

## **UOVA, SFORMATI E SOUFFLE'**

**Chef Diego Sales**

Uovo di gallina croccante con crema di piselli e scaglie di caprino .....	4
Ravioli all'uovo con fagioli borlotti, tartara di gamberi rossi, salsa di sedano verde e latte di mandorla .....	6
Uovo cotto a 61° con mozzarella di bufala e ostriche .....	9
Zabaione al porto con meringa e macedonia di frutti rossi .....	10
Sformato di bagoss con funghi porcini trifolati ed in crema .....	11
Soufflè al salmone affumicato con salsa al prezzemolo e zenzero .....	13
Sformato di carciofi violetti, foie gras alle nocciole e gelato al parmigiano .....	15
Soufflè di clementine con il suo sorbetto e crema inglese .....	17

22 febbraio e 1 marzo 2010

### **Metodi per cucinare le uova**

**Uova al guscio** (o alla "cocca" o al "latte" o "à la coque" o "brinate"): l'uovo su un cucchiaino si immerge nell'acqua bollente e ve lo si lascia per 3 minuti. L'acqua deve essere salata e si deve fermare la bollitura nel momento in cui si cala l'uovo.

**Uova al piatto** (o al "tegame" o "al burro" o "in cereghin", "oeufs sur le plat", "fried eggs"...): si ottiene un ottimo risultato se fatte uno ad uno o al massimo due per volta e si servono nel recipiente di cottura. I segreti per la buona riuscita consistono nella freschezza dell'uovo e nella qualità del burro impiegato. La dose ottimale di burro è di gr 10 per uovo e di gr 15-17 per due uova.

**Uova affogate o in camicia** (o "poché" o "sparse"): in acqua bollente, leggermente salata e con l'aggiunta di un cucchiaino di aceto bianco, si fa scivolare l'uovo intero, che sarà stato rotto su di un piatto, avendo cura di poggiare l'orlo di quest'ultimo sul pelo dell'acqua. Appena l'uovo sarà immerso la temperatura dovrà essere tenuta sui 95°C. Si lasciano in immersione per 3-4 minuti, dopodiché si sgocciolano con un cucchiaino forato o una schiumarola e si immergono in acqua tiepida fino all'utilizzo.

**Uova mollette** (o "oeufs mollets"): partendo sempre da acqua bollente, leggermente salata e acidulata con aceto bianco, si crea un vortice con l'ausilio di una frusta in senso antiorario. Una volta che il vortice comincia a diminuire la sua velocità, si tuffa l'uovo precedentemente rotto in una bastardella e si tiene la temperatura sui 90°C per un tempo di 6 minuti circa.

**Uova sode**: esistono due metodi per ottenere questo tipo di uova. Si immergono le uova in acqua fredda e la si porta a bollore. Non appena l'acqua comincia a bollire si modera la fiamma e si contano 8 minuti di cottura. Il secondo metodo prevede invece di partire da acqua bollente. Si immerge l'uovo (non freddo di frigorifero) e si contano 10 minuti. In entrambi i casi, appena trascorso il tempo, le uova vanno immediatamente raffreddate in acqua e ghiaccio.

**Uova rimestate o strapazzate** (o "barbagliate" o "oeufs brouillés" o "scramble-eggs"): preparazione molto delicata che prevede l'utilizzo del bagnomaria. Si mette una pentola con poca acqua sul fuoco e si porta ad ebollizione. Si abbassa la fiamma in modo da avere i fatidici 95°C. Si immerge la pentola o la bastardella di lavorazione con gr 50 di burro per 6 uova. Quando il burro è fuso si versano le uova sbattute, salate, pepate e con l'aggiunta di gr 50 di panna. Si lavora lentamente con un cucchiaino di legno per evitare che si formino grossi grumi. Quando l'uovo inizierà a rapprendersi, si aggiungono poco per volta altri gr 50 di burro a pezzetti facendolo sciogliere e sempre lavorando con il cucchiaino di legno.

**Uova in cassetta** (o "in cocottes" o "formate" o "modellate"): le "cocottes" sono dei piccoli recipienti tronco-conici, del diametro di 7-8 cm, quasi cilindrici e leggermente svasati. Si unge l'interno della cocotte con del burro e vi si versa un elemento che varia secondo le

ricette. Si aggiunge poi un uovo intero e, sopra quest'ultimo, si mette ancora un pezzo di burro. Le cocotte così preparate si adagiano su una placca contenente un dito di acqua bollente e si inforna per 5 minuti a 150-160°C. A tempo scaduto, si tolgono le cocotte, si asciugano e si servono a ciascun invitato.

**Uova moulés:** il termine italiano non esiste, sarebbero uova "modellate" o "in stampi". Non esiste una differenza sostanziale con le uova in "cocottes", salvo il fatto che le uova in cocotte si servono negli stampi, mentre le uova "moulés" si tolgono dai "moules" per portarle in tavola. Si usano i cosiddetti moules, cioè dei piccoli recipienti circolari, leggermente tronco-conici, quasi sempre di rame stagnato o di alluminio. All'interno, sotto l'uovo, può trovarsi un trito fine di prosciutto, prezzemolo, lingua, tartufo, ecc. Le moules si fanno cuocere a bagnomaria in forno per 10-12 minuti a 150-160°C. Si lasciano leggermente raffreddare e poi si capovolge il moule per far uscire l'uovo condito.

## **Uovo di gallina croccante con crema di piselli e scaglie di caprino**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- N. 4 uova di gallina fresche di I categoria
- Gr 300 di pane grattugiato
- Gr 100 di farina "00"
- Gr 180 di uova intere
- Gr 150 di caprino stagionato
- L 1 di acqua
- Gr 20 di sale
- Gr 30 di aceto bianco
- L 1 di olio di semi di arachidi
- Germogli misti
- Misticanza

### **Ingredienti per la crema di piselli:**

- Gr 200 di piselli finissimi (anche surgelati)
- Gr 20 di scalogno julienne
- Gr 100 di olio extravergine di oliva
- Gr 10 di vino bianco
- Gr 200 di brodo vegetale o acqua
- Gr 50 di patata

### **Procedimento per la crema di piselli:**

Portare ad ebollizione dell'acqua ben salata in una casseruola. Tuffare i piselli (anche direttamente congelati) e lasciare cuocere per 2 minuti circa o almeno finché la cuticola esterna non sarà morbida. Scolare i piselli e tuffarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Mondare e tagliare in julienne gli scalogni. Farli imbianchire con una parte dell'olio extravergine di oliva. Una volta dorati, aggiungere la patata pelata e tagliata in sottili lamelle. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a cottura la patata. Trascorso il tempo necessario, aggiungere i piselli sgocciolati e attendere che il tutto torni a bollire. Correggere di sale. Frullare con il liquido necessario perché si formi una crema densa ed aggiungere a filo il rimanente olio extravergine. Filtrare ad uno chinoix a maglia fine. Tenere in caldo a 60°C.

### **Procedimento per l'uovo croccante:**

In una casseruola portare alla temperatura di 90°C l'acqua con il sale e l'aceto bianco. Con l'aiuto di una frusta formare un vortice in senso antiorario e, una volta che quest'ultimo avrà perso di potenza, immergere al centro un uovo precedentemente aperto in una piccola bastardella. Tenere monitorata la temperatura che non dovrà mai superare i 90°C. Trascorsi 4-5 minuti, sgocciolare l'uovo e immergerlo in acqua fredda. Ripetere l'operazione per le uova rimanenti. Togliere le

uova dall'acqua fredda e asciugarle delicatamente. Panarle con il metodo classico avendo l'accortezza di passarle due volte nelle uova intere e nel pane grattugiato in modo da formare uno strato più resistente.

Riscaldare l'olio di semi ad una temperatura di 176°C e friggere le uova finché la panatura non abbia assunto un colore dorato. Sgocciolare su carta paglia o carta assorbente da cucina.

**Finitura del piatto:**

Su 4 piatti piani, tracciare delle righe di crema di piselli calda. Condire l'insalata con olio extravergine, sale e succo di limone. Adagiare l'insalata al centro di ciascun piatto. Posare sopra l'insalata l'uovo croccante. Scagliare il caprino. Decorare con germogli misti.

## **Ravioli all'uovo con fagioli borlotti, tartara di gamberi rossi, salsa di sedano verde e latte di mandorla**

### **Ingredienti per la pasta all'uovo:**

- Gr 500 di farina per pasta
- Gr 250 di tuorli d'uovo
- Gr 10 di olio extravergine
- Sale

### **Ingredienti per la farcia di borlotti:**

- Gr 200 di fagioli borlotti secchi
- Gr 50 di cipolla
- Gr 20 di sedano
- Gr 20 di carota
- N. 1 foglia di alloro
- N. 1 rametto di rosmarino
- N. 1 foglia di salvia
- N. 1 spicchio di aglio in camicia
- Gr 700 di brodo vegetale o acqua
- N. 1 pomodoro ramato rosso
- Gr 20 di prezzemolo tritato
- Gr 20 di parmigiano grattugiato
- Gr 30 di foie gras affumicato
- Gr 100 di olio extravergine di oliva
- Sale e pepe bianco

### **Ingredienti per la salsa di sedano verde:**

- Gr 300 di sedano verde
- Gr 20 di scalogno julienne
- Gr 70 di patata
- Gr 100 di olio extravergine di oliva
- Gr 40 di vino bianco
- N. 4 foglie di menta
- Sale e pepe

### **Ingredienti per il latte di mandorla:**

- Gr 500 di latte intero
- Gr 300 di mandorle pelate
- Gr 12 di lecitina di soia in polvere

### **Altri ingredienti:**

- N. 16 gamberi rossi di Sicilia di I categoria
- Olio extravergine di oliva
- Sale maldon

### **Procedimento per la farcia:**

Mettere in ammollo i fagioli borlotti in abbondante acqua per almeno 12 ore. Mondare le verdure e tagliarle in mirepoix. Far scaldare una parte dell'olio extravergine in una capiente casseruola. Unire la mirepoix e lo spicchio di aglio in camicia. Far rosolare. Aggiungere i fagioli borlotti sgocciolati dall'acqua di ammollo e coprire con il brodo vegetale. Unire ora tutte le erbe aromatiche avendo l'accortezza di legarle insieme in modo che non si disperdano. Lasciar cuocere per almeno un paio di ore senza far bollire tumultuosamente. Intanto portare a bollore in una casseruola dell'acqua. Lavare i pomodori ed inciderli alla base con un taglio a croce. Tuffarli nell'acqua bollente e lasciarli per 30-40 secondi in modo che la pelle si stacchi. Raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Pelarli e privarli dei semi. Tagliare ciascun petalo in cubetti di 0.5 cm di lato. Conservare in frigorifero la concassè. Trascorse le due ore, con l'aiuto di una schiumarola, sgocciolare gr 50 di fagioli cotti e tenerli da parte. Frullare con il cutter i borlotti utilizzando solo l'acqua necessaria perché non si impastino troppo: alla fine dovrà risultarne un composto molto consistente. Passare ad un setaccio a maglia fine con l'aiuto di un raschietto in modo da eliminare le cuticole del fagiolo. Aggiungere a questa purea i fagioli tenuti da parte, il prezzemolo tritato, il foie gras tagliato a cubetti, il parmigiano grattugiato, la concassè di pomodoro e il restante olio extravergine. Correggere di sale e pepe bianco a piacimento. Tenere in frigorifero coperto con pellicola.

### **Procedimento per la pasta all'uovo:**

Su una spianatoia, disporre la farina a fontana e aggiungere al centro tutti gli ingredienti. Iniziare ad incorporare la farina poco per volta fino ad ottenere una pastella. A questo punto impastare con tutta la farina rimasta e formare un composto liscio e compatto. Impellicolare e lasciare riposare in frigorifero per 20-30 minuti.

### **Procedimento per il latte di mandorla:**

Con l'aiuto di un frullatore, tritare insieme le mandorle e il latte intero per qualche minuto. Mettere a sgocciolare in una étamine in modo da dividere la parte solida da quella liquida. Conservare in frigorifero il liquido ottenuto.

### **Procedimento per la salsa di sedano verde:**

Portare a bollore dell'acqua ben salata. Intanto pelare il sedano in modo da privarlo della parte fibrosa. Lavarlo e tagliare in fini lamelle. Tuffare nell'acqua bollente per un paio di minuti. Scolarlo e raffreddare in acqua e ghiaccio. Tagliare in julienne lo scalogno e farlo imbianchire in una casseruola con una parte dell'olio extravergine. Pelare e tagliare la patata in sottili lamelle. Unirla allo scalogno. Bagnare con il vino bianco e far evaporare completamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a cottura la patata. Trascorso dato tempo, unire il sedano sgocciolato e attendere che il tutto torni a bollore. Frullare immediatamente utilizzando solo il liquido necessario perché si formi

una crema piuttosto fluida. Versare a filo il rimanente olio extravergine e le foglie di menta. Correggere di sale e passare ad uno chinoix a maglia fine. Tenere in caldo a 60°C.

**Procedimento per il raviolo:**

Tirare la pasta all'uovo in fogli sottili di circa 0.2 cm e ricavare 24 quadrati di circa 7-8 cm di lato. Con un sac-à-poche posizionare al centro di 12 quadrati il ripieno di borlotti. Pennellare la pasta scoperta con un po' d'acqua. Coprire con gli altri 12 quadrati avendo l'accortezza di sovrapporre gli angoli al centro dei lati dei quadrati inferiori. Riunire sulla sommità del ripieno quattro degli otto angoli a disposizione in modo da formare un fiore con 4 petali vuoti. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti. Sgocciolarli, laccarli con dell'olio extravergine e tenere in caldo.

**Finitura del piatto:**

A sinistra di 4 piatti piani, mettere una cucchiata di salsa di sedano verde e tirarla verso il centro in modo da formare una riga. Riempire i petali vuoti dei tortelli con la tartara di gamberi rossi e adagiarne 3 sulla salsa. In un contenitore rettangolare a bordi alti mettere il latte di mandorla e la lecitina di soia e con un frullatore ad immersione incorporare aria fino ad ottenere una schiuma. Adagiare su un lato dei tortelli l'aria di mandorla.



## **Uovo cotto a 61° con mozzarella di bufala e ostriche**

### **Ingredienti per 4 persone**

- N. 4 uova fresche di I categoria
- Gr 125 di mozzarella di bufala
- N. 12 ostriche perla nera
- Gr 100 di panna fresca
- Gr 40 di succo di limone
- N. 2 pomodori rossi ramati
- N. 1 mazzetto di erba cipollina
- Gr 50 di olio extravergine di oliva

### **Procedimento:**

Impostare il forno a vapore a 61°C. Lavare le uova e disporle su una placca forata. Far cuocere le uova nel forno per 50 minuti. Intanto, con l'aiuto di un apri-ostriche, aprire le perla nera avendo l'accortezza di non rompere il frutto e di preservarne l'acqua contenuta nei gusci. Lavare le ostriche in acqua ben fredda e salata. Ottenere dei cubetti di mozzarella di 0,5 cm di lato e adagiarli su un foglio di carta assorbente.

Intanto portare a bollire in una casseruola dell'acqua. Lavare i pomodori ed inciderli alla base con un taglio a croce. Tuffarli nell'acqua bollente e lasciarli per 30-40 secondi in modo che la pelle si stacchi. Raffreddarli immediatamente in acqua e ghiaccio. Pelarli e privarli dei semi. Tagliare ciascun petalo in cubetti di 0.5 cm di lato. Conservare in frigorifero la concassè.

Tagliare in julienne l'erba cipollina e conservarla in frigorifero. In una ciotola di ceramica o di vetro, versare la panna fredda e unire il succo di limone. Con l'aiuto di un cucchiaino, mischiare delicatamente la panna e il succo con un movimento che vada dall'alto verso il basso in modo da permettere la coagulazione delle proteine. Conservare la panna acida in frigorifero.

### **Finitura del piatto:**

In una bastardella versare l'acqua delle ostriche filtrata ad uno chinoix a maglia fine in modo da eliminare eventuali parti di guscio ancora presenti. Unire l'erba cipollina, l'olio extravergine, la concassè di pomodoro e, infine, la dadolata di mozzarella. In 4 piatti fondi posizionare 3 ostriche per ciascun commensale. Nappare le ostriche con la loro acqua precedentemente condita. Rompere le uova dalla parte ottusa e farle scivolare su un cucchiaino da cucina. Adagiarle al centro del piatto. Macchiare con delle gocce di panna acida. Decorare con un filo di erba cipollina.

## **Zabaione al porto con meringa e macedonia di frutti rossi**

### **Ingredienti per lo zabaione:**

- Gr 200 di tuorli
- Gr 150 di zucchero
- Gr 350 di porto

### **Ingredienti per la meringa:**

- Gr 100 di albume
- Gr 100 di zucchero semolato
- Gr 100 di zucchero a velo
- Gr 2 di succo di limone

### **Ingredienti:**

- Gr 120 di lamponi
- Gr 100 di ribes rossi
- Gr 150 di fragole
- Gr 100 di mirtilli
- N. 1 mazzetto di menta fresca

### **Procedimento per la meringa:**

Nella vasca della planetaria, mischiare gli albumi con lo zucchero semolato. Iniziare a montare a velocità moderata finché il composto non raddoppi il suo volume. Aggiungere ora il succo di limone continuando a montare. Diminuire la velocità e unire gradatamente lo zucchero a velo. Continuare a montare per almeno altri 4-5 minuti. Inserire la meringa cruda in un sac-à-poche e, su una placca foderata di silpat o carta forno, formare degli spuntoni o dei bastoncini. Cuocere in forno a secco per 2 ore a 120°C. Trascorso dato tempo, ritirare dal forno e tenere in luogo asciutto.

### **Procedimento per lo zabaione:**

In una casseruola portare dell'acqua alla temperatura di 80°C. Intanto sbattere i tuorli con lo zucchero semolato finché il composto non schiarisca. Aggiungere gradatamente il porto. Porre la bastardella a bagnomaria nella prima casseruola prestando attenzione che l'acqua non superi gli 80°C. impostati. Continuare a montare fino ad ottenere uno zabaione leggero e schiumoso.

### **Finitura del piatto:**

Mondare i frutti rossi e tagliare le fragole in 4-6 spicchi. In 4 piatti fondi posizionare la macedonia di frutta non condita e dei piccoli spuntoni di meringa. Nappare il tutto con lo zabaione evitando però di coprire totalmente il fondo. Decorare con un bastoncino di meringa e un ciuffo di menta.

## GLI SFORMATI E I SOUFFLE'

### Sformato di bagoss con funghi porcini trifolati ed in crema

#### **Ingredienti per lo sformato di bagoss:**

gr 150 di bagoss grattugiato  
gr 500 di panna fresca  
gr 150 di uova  
gr 20 di burro  
gr 20 di maizena

#### **Ingredienti per la crema di porcini:**

gr 200 di porcini (anche surgelati)  
gr 50 di patata  
gr 30 di scalogno julienne  
gr 70 di olio extravergine di oliva  
gr 300 di brodo vegetale o acqua  
n. 4 foglie di menta

#### **Ingredienti:**

gr 150 di porcini (anche surgelati)  
gr 100 di olio extravergine di oliva  
n. 1 spicchio di aglio  
n.1 rametto di timo  
gr 100 di bagoss grattugiato  
cerfoglio

#### **Procedimento per la crema di porcini:**

Pulire i porcini privandoli della terra e di eventuali parti spugnose presenti sotto la cappella. Tagliarli a cubetti e tenerli da parte. Pelare gli scalogni e tagliarli in julienne. Scaldare l'olio extravergine in una casseruola e far imbiondire gli scalogni. Intanto pelare la patata e tagliarla in sottili lamelle. Unirla allo scalogno. Far cuocere un paio di minuti. Aggiungere ora i porcini. Far asciugare l'eventuale acqua di vegetazione. Coprire con il brodo vegetale o l'acqua. Lasciar sobbollire finchè il porcino non sarà cotto. Frullare il tutto aggiungendo le foglie di menta. Correggere di sale e pepe. Filtrare ad uno chinoix a maglia fine. Tenere in caldo.

#### **Procedimento per lo sformato al bagoss:**

In una casseruola, portare la panna con il sale a 60°C. Stemperare la maizena con il latte e versarla nella panna. Lasciar cuocere per qualche minuto a fuoco dolce. Togliere dal fuoco la casseruola, aggiungere il formaggio e, una alla volta, le uova con l'aiuto di una frusta. Imburrare gli stampini e riempirli per 2/3 con il composto ottenuto. Cuocere a bagnomaria in forno per 15 minuti circa a 160°C.

#### **Procedimento:**

Pulire i porcini come fatto precedentemente. Tagliarli in cubi regolari di circa cm 1-2 per lato. Scaldare, in una padella, l'olio extravergine. Unire l'aglio in camicia e schiacciato e il timo. Unire subito i funghi e farli imbiondire su tutti i lati. Sgocciolare dall'olio in eccesso e tenere in caldo.

Intanto formare dei riccioli di bagoss, spolverizzando quest'ultimo sul diametro di una padella antiaderente. Una volta che il formaggio si sarà fuso, arrotolarlo su un cilindro di legno o di acciaio così da formare delle spirali. Tenere da parte.

### **Finitura del piatto:**

Al centro di 4 piatti leggermente fondi versare un cucchiaino di crema di porcini. Posizionare al centro i porcini trifolati e, sopra questi ultimi, lo sfornato. Terminare decorando con una spirale di bagoss e un ciuffo di cerfoglio.

## **Soufflè al salmone affumicato con salsa al prezzemolo e zenzero**

### **Ingredienti per il soufflè al salmone affumicato:**

gr 250 di latte intero  
gr 50 di burro  
gr 50 di farina manitoba  
gr 60 di salmone affumicato  
n. 4 tuorli  
n. 4 albumi montati a neve  
gr 5 di fecola  
noce moscata, sale, pepe bianco

### **Ingredienti per la salsa di prezzemolo e zenzero:**

gr 250 di prezzemolo sfogliato  
gr 125 di panna fresca  
gr 125 di latte intero  
gr 60 di succo di zenzero  
gr 20 di scalogno  
gr 50 di olio extravergine di oliva  
sale e pepe

### **Ingredienti per la frolla al parmigiano:**

gr 125 di farina "00"  
gr 90 di burro pomata  
gr 50 di parmigiano grattugiato  
gr 15 di tuorli  
gr 15 di uova intere  
gr 15 di zucchero semolato  
gr 0,2 di ammonio  
sale e pepe bianco

### **Ingredienti:**

n. 1 cassetta di germogli misti

### **Procedimento per la frolla al parmigiano:**

In una planetaria, lavorare i tuorli, le uova intere e il burro pomata. Intanto mescolare la farina con il parmigiano, lo zucchero, il sale, il pepe e l'ammonio. Unire gradatamente quest'ultimo composto alle uova con il burro. Formare un panetto e far rapprendere in frigorifero per 3 ore. Trascorso dato tempo, stendere la frolla con il matterello e ricavare dei grissini. Stendere i biscotti su placca provvista di silpat o carta forno e cuocere in forno a 170°C per 8 minuti.

### **Procedimento per la salsa di prezzemolo e zenzero:**

Sfogliare il prezzemolo e lavarlo. Portare ad ebollizione dell'abbondante acqua salata. Sbollentare il prezzemolo per 2 minuti e raffreddare

immediatamente in acqua e ghiaccio. Scolarlo e strizzarlo. Tenere da parte. Pelare lo scalogno e tagliarlo in julienne. Scaldare l'olio in una casseruola. Imbiondire lo scalogno. Unire la panna e il latte e far bollire per 2 minuti circa. Aggiungere il prezzemolo al composto panna-latte e far cuocere per 3 minuti. Frullare correggendo di sale e pepe. Unire ora il succo di zenzero. Filtrare allo chinoix a maglia fine. Abbatte.

#### **Procedimento per il soufflè al salmone:**

In una casseruola, fondere il burro senza che prenda colore. Togliere la casseruola dal fuoco ed incorporare la farina. Aggiungere gradatamente il latte bollente condito con sale, pepe bianco di mulinello e una grattugiata di noce moscata. Far cuocere per 2-3 minuti il composto. Lasciar raffreddare. Intanto tagliare il salmone affumicato in brunoise privandolo di eventuali lisce e zone scure. Passare i dadini di salmone nella fecola. Aggiungerlo alla besciamella. Incorporare i tuorli uno per volta. Montare gli albumi a neve ben ferma ed incorporarli al composto avendo la massima cura e sollevando l'impasto dal basso verso l'alto con una spatola. Imburrare ed infarinare le cocotte. Suddividere l'impasto riempiendo gli stampi per 2/3. Infornare a 185°C a bagnomaria per 20-25 minuti.

#### **Finitura del piatto:**

Riscaldare la salsa al prezzemolo e i grissini di formaggio. Non appena il soufflè sarà pronto adagiare ciascun soufflè su un piatto con un tovagliolo e, davanti al cliente, affondare una cucchiata di salsa all'interno.

## **Sformato di carciofi violetti, foie gras alle nocciole e gelato al parmigiano**

### **Ingredienti per lo sformato:**

- gr 700 di carciofi violetti
- gr 30 di scalogno julienne
- gr 100 di olio extravergine di oliva
- gr 200 di panna fresca
- gr 100 di uova intere
- gr 60 di tuorli
- gr 30 di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

### **Ingredienti per il gelato al parmigiano:**

- gr 220 di latte intero
- gr 150 di panna fresca
- gr 170 di parmigiano grattugiato
- gr 130 di albume
- gr 20 di latte in polvere

### **Ingredienti:**

- gr 300 di foie gras extra
- gr 100 di nocciole pelate
- gr 200 di fondo di vitello
- gr 30 di olio di nocciole
- germogli misti (satura cress)

### **Procedimento per lo sformato di carciofi:**

Mondare i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e della "barba" custodita al cuore. Immergerli in acqua fredda e succo di limone in modo che non ossidino. Pelare gli scalogni e tagliarli in julienne. Far scaldare l'olio extravergine e immergere lo scalogno. Farlo imbiondire. Intanto tagliare i carciofi in lamelle. Unirli allo scalogno e lasciare insaporire per alcuni minuti. Coprire con acqua e lasciare cuocere finché tutto il liquido non sarà evaporato. Abbatte i carciofi. Nel bicchiere di un frullatore unire le uova intere, i tuorli, la panna, il parmigiano e i carciofi freddi. Frullare per un paio di minuti e setacciare con uno chinoix a maglia fine. Correggere di sale e pepe. Imburrare 4 cocotte di ceramica di 7 cm di diametro e 4-5 cm di altezza. Suddividere l'impasto di carciofi nelle cocotte e porre in forno a bagnomaria a 160°C per 35-40 minuti. Trascorso dato tempo, togliere dal forno gli stampi e tenerli in caldo.

### **Procedimento per il gelato al parmigiano:**

In una casseruola porre a bollire il latte e la panna. Intanto mischiare gli albumi con il latte in polvere e il parmigiano. Stemperare con il latte

e la panna ormai bollenti. Riporre sul fuoco a bagnomaria e portare il tutto a 83°C. Versare in un bicchiere del paco-jet e abbattere a -18°C.

**Procedimento:**

Tagliare dal blocco di foie gras 4 fette di circa gr 60 l'una. Salare e pepare. Far riscaldare una padella antiaderente e adagiare il fegato d'oca. Far prendere colore senza che però bruci. Girare e ripetere l'operazione anche sull'altro lato. Sgocciolare dal grasso in eccesso, porre su un foglio di carta assorbente e tenere in caldo. Eliminare dalla padella utilizzata gli eventuali residui di foie gras. Unire le nocciole pestate grossolanamente e farle tostare. Ritirare le nocciole. Unire ora il fondo di vitello e far ridurre fino ad una consistenza fluida. Regolare di sale e pepe.

**Finitura del piatto:**

Disegnare con la salsa delle righe su 4 piatti. Adagiare in alto a destra un cucchiaino raso di nocciole tostate e al loro fianco porre lo sformato di carciofi. Sovrapporre leggermente la fetta di foie gras sopra lo sformato. Spolverare ancora con un po' di nocciole e decorare con qualche germoglio.



## **Soufflè di clementine con il suo sorbetto e crema inglese**

### **Ingredienti per la marmellata di clementine:**

gr 300 di clementine  
gr 100 di zucchero semolato

### **Ingredienti per il sorbetto di clementine:**

gr 100 di acqua  
gr 9 di zucchero invertito  
gr 100 di zucchero  
gr 4 di stabilizzante  
gr 25 di destrosio  
gr 16 di glucosio atomizzato  
gr 500 di succo di clementine

### **Ingredienti per la crema inglese:**

gr 250 di latte intero  
gr 250 di panna fresca  
gr 130 di zucchero  
gr 120 di tuorlo  
n. 1 scorza di limone  
n. ½ bacca di vaniglia

### **Ingredienti per il soufflé:**

gr 200 di albume  
gr 40 di zucchero semolato  
gr 160 di marmellata di clementine

### **Procedimento per il sorbetto di clementine:**

Mescolare l'acqua con lo zucchero invertito e portare fino a 40°C. Aggiungere il destrosio, il glucosio atomizzato e lo zucchero mescolato allo stabilizzante e portare il tutto a 85°C. filtrare allo chinoix a maglia fine e abbattere rapidamente. Conservare in frigorifero e lasciare maturare per 12-24 ore. Trascorso dato tempo, unire il succo di clementine alla base. Versare in un bicchiere del paco-jet e congelare a -18°C oppure mantecare in sorbettiera e conservare a -16°C.

### **Procedimento per la marmellata di clementine:**

Pelare e privare di eventuali semi gr 250 di clementine. Grattugiare solo la parte arancione della buccia dei restanti gr 50 di clementine e mescolarla con una parte dello zucchero. In una casseruola di rame stagnato o di alluminio con fondo spesso almeno 5 mm, unire lo zucchero e le clementine pulite. Far cuocere per 25-30 minuti. Frullare e passare ad un setaccio a maglia fine. Unire la buccia mescolata allo zucchero. Far raffreddare.

**Procedimento per la crema inglese:**

Portare ad ebollizione la panna con il latte a cui saranno aggiunti la scorza del limone e la bacca di vaniglia aperta e raschiata. Intanto, lavorare con una frusta in una bastardella i tuorli con lo zucchero. Versare poco per volta il latte e la panna caldi eliminando la buccia di limone. Riporre sul fuoco a bagnomaria e portare a 82°C continuando a mescolare. Cambiare contenitore e raffreddare velocemente.

**Procedimento per il soufflé:**

Montare a neve ben ferma gli albumi con lo zucchero semolato. Unire con una spatola di gomma la marmellata di clementine. Imburrare 4 ramequine di ceramica di cm 9-10 di diametro e cm 4-5 di altezza. Suddividere il composto nei 4 stampini. Porre in forno statico a bagnomaria a 165-170°C per 25-30 minuti.

**Finitura del piatto:**

Al centro di 4 piatti versare a specchio la crema inglese e variegarela con la salsa al cioccolato. Sformare il soufflé e porlo velocemente sopra la salsa. In un piattino a parte formare una pallina di sorbetto.