

LE RICETTE

di Valentina Borghi

34



Ricette ideate dallo Chef Maestro di Cucina Claudio Cesari de "L'Antica Osteria di Buda"

CARPACCIO DI VERDURA DI FUNGHI VALENTINA

Ingredienti per 4 persone

300 g di Asparagi Verdi di Altedo IGP, 150 g di champignons freschi, 100 g di sedano di rapa, 200 g di zucchine "chiare" nostrane, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva Cufrol Dop Umbria dei Colli Martani, un ciuffo di prezzemolo, un ciuffo di aneto, un cucchiaino di semi di sesamo leggermente tostati in un padellino, succo di limone, 2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena "Villa Bisini Gambetti", 50 g di pecorino romano a scaglie sottili, sale

Preparazione

Mondare e lavare le verdure ed i funghi champignons, quindi asciugare accuratamente il tutto. Affettare finemente gli ortaggi (l'accuratezza del taglio è alla base della riuscita della ricetta) tenendoli separati. Distribuire le verdure su un piatto da portata ed irrorarle col succo di limone affinché non anneriscano. Emulsionare olio, aceto balsamico di Modena e sale poi

IL FRUTTO DI UNA COLLABORAZIONE CON I CUOCHI DEL BOLOGNESE CHE HANNO UTILIZZATO I FUNGHI VALENTINA PER NUOVE RICETTE

cospargere quanto approntato con la salsetta. Spolverare con i semi di sesamo (avendo cura di tostarli senza aggiungere nulla), prezzemolo ed aneto tritati, insaporire con le scagliette di pecorino e servire. Usare gherigli di noci interi per ornare.

DELICATA: ZUPPA DI FUNGHI VALENTINA CON CROSTINI TRIFOLATI AL PECORINO DEL SILLARO

Ingredienti per 4 persone

Funghi tagliati n.4-6 tocchetti, 100 gr. Costa di sedano parte bianca, 1 carota da 500 gr. a fettine, 1 cipolla bianca, mezza foglia di lauro, 1 litro di brodo a scelta, 50 gr. d'olio d'oliva, 1 cucchiaino di farina, 100 gr di pomodori pendolo, aglio a spicchi, 3 fette di pan carrè, 100 gr. di formaggio Emmental grattugiato o parmigiano, sale e pepe, 30 gr. di burro, 2 coppini di acqua calda se serve, prezzemolo tritato, 4 cocote al forno.

Preparazione

riunire in un recipiente tutte le verdure, con olio a fuoco medio e farle appassire, fatto ciò spolverizzare con la farina e girare con un mescolo di legno dopo 3 minuti circa aggiungere il brodo, sale e pepe qb. mescolare e cuocere per 3/4 d'ora.

Intanto tagliare il pancarrè in 4 triangoli tostare e metterli da parte. Quando la zuppa, che deve essere cremosa, è pronta, riempire le cocote per 3/4, con un tocchetto di burro e prezzemolo tritato. Aggiungere il pancarrè tostato con sopra il formaggio (3 per ogni cocote), gratinare in forno caldo a 180 gradi per 5 minuti e servire.

A piacere una grattata di tartufo di norcina, in questo caso coprire le cocote di pasta sfoglia molto fine e gratinare.