

Fondazione
Luigi
Clerici

Chef Massimo Mauri

Natale in tavola

Tortino di porri e salsiccia, crema di zucca e scorzanera

Crema di topinambur, carciofi croccanti, uova di quaglia e parmigiano

Gnocchi ripieni di fonduta, olio tartufato e pancetta

Pappone ripieno di castagne, frutta secca e purè alle erbe

Tiramisù di panettone

TORTINO DI PORRI E SALSICCIA, CREMA DI ZUCCA E SCORZANERA

INGREDIENTI

Pasta brisé: 500 gr di farina 00, 350 gr di burro, 2 uova, 20 gr di sale, 15 gr di zucchero, 2/3 cucchiari di latte

Royal: 1,5 l di latte, 1,5 l di panna, 50 gr parmigiano, 3 uova

Ripieno: 7/8 porri di media grandezza, 1 salsiccia, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Mischiare gli ingredienti per la pasta brisé in una bacinella fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciar riposare, coperto da una pellicola, per almeno un'ora in frigo.

Miscelare gli ingredienti per il royal (composto liquido da unire al tortino) con il mini pimer ed utilizzare il composto per il ripieno.

Ripieno: pelare la salsiccia e farla rosolare in poco condimento in un saltiere ben caldo, sgranarla e frullarla.

Pulire e lavare i porri, tagliarli a fettine lunghe 3, 4 cm farli brasare in una padella con burro e lasciarli cuocere per 20 minuti circa.

Scorzanera: pelarla e metterla a bagno in acqua e aceto. Far bollire acqua, sale, zafferano e immergere la scorzanera, farla bollire per 20 minuti circa. Lasciar raffreddare nella sua acqua, tagliare poi a forma di fiammifero e dividerla a metà per il lungo.

Zucca: pelare e tagliare una zucca. Cuocere la zucca a pezzi per circa 30 minuti in forno a 110° con umidità 30%. Passare il tutto al cutter con aggiunta di sale e acqua, diluire con olio e renderla omogenea.

PRESENTAZIONE

Al centro del piatto sistemare il tortino caldo, contornarlo con la crema di zucca e dei dadini di scorzanera.

CREMA DI TOPINAMBUR, CARCIOFI CROCCANTI, UOVO DI QUAGLIA E PARMIGIANO

INGREDIENTI

Per la crema: n. 10 topinambur, acqua, olio, sale

Per i carciofi: n. 5 carciofi, limone e acqua

PROCEDIMENTO

Pelare i topinambur e cuocerli in acqua bollente per circa 30 minuti. Scolare e frullare il tutto con olio extra vergine e poca acqua di cottura.

Pulire i carciofi dalle spine, tagliarli a fette molto sottili e rosolarli in padella con olio e aglio in camicia.

PRESENTAZIONE

Adagiare in una fondina la crema calda di topinambur, contornare con carciofi croccanti e posizionare al centro un uovo di quaglia a crudo e delle cialde di parmigiano.

GNOCCHI RIPIENI DI FONDATA OLIO TARTUFATO E PANCETTA

INGREDIENTI

Per gli gnocchi: 300 gr di farina, 1 Kg di patate, 100 gr di maizena 2, 3 uova

Per la fonduta ripieno: 1 kg di fontina, 1 l di latte, besciamella dura (200 latte, 80 gr burro, 80 gr farina), 10 tuorli.

PROCEDIMENTO

Impastare come normali gnocchi e lasciar riposare un po': Stendere l'impasto col mattarello come per la preparazione dei ravioli.

Tagliare la fontina a cubi e metterla a bagno 24 ore nel latte. Il giorno successivo scolarla bene ed unirla alla besciamella dura. Riportare sul fuoco per qualche minuto, toglierla dal fuoco e unire i tuorli uno alla volta. Riportare su piastra a rapprendere, togliere e filtrare al cinoix.

PRESENTAZIONE

Riempire gli gnocchi con la fonduta fredda formando dei bottoni e dei fagottini. Cuocerli in acqua bollente e servirli con della pancetta croccante e olio tartufato.

CAPPONE RIPIENO DI CASTAGNE, FRUTTA SECCA E PURE' ALLE ERBE

INGREDIENTI

Un cappone disossato, 500 gr polpa di vitello, 500 gr salsiccia, 200 gr castagne bollite, 500 gr lonza di maiale, 1 uovo, 200 gr di parmigiano, maggiorana, timo ed altre erbe fresche.

PROCEDIMENTO

Battere il cappone, precedentemente disossato, per la lunghezza e riempirlo con la farcia. Bollire la salsiccia per sgrassarla, passare la carne al tritacarne e impastare il tutto in una bowl con uovo, erbe e parmigiano. Unire di seguito le castagne e frutta secca a piacimento.

Fare un rotolo con il ripieno, fermarlo in 4 punti con lo spago, avvolgerlo con la stagnola con un battuto di erbe e legarlo come un arrosto.

Cuocere in forno con qualche verdura e vino bianco per 45 minuti a 180°.

Lasciar riposare sempre prima di servire.

PRESENTAZIONE

Creare una salsa con il fondo di cottura che servirà per nappare il cappone. Servire tre medaglioni su una base di purè alle erbe.

TIRAMISU' AL PANETTONE

INGREDIENTI

10 tuorli, 200 gr di zucchero, 500 gr di mascarpone, 500 gr di panna, 10 gr di gelatina

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone, la gelatina sciolta in un liquido caldo ed infine la panna montata. Lasciar riposare almeno 1 ora.

PRESENTAZIONE

Comporre il tiramisù alternando il panettone o pandoro leggermente bagnato con caffè con la crema al mascarpone. Finire con cacao