



Chef Marco Parizzi

Ristorante Parizzi, Parma



# CRESTE DI PARMIGIANO

## agli asparagi e pomodori canditi

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

#### Per la pasta:

- 500 g di farina
- 5 uova
- 1 g di zafferano
- sale

#### Per la farcia:

- 300 g di parmigiano

- 50 g di panna fresca
- 50 g di brodo di carne
- scorza di ½ limone grattugiata
- noce moscata

#### Per il sugo:

- 150 g di asparagi

- 3 rametti di timo
- 50 g di pomodori canditi
- 50 g di sugo di vitello
- 50 g di brodo di carne
- erba cipollina
- olio extravergine di oliva

**D**isponete la farina a fontana su una spianatoia. Frullate le uova con lo zafferano e unitele alla farina. Regolate di sale e impastate fino a ottenere una pasta liscia e setosa che lascerete riposare per mezz'ora. Nel frattempo preparate la farcia amalgamando il parmigiano con la panna, il brodo, la scorza di limone e la noce moscata. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e, con un tagliapasta a rotella, ricavate delle strisce. Distribuite una fila di mucchietti di ripieno lungo il lato più lungo, a una distanza di circa 3 cm dal bordo. Ripiegate la pasta sul ripieno, premete bene intorno alla farcia e ritagliate i ravioli con un tagliapasta a forma di mezzaluna. Sigil-

late bene i bordi pizzicandoli in modo da formare una cresta. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire la pasta e la farcia.

Lessate gli asparagi in acqua salata, tagliate le punte e tenetele da parte. Frullate i gambi, passate al setaccio la crema così ottenuta e versatela in un pentolino. Scaldate un filo di olio in una padella con il timo. Unite i pomodori canditi, il sugo di vitello e il brodo e lasciate cuocere per 10 minuti. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli nel condimento, aggiungendo anche le punte degli asparagi. Distribuite sul fondo dei piatti la crema di asparagi e sistematevi sopra i ravioli. Decorate con qualche stelo di erba cipollina.





Chef Ernesto Iaccarino

Ristorante Don Alfonso, Sant'Agata (Na)



# PACCHERI DI GRAGNANO

## cacio, pepe, scorfano e spinaci selvatici

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 32 mezzi paccheri
- 120 g di pecorino stagionato 6 mesi
- 60 g di pecorino stagionato 24 mesi
- 60 g di Parmigiano stagionato 24 mesi
- 240 g di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- 60 g di scorfano a cubetti
- 40 g di pomodorini a cubetti
- 4 foglie di spinaci
- pepe nero macinato
- olio di semi

**C**uocete la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo fate fondere a bagnomaria i diversi tipi di formaggio precedentemente grattugiati; stemperando il tutto con l'acqua e mescolando con una frusta per amalgamare bene.

Proseguite la cottura a bagnomaria fino a ottenere una crema liscia e densa.

In una padella rosolate lo scorfano con 2

cucchiai di olio, quindi regolate di sale.

Scolate i mezzi paccheri e saltateli nella padella con lo scorfano.

Disponete sul fondo dei piatti la salsa di formaggio, sistematevi sopra i paccheri e distribuite sopra qualche cubetto di pomodoro.

Completate la composizione con una macinata di pepe nero e qualche foglia di spinaci fritti in olio di semi a 130 °C.





Chef Daniele Usai

Ristorante Il Tino, Lido di Ostia, Roma



# TORTELLI AI CARCIOFI

## con calamari, cipolla rossa e maggiorana

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

*Per la farcia:*

- 4 carciofi
- 200 g di patate
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di Pecorino stagionato
- ½ bicchiere di vino bianco
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

*Per la pasta all'uovo:*

- 160 g di farina 00
- 80 g di semola rimacinata
- 170 g di tuorli
- sale

*Per il condimento:*

- 1 cipolla rossa
- 20 g di zucchero

- 30 g di aceto bianco
- 400 g di calamari
- foglie di maggiorana
- 2 spicchi di aglio
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

**P**er la farcia: pulite e mondate i carciofi e le patate, quindi tagliateli a pezzi grossolani. Soffriggete in una padella l'aglio in 2 cucchiaini di olio, eliminatelo e aggiungete le patate e i carciofi. Cuocete per pochi minuti a fuoco basso, salate e sfumate con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, coprite con il brodo vegetale e continuate a cuocere a fuoco basso, fino a quando le patate e i carciofi saranno molto morbidi e il brodo sarà completamente assorbito. Frullate il tutto fino

a ottenere un composto liscio. Quando la farcia sarà fredda, regolate di sale e pepe e aggiungete il Pecorino grattugiato.

Per la pasta all'uovo: impastate a mano tutti gli ingredienti, poi avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Tirate la pasta molto finemente, spennellatela con del tuorlo leggermente sbattuto e distribuitevi sopra la farcia con un cucchiaino, formando dei mucchietti ben distanziati. Sovrapponete un altro strato di pasta, ritagliate i tortelli con un cop-



papasta e sigillate bene i bordi. Tagliate la cipolla rossa molto finemente e fatela stufare in un pentolino con un filo d'olio. Dopo qualche minuto aggiungete lo zucchero e cuocete a fuoco lento per 15 minuti; sfumate con l'aceto e regolate di sale. Pulite i calamari e tagliateli a julienne. Riuniteli in un tegame, conditeli con olio, sale, pepe e

le cipolle rosse e scaldateli a 50° C. Lessate i tortelli in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli in una padella con l'aglio, un filo di olio extravergine, il brodo vegetale e il burro e fateli mantecare per pochi istanti. Distribuite i ravioli nei piatti e conditeli con le cipolle rosse, i calamari e le foglie di maggiorana fresche.



Chef Christian Costard

Ristorante Christian&Manuel  
presso l'Hotel Cinzia, (Vc)



# RAVIOLI DI QUINTO QUARTO

## INGREDIENTI PER 8 PERSONE

### Per la pasta:

- 500 g di farina macinata a pietra
- 6 tuorli
- sale
- acqua tiepida q.b.

### Per il ripieno:

- 1 di lingua di vitello cotta a bassa temperatura
- 1 testina di vitello cotta a bassa temperatura
- 50 g di brunoise di sedano, carota e cipolla rossa
- 50 g di Grana Padano stagionato 27 mesi

- ½ bicchiere di vino rosso
- sale e pepe

### Per il condimento:

- riduzione di vino rosso q.b.
- 30 g di burro
- 2-3 rametti di timo
- 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine d'oliva

**T**agliate 8 cubi di 3 cm di lato dalla lingua di vitello e 8 dalla testina e teneteli da parte.

Preparate il ripieno: tagliate la lingua e la testina rimaste a pezzetti, fate rosolare in un tegame con un filo d'olio la brunoise di sedano, carota e cipolla rossa, aggiungete la lingua e la testina tagliate a pezzetti e lasciate stufare per qualche minuto, sfumate con il vino rosso, fatelo evaporare e regolate di sale e pepe.

Togliete dal fuoco e frullate il tutto, poi

amalgamate al composto ottenuto il Grana Padano grattugiato. Per la pasta: impastate a mano tutti gli ingredienti, poi avvolgete l'impasto nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Tirate la pasta molto finemente, spennellatela con del tuorlo leggermente sbattuto e distribuitevi sopra il ripieno con un cucchiaio, formando dei mucchietti ben distanziati.

Sovrapponete un altro strato di pasta, ritagliate i tortelli con un coppapasta e sigillate



bene i bordi. Scaldate un filo d'olio in una padella e fatevi scottare i cubi di lingua e testina tenuti da parte.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata. In una padella sciogliete il burro con il timo e il rosmarino, scolate i ravioli,

trasferiteli nella padella e fateli mantecare per pochi istanti.

Distribuite i ravioli nei piatti; con un pennello da cucina formate una striscia di riduzione di vino rosso sul fondo dei piatti e adagiatevi sopra i cubi di lingua e testina.