

MAESTRO FRANCESCO PALDERA

RICETTA

CREMA DI ZUCCA CON TRIA DI GRANO SARACENO RAGU VEGANO E POLVERE DI OLIVE NERE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

GR.800 DI ZUCCA,GR,100 CIPOLLOTTO,4 SPICCHI DI AGLIO,ALLORO,SALVIA,OLIO EXTRAVERGINE,SALE,PEPE,PREZZEMOLO,GR.300 DI FUNGHI DI BOSCO PULITI,GR.250 DI QUINOIA COTTA,GR.200 DI PUNTE DI ASPARAGI SOTTILI.

PER LA TRIA"GR.200 DI FARINA GRANO SARACENO,GR.100 FARINA 00,3-4 UOVA,GR.50 DI PECORINO,TRITO DI FINOCCHIETTO SELVATICO.IMPASTARE INSIEME E LASCIARE RIPOSARE" PER LA POLVERE DI OLIVE:GR.80 DI OLIVE NERE SNOCCIOLATE E FRULLATE LASCIATE SECCARE IN FORNO SUL SILPAT PER 3 ORE A 70°.LASCIARE RAFFREDDARE E FRULLARE.

ESECUZIONE

CONDIRE LA ZUCCA TAGLIATA A PEZZI CON OLIO EXTRAVERGINE SALE,PEPE,AGLIO,ALLORO E SALVIA.CUOCERE IN FORNO PER 15 MINUTI A 150°.DOPO TOGLIERE DAL FORNO ELIMINARE LE ERBE E STUFARE IN UN PENTOLINO CON POCO CIPOLLOTTO E OLIO EXTRAVERGINE.DOPO COPRIRE LEGGERMENTE CON ACQUA PORTARE A BOLLIRE E RIDURRE A CREMA.FRULLARE CON UN FILO DI OLIO CRUDO E PASSARE ALLO CHINOIX.TIRARE LA PASTA FRESCA E SPEZZETTARE CON LE DITA IN FORME IRREGOLARI.NEL FRATTEMPO IN UNA PADELLA CON UNO SPICCHIO DI AGLIO SCHIACCIATO E OLIO EXTRAVERGINE SALTARE I FUNGHI AGGIUNGERE LA QUINOIA E PER ULTIMO LE PUNTE DI ASPARAGI SBOLLENTATE.GUSTARE CON SALE E PEPE.CUOCERE LA TRIA IN ACQUA LEGGERMENTE SALATA A BOLLIRE E SALTARE CON IL RAGU' VEGANO.VERSARE LA CREMA NEI PIATTI,AGGIUNGERE LA TRIA CON IL RAGU' E TERMINARE CON UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE E LA POLVERE DI OLIVE NERE.

MAESTRO FRANCESCO PALDERA

RICETTA

INSALATA DI CAVOLFIORE ARROSTO CON SALAME VEGANO E MAIONESE DI MANDORLE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

GR. 500 DI SOIA SCURA BOLLITA,GR.100 DI SEDANO RAPA BOLLITO,ERBE AROMATICHE,PEPE NERO IN GRANI,SEMI DI FINOCCHIO,GR.10 AGAR AGAR,3 FOGLIE DI ALGA NORI, SALE, PEPEROCINO,GR.50 DI PISTACCHI BOLLITI PELATI,CURCUMA,PEPERONCINO,GR.150 DI CAROTE NOVELLE PELATE,GR.80 DI MIGLIO BOLLITO,ACETO DI MELA,GR.150 DI FRAGOLINE ERBA CIPOLLINA,CERFOGLIO,ANETO,LATTUGHINO. PER LA MAIONESE DI MANDORLE:TENERE A BAGNO 10 ORE PRIMA IN ACQUA FREDDA GR.200 DI MANDORLE PELATE DI OTTIMA QUALITA' COME LE MANDORLE DEL PRESIDIO SLOW FOOD DI TORITTO.DOPO SCOLARE E FRULLARE CON POCA LECITINA DI SOIA IN POLVERE ACQUA FREDDA E OLIO EXTRAVERGINE A FILO.GUSTARE CON SALE.

ESECUZIONE

PORTARE A BOLLORE LA SOIA CON POCA ACQUA DI COTTURA,AGGIUNGERE L'AGAR AGAR FRULLARE GUSTARE CON IL SALE PASSARE AL SETACCIO,AGGIUNGERE PISTACCHI,PEPE NERO SEMI DI FINOCCHIO E SEDANO RAPA.RIEMPIRE LE FOGLIE DI ALGHE E MODELLARE A SALAME. REFRIGERARE E NEL FRATTEMPO PULIRE IL CAVOLFIORE AFFETTARE LAVARE ASCIUGARE E SALTARE POCO PER VOLTA IN PADELLA ANTIADERENTE CON OLIO EXTRAVERGINE CURCUMA E PEPERONCINO.TAGLIARE LE CAROTE NOVELLE DI SBIEGO E SALTARE IN PADELLA CON OLIO EXTRAVERGINE.MESCOLARE IL CAVOLFIORE CON MIGLIO E CAROTE CONDIRE CON SALE MENTA ERBA CIPOLLINA OLIO EXTRAVERGINE E ACETO DI MELA.METTERE AL CENTRO DEI PIATTI IL LATTUGHINO AFFETTARE IL SALAME VEGANO,SISTEMARE SOPRA E ULTIMARE CON LA SALSA DI MANDORLE.GUARNIRE CON LE ERBE AROMATICHE.

MAESTRO FRANCESCO PALDERA

RICETTA

TAGLIATA DI MELANZANA CON VANIGLIA MELASSA DI CIPOLLE ROSSE SEMI DI CANAPA E ZUCCA BIO, RICOTTINA GRIGLIATA E SALSA DI PEPERONE E PRUGNE.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**4 MELANZANE GRANDI SENZA SEMI,1 BACELLO DI VANIGLIA,SALE
PEPE,ROSMARINO,PEPERONCINO,TIMO,ALLORO, AGLIO,GR.100 PURE' DI CAROTE,OLIO
EXTRAVERGINE,VINCOTTO DI VINO,ACETO BALSAMICO,GR.200 CIPOLLE ROSSE GRANDI,GR.50 SEMI BIO
CANAPA,,GR.400 DI RICOTTA VEGANA O VACCINA,GR.200 DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI,GR.100 DI PRUGNE
ROSSE FRESCHE "GERMOGLI BIO FRESCHI DI:RUCOLA BASILICO SENAPE"**

ESECUZIONE

**SBUCCIARE LE MELANZANE ED ELIMNARE LE PARTI NON EDIBILI.OTTENERE 8 PORZIONI METTERE IN PLACCA
CON CARTA DA FORNO MARINARE CON SALE, PEPE,VANIGLIA, AGLIO OLIO EXTRAVERGINE ERBE
AROMATICHE MOSTO DI VINO E ACETO BALSAMICO.CUOCERE IN FORNO PER 30 MINUTI ALLA
TEMPERATURA DI 80°.DOPO USCIRE DAL FORNO SPALMARE LA MELASSA DI CIPOLLE ROSSE PASSARE NEI
SEMI BIO E CUOCERE ANCORA PER ALTRI 15 MINUTI. IN UN PENTOLINO CON OLIO EXTRAVERGINE
SOFFRIGGERE POCA CIPOLLA ROSSA 1 SPICCHIO DI AGLIO 1 PEPERONCINO E FOGLIA DI
ALLORO.AGGIUNGERE I PEPERONI ARROSTO SPELLATI LE PRUGNE.AGGIUNGERE POCA ACQUA E CUOCERE A
CREMA.GUSTARE CON SALE FRULLARE E PASSARE AL SETACCIO.A PARTE DIVIDERE LA RICOTTA IN PORZIONI
E ROSOLARE IN PADELLA CON SALE ERBE E PEPE.SERVIRE NEL SEGUENTE MODO:METTERE NEI PIATTI LA
TAGLIATA DI MELANZANE LA RICOTTA GRIGLIATA UNA CUCCHIAIATA DI SALSA E GUARNIRE CON GERMOGLI
FRESCHI PURE' DI CAROTE E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE.**

MAESTRO FRANCESCO PALDERA

RICETTA

MELA ANNURCA ROSOLATA CON CUSCUS DI SEMI DI SEGALE CON FRUTTA SECCA E SCHIACCIATINE DI BORLOTTI.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

N° 4 MELE ANNURCHE,GR.250 DI SEGALE COTTA,GR.100 DI CAROTE,GR.100 DI SEDANO,GR.80 D CIPOLLE ROSSE,GR.100 DI PEPERONI ROSSI,GR.150 ASPARAGI,GR.100 PEPERONI GIALLI,GR.80 CECI NERI BOLLITI".GR.20 MANDORLE,GR 20 PINOLI,GR.20 UVA SULTANINA,GR.250 DI PATATA COTTA IN FORNO CON LA PELLE,GR.400 DI FAGIOLI BORLOTTI COTTI,FARINA DI MAIS GIALLA,SALE, PEPE, ROSMARINO,SALVIA,ERBA CIPOLLINA, GRANA, PEPERONCINO,CURCUMA,OLIO EXTRAVERGINE,GERMOGLI DI SAKURA. PER LA SALSA"GR.100 DI OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE,GR.20 CAPPERI,GR.100 DI POMODORO ARROSTO"FRULLARE CON OLIO EXTRAVERGINE"

ESECUZIONE

PASSARE AL TRITACARNE GR.100 DI SEGALE CON I BORLOTTI BEN ASCIUTTI.CONDIRE CON LA PATATA COTTA PASSATA ALLO SCHIACCIAPATATE E CONDIRE CON ERBE AROMATICHE SALE,PEPE,AGLIO GRANA E UOVO.STENDERE L'IMPASTO SU CARTA DA FORNO OLIATA E COPPARE COSI DA AVERE LE STESSE PORZIONI.PASSARE LE SCHIACCIATINE NELLA FARINA DI MAIS METTERE IN UNA TEGLIA CON CARTA DA FORNO AGGIUNGERE QUALCHE RAMETTO DI SALVIA E ROSMARINO E CUOCERE IN FORNO A 160°PER CIRCA 15 MINUTI.A PARTE TAGLIARE TUTTE LE VERDURE TRANNE I CECI IN FORME IRREGOLARI,SALTARE IN PADELLA CON FRUTTA SECCA E CIRCA 100 GR.DI SEGALE SEPARATAMENTE CON CURCUMA OLIO EXTRA VERGINE SALE E PEPERONCINO.TAGLIARE LE MELE IN 2 PARTI SVUOTARE DAI SEMI CONDIRE CON SALE PEPE ERBE E ROSOLARE IN PADELLA CON OLIO EXTRAVERGINE.CUOCERE IN FORNO PER CIRCA 10 MINUTI SENZA ESAGERARE COSI DA FARLE RESTARE CROCCANTI.SERVIRE NEL SEGUENTE MODO.METTERE LE MELE AL CENTRO DEI PIATTI,RIEMPIRE CON IL CUSCUS ADAGIARE SOPRA LE SCHIACCIATINE E COMPLETARE CON LA SALSA ED ERBE AROMATICHE.

MAESTRO FRANCESCO PALDERA

RICETTA

FROLLA VEGANA CON CREMA DI BANANE E GELATINA DI FRAGOLE E CAMPARI.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA FROLLA "GR.300 DI FARINA AI CEREALI,GR.100 DI ZUCCHERO DI CANNA,GR.300 DI MANDORLE PELATE DI BUONA QUALITA',GR.300 ,FICHI SECCHI MORBIDI,GR.100 DI OLIO EXTRAVERGINE,LATTE DI SOIA Q.B.POCA CANNELLA IN POLVERE,BUCCIA DI ARANCIA E LIMONE GRATTUGGIATA.AMOLLARE I FICHI IN POCO LATTE DI SOIA,PASSARE AL TRITACARNE CON LE MANDORLE E LO ZUCCHERO.DOPO METTERE NELL'IMPASTATRICE AGGIUNGERE LA FARINA E LAVORARE FINO AD ASSORBIRE LA FARINA.RIVESTIRE UNO STAMPO PER CROSTATA RETTANGOLARE CON CARTA DA FORNO E CUOCERE A 160° PER CIRCA 15 MINUTI.

PER LA CREMA DI BANANE" 1 LT DI LATTE DI RISO,GR.250 DI ZUCCHERO INTEGRALE ,GR.100 DI AMIDO DI MAIS,BACELLO DI VANIGLIA,GR.8 AGAR,GR.500 DI BANANE MATURE PULITE E TAGLIUZZATE."COCCO GRATTUGGIATO E ZUCCHERO DI CANNA Q.B"DILUIRE L'AMIDO E L'AGAR AGAR CON POCO LATTE DI RISO.VERSARE LA RIMANENZA IN UN PENTOLINO CON BANANE TAGLIUZZATE ZUCCHERO E VANIGLIA.PORTARE A BOLLORE AGGIUNGERE L'AGAR E L'AMIDO CUOCERE A FIAMMA BASSA PER CIRCA 2 MINUTI DOPO SPEGNERE E METTERE IN PLANETARIA CON FRUSTA A RAFFREDDARE LEGGERMENTE.FARCIRE LA FROLLA SPOLVERARE CON COCCO E ZUCCHERO E GRATINARE CON CANNELLO.

PER LA GELATINA DI FRAGOLE E CAMPARI" KG 1 DI FRAGOLE MATURE PULITE E LAVATE,GR.300 DI ZUCCHERO,GR.200 CAMPARI ROSSO,LT 1/2 ACQUA,GR.15 AGAR AGAR" CUOCERE LE FRAGOLE CON ACQUA ZUCCHERO E CAMPARI.AGGIUNGERE L'AGAR AGAR FRULLARE E FILTRARE IN UNO STAMPO OPPURE IN FORME PICCOLE IN SILICONE.METTERE A RAFFREDDARE

PER LA SALSA ALLE ARANCE BIO" GR.300 DI ARANCE BIO,GR.130 DI ZUCCHERO A VELO, ZENZERO,1/2 CUCCHIAINO DI OLIO EXTRAVERGINE" LAVARE LE ARANCE E FRULLARE CON TUTTI GLI INGREDIENTI.

SERVIRE NEL SEGUENTE MODO" DISPORRE IN UN PIATTO LA CROSTATA CON ACCANTO LA GELATINA DI FRAGOLE GOCCIOLARE LA SALSA DI ARANCE E FINIRE CON MENTA FRESCA.