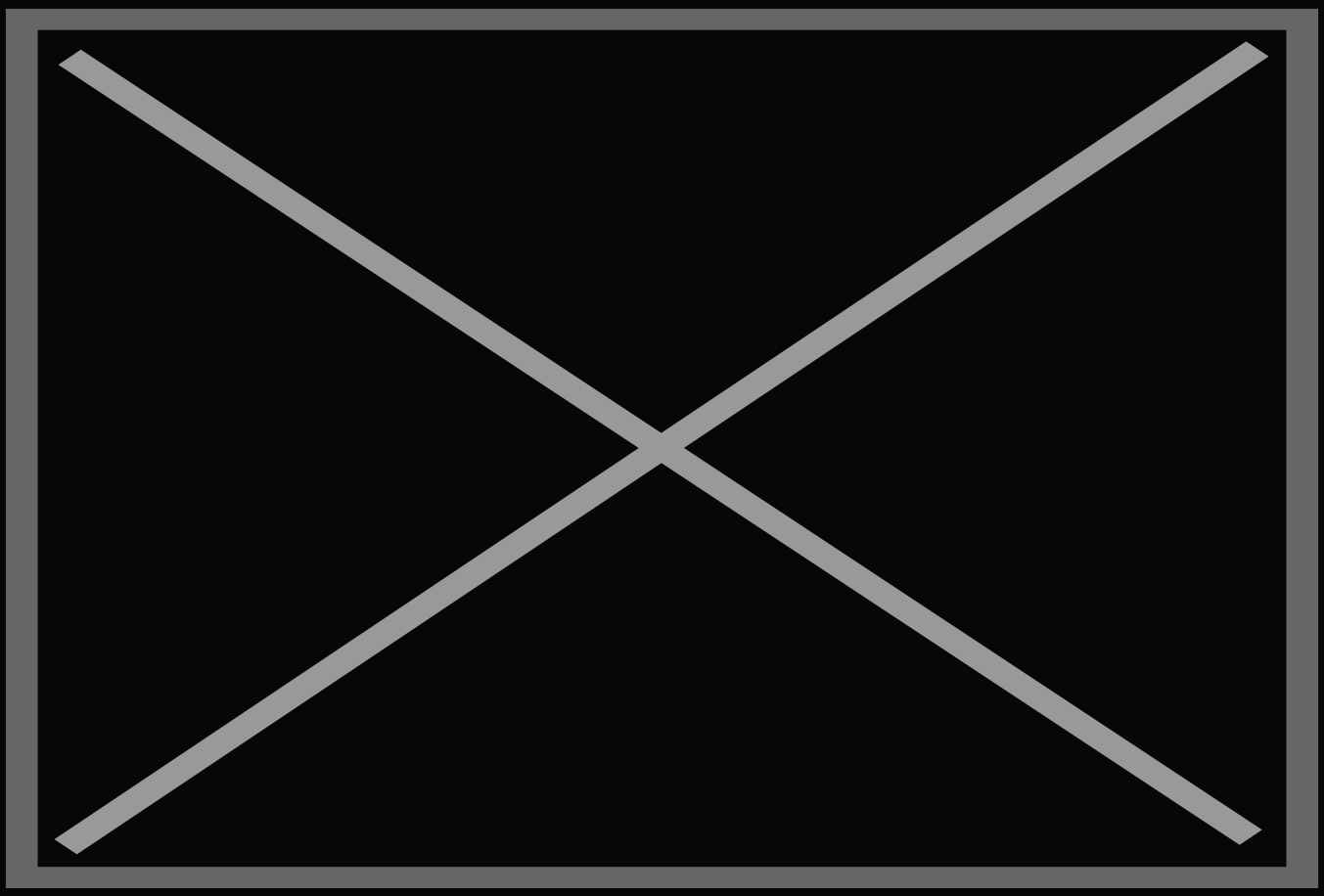
Polpa di tacchino g. 400; Scampi freschi del Conero n. 4; Guanciale stagionato di Mora Romagnola g. 80; Patate di montagna g. 200; Cipolla bianca n. 1/2; Olio EVO di Brisighella dl 1.

Procedimento

Sgusciare gli scampi ed incidere la polpa per eliminare il filo intestinale. Arrotolare le fettine di tacchino con le code degli scampi come per un involtino, insaporire con aglio e finocchietto selvatico tritato, sale e pepe nero, avvolgere con guanciale stagionato di Mora Romagnola e infornare a 120° C per circa un'ora. Far rosolare la cipolla tritata in olio, aggiungere le patate a pezzi e il brodo vegetale: cuocere a fuoco moderato e frullare. Servire il rollè di tacchino scaloppato su una crema di patate di montagna, BlinQ Blossom e gocce di olio EVO di Brisighella.

ASPETTANDO IL DOLCE, LA PASTIERA A MODO MIO

A cura di **Alessio Brugnati** – Jr Chef, **Salvatore Andreetta** – Jr Chef e **Danilo Mancini** – Jr Chef



Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno: Ricotta di pecora g. 125; Zucchero a velo g. 90; Tuorlo d’uovo g. 50; Grano cotto g. 175; Colla di pesce g. 10; Cannella; Fior d’arancio; Panna semilavorata g. 190. Per la glassatura: Cioccolato fondente 70 %; Per la decorazione: Arancia non trattata; Zucchero semolato; Acqua.

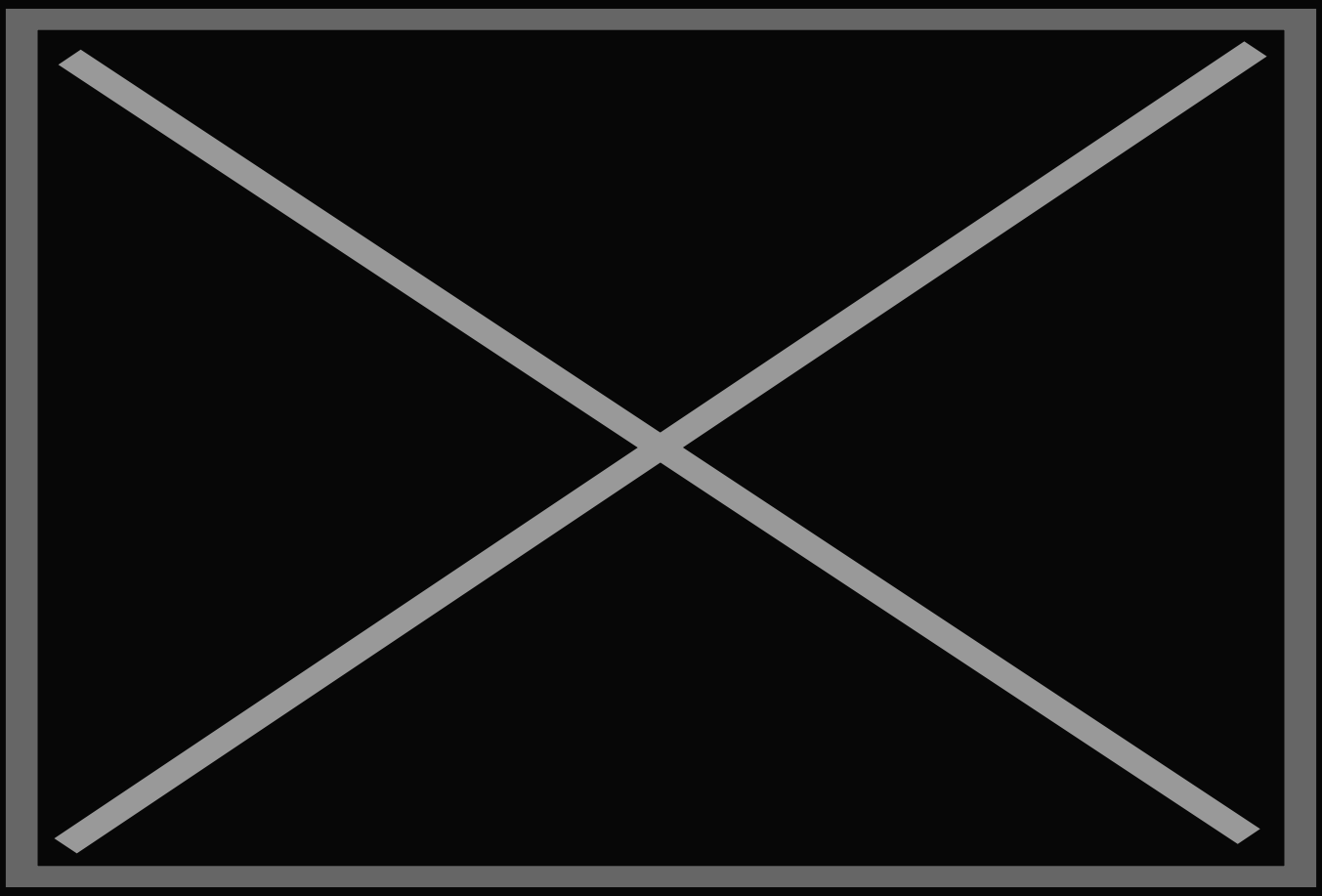
Procedimento

Mettere la ricotta ad asciugare una notte in frigorifero dentro a un contenitore forato. Incorporare g. 60 di zucchero a velo e setacciare il tutto con un setaccio e l’aiuto di una spatola. Unire il grano cotto, i tuorli d’uovo montati con i restanti g. 30 di zucchero a velo, gli aromi, la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda ed infine la panna semi-montata. Mettere il composto ottenuto in uno stampino di silpat della grandezza di un cioccolatino e porre il tutto il congelatore. Prendere le arance, ricavare delle zeste dalla buccia e passare in acqua bollente un minuto per far sì che perdano l’amaro. Raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio. In un pentolino fare uno sciroppo con lo zucchero semolato e l’acqua, porre dentro le scorze d’arancia e lasciar andare a fuoco lento fino a quando il composto sarà asciutto. Sciogliere delicatamente in microonde il cioccolato in un contenitore e girare ogni 30 secondi per evitare che si bruci. Nel frattempo sformare i cioccolatini: mettere su una griglia da pasticceria e glassare con il cioccolato fuso. Rimettere poi in congelatore ad indurire. Mettere il cioccolatino al centro del piatto con due o tre scorzette di arancia candita sopra e

un po’ di granella di pistacchi.

SOFFICE COME IL NATALE

A cura di **Claudio Mariotti**



Ingredienti per 4 persone

Per la mousse di torroncini: Torrone bianco tritato g. 300; Tuorlo d’uovo g. 90; Zucchero semolato g. 160; Acqua g. 45; Panna montata g. 150. Per la crema di cachi: Cachi maturi puliti e tagliati a cubetti n. 5; Zucchero g. 20; Acqua g. 10; Bacca di vaniglia n. 1; Rum cl. 4. Per il sablè: Burro morbido g. 100; Zucchero di canna g. 50; Frutta secca tritata g. 40; Farina “00” g. 20; Pandoro a cubetti g. 100.

Procedimento

Per la mousse di torroncino: Mettere in una planetaria i tuorli d’uovo e sbatterli, nel frattempo sciogliere in un padellino l’acqua con lo zucchero e portare a 121 °C, aggiungere a filo lo sciroppo caldo nella planetaria, montare fino a che l’impasto non è completamente freddo. Incorporare il torroncino tritato e la panna. Mettere in frigo per quattro ore prima di utilizzarlo. Per la crema di cachi: Aggiungere tutti gli ingredienti in un padellino a fuoco basso tranne il rum, portare ad ebollizione, cuocere per circa 10 minuti raffreddare e incorporare il rum. Per il sablè: Amalgamare tutti gli

ingredienti, mettere su una teglia con carta da forno, allargare bene, cuocere a 180° per 15 minuti, ogni cinque minuti l’impasto va allargato bene e girato con una forchetta per avere un effetto “sabbia”. Raffreddare. Per l’impiattamento: In quattro coppe mettere alla base del bicchiere la crema di cachi, sopra fare uno strato di pandoro a cubetti, aggiungere sopra la mousse di torroncino infine guarnire con il sablè, una foglia di menta e ribes.