

RISOTTINO DI FRAGOLE DI CESENA E CHAMPIGNONS VALENTINA

Ingredienti (per 4 persone)

200 gr. di riso Vialone nano, 200 gr. di fragole tendente al verde, 400 gr. di champignons, 150 gr. di burro chiarificato, 1/4 di una cipolla non troppo grossa, 50 grammi di panna da dolci, 50 gr. di latte intero, 1 litro di brodo caldo, parmigiano reggiano, sale, vino

Preparazione

Procedere con la cottura del riso nel modo tradizionale del "risotto": burro, cipolla imbondita, riso, bagnate con il vino bianco e sfumate; aggiungete il brodo (2 mestoli), indi ponete i funghi sul riso e rimestate subito a forza per creare l'amalgama necessaria per la cottura. Aggiustate di sale e portate il risotto a cottura quasi ultima. Spegnete il fuoco ed unite al riso le fragole tagliate ed ammolate in precedenza nel latte/panna, rimestate con forza e lasciate riposare per un minuto e poi servite con parmigiano

Nota bene: il burro chiarificato si ottiene facendolo sciogliere in una padella e togliendo la schiumetta appena affiora

NASELLO AL CARTOCCIO CON CHAMPIGNONS VALENTINA

Ingredienti per 4 persone

400 gr. di filetti di nasello fresco, 220 gr. di champignons, 3 zucchine, 16 pomodorini ciliegia, un rametto di timo, uno spicchio d'aglio, olio extra vergine d'oliva, sale

Preparazione

Pulire i funghi, sciacquarli sotto l'acqua, asciugarli ed affettarli. Mondare le zucchine, rigarne la buccia con un rigalimoni e lavare i pomodorini; tagliare le zucchine a fette ed i pomodorini a metà.

Scaldare tre cucchiaini di olio in una padella, unire l'aglio spellato e leggermente schiacciato, foglie di timo, zucchine, i funghi, una presa di sale indi coprire e cuocere a fiamma media per 5 minuti. Eliminare l'aglio.

Approntare quattro quadrati di carta da forno di circa 25 cm di lato, distribuirvi al centro i filetti di nasello e



guarnirli con le verdure leggermente cotte ed il loro sugo di cottura. Chiudere i cartocci ed infornare a temperatura precedentemente portata a 200°C per venti minuti.

Servire subito proponendo il cartoccio chiuso ad ogni ospite, che provvederà ad aprirlo.

35

SPAGHETTI IN SALSA MARINATA DI FUNGHI CHAMPIGNONS VALENTINA

Ricetta estiva a cura dello chef
maestro di cucina Gino Savioli - Presidente in Bologna
dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

Ingredienti per 4/5 persone:

gr.500 spaghetti n.5, gr. 500 Champignons, n.2 limoni non trattati, n.2 uova sode, n.5 foglie di basilico fresco tritato ma non troppo, formaggio pecorino romano, olio extravergine di oliva q.b., sale e pepe oppure peperoncino in polvere

Procedimento

Nettare i funghi, lavarli accuratamente sotto l'acqua corrente. Asciugarli, tenere la parte più bianca, tritarli ma non troppo. Ponete il tutto in una bul di vetro, unire il basilico spezzettato, la scorza grattugiata di limone q.b., il succo dei 2 limoni evitando i semi. Rimescolare il tutto con cura e contemporaneamente aggiungere dell'olio di oliva extravergine e mescolare, ricoprire la bul con della pellicola uso cucina, passare il tutto in frigo per 6 ore. Trascorso il tempo previsto togliere la bul dal frigorifero, unire le uova sode tritate già cotte in precedenza, sale e pepe q.b. o peperoncino in polvere a piacere. Lavorate la salsa delicatamente, eventualmente aggiungere dell'olio extravergine di oliva q.b. per mantecare la salsa. A parte fate cuocere in abbondante acqua bollente gli spaghetti tenendo una cottura leggermente al dente, scolarli e passarli in un largo sauté posto sul fornello a fuoco lento. Unire nello stesso tempo una spruzzatina di olio, rimescolate il tutto con cura. Servire gli spaghetti in tavola con la salsa che avete preparato aggiungendo anche del pecorino romano a schegge.