

AMERIGO DAL 1934

AMERIGO
1934

PIATTI, APPUNTI E IDEE

PRIMAVERA-ESTATE 2008

Insalata di Riso con l'Orto a Tavola

Scolate il vasetto di Orto a Tavola, separando l'olio dagli ortaggi. Utilizzate il 50% dell'olio stesso aromatizzandolo col trito d'erbe. Cuocete "al dente" il riso in acqua salata, scolatelo e fatelo raffreddare il più in fretta possibile (ma non sotto l'acqua fredda!!) dopo averlo unito all'altra metà di olio rimasto. Raggiunta la temperatura desiderata, unite il riso agli ortaggi, mescolando bene. Sistemate il riso al centro del piatto, con o senza l'ausilio di uno stampo e condite, decorando il piatto, con l'olio alle erbe.

Ingredienti (6 porzioni)

Riso Carnaroli 270g
Timo 3g
Basilico 3g
Un vasetto da 270g di Orto a Tavola
Sale q.b.

Vino consigliato:
Botti, Pignoletto
Frizzante



Uova "montato" con Crema d'Asparagi, Crema di Parmigiano ed Asparagi in tre maniere

Ingredienti (6 porzioni)

6 Uova
18 asparagi grossi
30 asparagi medi
Un vasetto da 180g di Crema di Asparagi Verdi di Altedo
Un vasetto da 180g di Crema di Parmigiano-Reggiano
Olio extravergine di oliva 0,5 l
Latte q.b.
Sale e pepe q.b.

Tutti gli asparagi si intendono "troncati" a mano nel punto di rottura. Un giorno prima dell'utilizzo, ponete gli asparagi grossi in un contenitore, immersi in olio extravergine di oliva, sale e pepe ed incisi a tagli incrociati su tutta la lunghezza per favorire l'assorbimento. Tagliate a coltello 15 asparagi medi, in pezzetti della lunghezza di circa 5cm. Preparate sei tortini alternandoli su tre piani con la Crema di Parmigiano-Reggiano, utilizzando circa metà vaso. Gli altri 15 "affettateli" longitudinalmente, il più sottile possibile; andrete più tardi a friggerli, bagnati e leggermente infarinati nell'olio recuperato dalla marinatura degli asparagi grossi, correggendo eventualmente il sale dopo frittura. Montate i bianchi d'uovo a neve leggermente salati, sistemane 2/3 all'interno di sei stampini da forno, create un incavo dove poserete 20g di Crema di Asparagi a temperatura ambiente; ricoprite con il restante bianco, formando una piccola cupola. Lessate il tuorlo in acqua salata per tre minuti e tenetelo da parte. Aggiustate le due rimanenze di Crema di Asparagi e di Parmigiano-Reggiano, portandole alla fluidità e temperatura desiderate per essere utilizzate come salse, rispettivamente con acqua e latte. Infornate i tortini a 100° per 10 minuti. Alzate, poi, la temperatura a 150° ed infornate anche le uova, completando la cottura di entrambi per altri 5 minuti. Regolate tempi e temperature sul vostro forno. In ampi piatti caldissimi, sistemate la salsa ottenuta con la Crema di Parmigiano in tre punti equidistanti. Sistemate su di essi l'uovo montato, circondato dagli asparagi fritti, il tortino al forno e gli asparagi grossi scolati dall'olio e successivamente cotti alla griglia (o piastra) per circa 3/4 minuti, mantenendoli "croccanti". Rifinite il piatto con la rimanente crema di asparagi spalmata sull'uovo montato e con il tuorlo d'uovo passato al setaccio, su tutta la superficie del piatto.

Vino consigliato: Tenuta Bonzara, Le Carrate, Sauvignon Superiore



Sfere morbide con Crema di Parmigiano Reggiano al Tartufo

In una casseruola in alluminio formate uno strato di sale di 4 cm, ponetevi le patate ed infornatele a forno caldo 200 gradi per 1 ora. Estraele dal forno e dopo averle pelate passatele nello schiacciapatate su 180g di farina. Formate una fontana che riempirete con 60g di parmigiano, l'uovo ed un tuorlo in più. Amalgamate come per lavorare una pasta frolla (la pasta vuole lavorata pochissimo). Stendete la pasta fino allo spessore di 2 cm e con un coppapasta formate dei cerchietti di circa 10 cm di diametro; con la pasta rimanente rimpastate e ripetete l'operazione fino ad arrivare a 30 dischi. Prendete un vaso di Crema di Parmigiano-Reggiano al Tartufo e formate 30 palline di 6g l'una, ponetele al centro dei dischi chiudendoli a sfera. Fate cuocere le sfere in acqua salata; appena giungono a galla scolatele e ponetele in padella dove avrete fatto ammorbidire a fuoco dolce nel latte l'altro vasetto di Crema, fino a raggiungere la densità preferita. Saltateli bene ed impiattate.

Ingredienti (6 porzioni)

Patate
Desiré 600g
Sale grosso 2kg
Farina 00 180g
Parmigiano-Reggiano 60g
Uovo 1 + 1 Tuorlo
Due vasetti da 180g di Crema di Parmigiano-Reggiano al tartufo
Latte q.b.

Vino consigliato:
Isola, Pignoletto
Superiore



Mousse di Ricotta di Pecora con Fragole e Condimento Amerigo

Ingredienti (6 porzioni)

Ricotta di pecora 600g
Fragole mature 600g
Zucchero 120g
Zucchero a velo 60g
Condimento Amerigo 30ml



Preparate le fragole a piccoli cubetti (non più di 1 cm di lato), aggiungete lo zucchero e lasciatele maturare per almeno mezz'ora. Ammorbidite la ricotta, passandola bene al setaccio. Aggiungete lo zucchero a velo, amalgamando bene. Riponete la ricotta in coppette o piatti piani, suddividete le fragole in parti egue ed utilizzate l'eventuale succo rimasto per guarnire, assieme a 5g per porzione di Condimento Amerigo.

Vino consigliato:
Fattorie Vallona, Altre Uve, Passito

La nostra scelta dei vini è legata al territorio ma non esclude proposte "di fuori". Non ci piacciono gli abbinamenti troppo rigidi; divertitevi anche a giocare con i territori alla ricerca del nuovo.





>> **Milano**, 25 Febbraio, Cena Tre Gamberi / Gambero Rosso



>> **Firenze**, 15-17 aprile, Taste



>> **Verona**, 3-7 aprile, Vinitaly Area ViTa



>> **Tokyo**, 15-25 aprile, Nihonbashi - Mitsukoshi Italian Fair

>> **NEL 2008 VIENI A TROVARCI A:**

Parma - Cibus, 5-8 maggio

Bologna - Slow Food on Film - Festival Internazionale di Cinema e Cibo, 7-11 maggio

Torino - Cena Spettacolo, Eataly Alti Cibi, 13 maggio

San Patrignano (RN) - Squisito, 30 maggio - 2 giugno

Torriana (RN) - Scorticata, 23-25 luglio

Bologna - Sana, Salone Internazionale del Naturale, 11-14 settembre

Torino - Salone del Gusto, 23-27 ottobre