La ricetta degli chef Apci: cocotte di verdure affogate al vino

cocotte-2571cd6a

Lo chef Carmelo Dalfino di Palermo propone la ricetta della cocotte di verdure arcobaleno affogate al vino e trionfo di pecorino canestrato.

Ingredienti per 4 persone

gr 800 Verdure miste surgelate; g. 160 Pecorino canestrato; n. 1 Bicchiere di vino Inzolia; n. ½ Bicchiere di brodo vegetale; g. 20 Acciughe pulite; n. 1 Spicchio d'aglio in camicia; n. 2 Foglie di salvia; Olio extravergine d'oliva; Sale; Pepe bianco; g. 20 Pinoli tostati; g. 20 Uvetta sultanina.

Procedimento

Scottare l'aglio in camicia e soffriggere insieme le acciughe, aggiungere le verdure arcobaleno e rosolare. Eliminare l'aglio, regolare di sale e pepe. Sfumare con il vino Inzolia, aggiungere la salvia e il mezzo bicchiere di brodo vegetale. Cuocere per quindici minuti circa a fuoco lento. In una piccola padella antiaderente tostare i pinoli e l'uva sultanina. Tagliare a quadrucci il formaggio pecorino, mettere poi le logo Apciverdure in cocotte di ceramica e gratinare leggermente in forno. Guarnire con foglioline di salvia fresca.

Apci - Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

La ricetta degli chef Apci: timballo di melanzane e orzo alle verdure

Verdure surgelate, qualità e praticità sottozero

Verdure surgelate, i termini che occorre conoscere