La ricetta degli chef Apci: Fiocchi di neve al tartufo nero

grana-ricetta-f94c8e56

Andrea Fanzaghi, chef di Apci proveniente da Parma, propone una ricetta tratta da "Il Grande Libro delle Verdure Orogel 2010", che esalta le caratteristiche del Grana Padano: Fiocchi di neve al tartufo nero su concassé di pomodoro caramellato al basilico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- g. 400 ricotta
- n. 2 uova intere
- g. 50 tartufo nero
- g. 120 farina bianca
- g. 50 Grana Padano Dop grattugiato
- g. 50 pecorino di Pienza grattugiato
- g. 500 pomodoro a cubetti
- g. 6 basilico
- g. 30 olio extravergine d'oliva
- zucchero
- g. 6 prezzemolo
- n. 1 noce di burro
- sale
- noce moscata

PROCEDIMENTO

In una teglia porre il pomodoro a cubetti, condire con l'olio, un pizzico di zucchero, sale e basilico, mescolare bene e mettere in forno a 100° C per circa un'ora, spegnere il forno e lasciare all'interno fino al momento dell'utilizzo. In una ciotola preparare l'impasto con la ricotta, il Grana Padano, il

pecorino, g. 20 di tartufo nero tritato grossolanamente e le due uova; aggiustare di sale, un pizzico di noce moscata e incorporare la farina. Formare delle piccole palline con l'impasto preparato, infarinare leggermente per evitare che si attacchino fra loro e cuocere in acqua bollente salata per due minuti circa, quando sono pronte verranno a galla da sole. Preparare in una padella antiaderente o in forno a microonde un cestino al Grana fatto con Grana Padano Dop grattugiato e un pizzico di prezzemolo. Inserire i fiocchi di neve condendo solo con una noce di burro a crudo e un pizzico di parmigiano grattugiato. Stendere il pomodoro davanti al cestino e guarnire con lamelle di tartufo e foglioline di basilico fresco attorno al piatto.

logo-apci ***Che cos'è l'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.

Grana Padano, Dop eccellente in cucina