



Promocamera

PROMOZIONE CAMERALE
Camera di Commercio Perugia



Unioncamere
Umbria



L'Umbria dei Formaggi



www.tipicamenteumbria.it



Promocamera

PROMOZIONE CAMERALE
Camera di Commercio Perugia



Unioncamere
Umbria



L'Umbria dei Formaggi



www.tipicamenteumbria.it



Chef
**Nicolas
Bonifacio**



Antipasto **Ricotta e insalata d'inverno**

Ingredienti

*Ricotta bio, 400 g
di carote, 4 g di
Agar-agar,
puntarelle, pane
casereccio, olio
nuovo, cristalli di
sale, arance,
zucchero,
radicchio tardivo.*

Procedimento

Mondare e centrifugare le carote. Mettere in una casseruola il centrifugato ottenuto, insieme al Agar e portarlo a 85°; versare il tutto in un contenitore basso e farlo raffreddare in frigorifero fino ad avere un composto omogeneo. Nel frattempo mondare le puntarelle, pelare le arance a vivo e condire con olio, sale e zucchero (come usanza umbra dopo i pasti). Ammorbidire in frigorifero il pane casereccio avvolto nella pellicola; dopo qualche ora tagliare qualche fetta sottile e dorare nel forno a 180° per qualche minuto. Mondare il radicchio privandola della costa bianca. Preparare il piatto adagiando semplicemente la ricotta fresca, l'agar di carote tagliato a quadratini, le puntarelle, la crosta di pane, il radicchio e coprire (o usare un piccolo bicchiere) con le arance precedentemente condite. Condire con un filo d'olio e i cristalli di sale e servire.



Chef
Giancarlo
Polito



Primo
Ravioli all'arancia in piccolo ragù di anatra e
sfoglie di pecorino affinato in visciole

Ingredienti

Per i ravioli: 3 uova, 400 g di farina, acqua q.b, sale.

Per il ripieno: 300 g di ricotta dell'Alta Valle del Tevere, 50 g di buccia di arancia biologica, sale.

Per ragu' di anatra: sedano, carota, cipolla di Cannara, alloro, 150 g di petto di anatra battuta a coltello. 100 g di pecorino affinato in visciole, burro, foglie verdi di maggiorana, vino rosso secco, olio extravergine di oliva.

Procedimento

Una volta preparati i ravioli di ricotta e buccia d'arancia, in una padella con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva predisporre il soffritto: il battuto di sedano e carote e cipolla dovrà cuocere leggermente, mettere quindi la carne di anatra battuta e sfumare con vino rosso secco (ottimo un merlot di Orvieto).

Una volta che tutte le basi sono pronte, assemblare su un piatto da portata i ravioli che abbiamo cotto in acqua salata e saltato con burro e foglie verdi di maggiorana. Disporre in fila i ravioli e sopra adagiarvi il ragù di anatra. Per completare il piatto tagliare con l'aiuto di un coltello a lama lunga delle piccole sfoglie di pecorino affinato in visciole e adagiarle sopra il ragù. Un filo di olio extra vergine d'oliva di Campello sul Clitunno e il piatto è pronto.



Chef
**Flavio
Faesi**



Secondo

Salmerino del Nera in olio infusione al fieno di Castelluccio di Norcia

Ingredienti

2 Salmerini del Nera, 50 g di fieno fresco di Castelluccio di Norcia, 500 ml di olio monocultivar San Felice, 8 cialde di prosciutto di Norcia Igp croccanti, 30 g di uova di trota Fario, 50 g di ricotta di pecora a latte crudo del pastore, sale marino in fiocchi.

Procedimento

Infondere il fieno nell'olio per un giorno. Sfilettare il pesce, pulirlo bene dalle spine e marinarlo con l'olio aromatizzato, cuocerlo a 55°C per 10 minuti.

Condire la ricotta con poco sale e l'olio aromatizzato al fieno, sistemare nel sifone e raffreddare bene. Comporre il piatto sistemando a strati il Salmerino condito con fiocchi di sale e le cialde croccanti di prosciutto di Norcia Igp, adagiare vicino la ricotta e a lato la pelle croccante del pesce condita con le uova. Salsare con l'olio al fieno tutt'attorno e servire.



**Chef
Paolo
Trippini**

Dessert

Soufflé ghiacciato di ricotta e frutta secca con salsa di cioccolato amaro e cannella



Ingredienti

200 g di ricotta di pecora, 300 g di panna fresca, 100 g di meringa italiana, 20 g di pinoli, 20 g di nocciole, 20 g di pistacchi, 20 g di mandorle, 20 g cioccolato fondente 70%, 100 g zucchero, 1 stecca cannella, cannella in polvere q.b., 50 g cacao amaro in polvere, miele di acacia q.b.

Procedimento

Setacciare la ricotta, amalgamarla con la frutta secca tritata grossolanamente e il cioccolato a scaglie. Aggiungere la meringa all'italiana e 100 g di panna montata soda con 30 g di zucchero. Con un sac à poche disporre il composto in una tazzina in modo che fuoriesca di circa 3 cm, porre tutto in congelatore per circa un'ora.

Per la salsa, portare ad ebollizione i 200 g di panna, i 50 g di zucchero e la stecca di cannella. Filtrare il tutto, sul fuoco aggiungere il cacao in polvere e portare ad ebollizione per 2-3 min, passare alla chinoise e far raffreddare.

Disporre al centro del piatto il soufflé ghiacciato, screziare con miele di acacia e frutta secca la salsa in modo che prenda una parte del soufflé e cada nel piatto. Decorare con della menta e polvere di cannella.