

Filetto di vitello al Gorgonzola con sedano candito

La salsa al Gorgonzola deve essere scaldata lentamente e portata al limite di rottura, cioè la materia grassa del formaggio inizia a separarsi da quella magra. A questo punto si deve togliere dal fuoco per non farle separare completamente.

Per 4 persone

Preparazione:

1 giorno per il sedano
+ 20 minuti per
il resto della ricetta

Cottura:

30 minuti

Filetto di vitello al Gorgonzola

600 g di filetto di vitello
tagliato in quattro pezzi uguali
150 g di Gorgonzola
(o Stilton o Roquefort)
100 g di latte fresco intero
1 rametto di timo
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Sedano candito

100 g di sedano affettato
sottilmente
100 g di acqua
100 g di zucchero

Sedano candito

In una casseruola, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero, incorporare il sedano e lasciare raffreddare. Il giorno dopo scolare il sedano, ribollire lo sciroppo e riversare sul sedano. Ripetere questa operazione per due volte. Scolare il sedano dallo sciroppo e conservare a parte.

Filetto di vitello al Gorgonzola

Disporre il formaggio nel recipiente di un frullatore, aggiungere il latte e frullare. Versare il composto in una piccola casseruola e scaldare a fuoco bassissimo senza far bollire.

In una padella antiaderente, scaldare un cucchiaio di olio con il timo e rosolare la carne su tutti i lati. Salare e pepare. Terminare la cottura in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti. A cottura ultimata, estrarre dal forno e sistemare la carne su un piatto, coprire con un foglio di alluminio e lasciare riposare al caldo per 5 minuti.

Presentazione

Nappare i piatti con la salsa al Gorgonzola, scaloppare la carne in tre pezzi e sistemarla sopra la salsa, decorare il piatto con il sedano candito. Terminare, a piacere, con germogli di shiso rosso.



Bavarese di Manchego e gamberi

Il piatto più zen del libro, molto buono anche con i calamari. Quando fate fondere il formaggio in un liquido, ricordate di filtrare sempre il composto in quanto la caseina non si scioglie e quindi si rischierebbe di trovare dei piccoli grumi nella preparazione.

Per 4 persone

Preparazione:

35 minuti

Cottura:

30 minuti

Bavarese

200 g di latte fresco intero

200 g di panna montata

150 g di Manchego

grattugiato

2 fogli di gelatina

Sale e pepe

Gamberi

8 code di gambero

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

20 g di olio extravergine

d'oliva

Sale e pepe

4 violette non trattate

10 g di yogurt in polvere

4 foglie di rucola

Bavarese

Portare il latte ad ebollizione, miscelare il Manchego e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Filtrare il composto e scaldare a 50°- 60 °C. Unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e quindi unire delicatamente la panna montata, regolare di sale e pepe. Versare in quattro stampi cilindrici e fare rapprendere in frigorifero.

Code di gambero

Aprire le code di gambero fino a metà della lunghezza (questo aiuterà ad avere una cottura più omogenea) ed eliminare il filo intestinale.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente, aggiungere l'aglio in camicia e il rametto di rosmarino. Unire i gamberi e cuocere per 3 minuti, dovranno cambiare solamente di colore, da traslucidi a bianchi, salare e pepare. Togliere i gamberi dalla padella e tenere al caldo almeno per 2 minuti.

Presentazione

Sformare la bavarese nei piatti, aggiungere i gamberi, decorare con i petali di violette. Terminare spolverizzando con la polvere di yogurt e disponendo su un angolo della bavarese una fogliolina di rucola.



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Stefano Masanti

il formaggio in cucina



BIBLIOTHECA CULINARIA



Crème brûlée di Pecorino sardo, confettura di fichi

Dessert raffinato dalle mille varianti. Il tocco che fa la differenza è la gratinatura con zucchero di canna grezzo che conferisce un gusto di caramello più marcato rispetto agli altri tipi di zucchero.

Per 4 persone
Preparazione:

20 minuti

Cottura:

40 minuti

200 g di latte intero

200 g di panna

(33% m.g.)

40 g di zucchero

semolato

60 g di tuorli

80 g di Pecorino sardo

grattugiato

40 g di confettura

di fichi

50 g di zucchero

di canna

1 fico

Portare il latte ad ebollizione, aggiungere il formaggio grattugiato, mescolare bene e lasciare rapprendere, filtrare.

Miscelare i tuorli con lo zucchero semolato in modo che il composto si amalgami, ma non si monti. Portare la panna ad ebollizione e versarla con il latte al Pecorino sulla crema di tuorlo e zucchero, mescolando bene con una frusta affinché le uova non si cuociano.

Suddividere la crema in quattro stampi di ceramica e cuocere in forno a vapore preriscaldato a 100 °C per 40 minuti. Nel forno tradizionale (a 180 °C) si esegue una cottura a bagnomaria: stendere della carta di giornale sul fondo di una teglia, disporre gli stampini e, successivamente, aggiungere sufficiente acqua fredda fino a tre quarti della loro altezza. A cottura terminata, lasciare raffreddare completamente.

Presentazione

Cospargere le creme con lo zucchero di canna e gratinarle sotto il grill del forno o con un piccolo cannello da cucina. Lasciare raffreddare, decorare con un cucchiaino di confettura di fichi e un quarto di fico fresco.



il formaggio in cucina

Nonostante la ricca produzione nazionale di formaggi e la facilità a reperire altrettante varietà dall'estero, quando si tratta di cucinare con questo ingrediente meraviglioso, la tendenza è quella di ripiegare sulle abitudini. Stefano Masanti dimostra che effettuando scelte sapienti, ma un po' più fantasiose ci sarebbe tutto da guadagnare. Nelle sue abili mani il Parmigiano spunta nella crème brûlée e il Roquefort nei cioccolatini. La mozzarella diventa una mousse e il caprino si trasforma in una fonduta straordinaria.

Freschi, stagionati ed erborinati, fusi, grattugiati e mantecati, i formaggi dello chef non conoscono confini: hanno un ruolo chiave nelle 28 ricette che spaziano dall'antipasto al dessert. E per aiutarci ad utilizzare formaggi meno familiari e a capire come si comportano all'interno di una ricetta offre consigli utilissimi e preziosi suggerimenti per varianti e sostituzioni.

Mancato astronauta, cuoco appassionato e amante della montagna, **Stefano Masanti** è un giramondo con la testa sempre un po' altrove. Lo si trova ai fornelli del ristorante "Il Cantinone" a Madesimo (SO) e in riva al lago al "Masanti Restaurant" di Colico (LC).



€ 13,90

ISBN 978-88-97932-06-2



9 788897 932062