

Menù del corso di cucina

Cupcake al salmone

Ingredienti per 8 tortini: 2 uova, 100g di farina, 1 bustina di lievito, 80 ml di latte, 50 ml olio oliva, 100g salmone affumicato, 300g formaggio spalmabile al salmone, un mazzetto di erba cipollina

Preriscaldare il forno a 180 ° C. Sbattete le uova e aggiungere la farina e il lievito. Unire latte e olio, sale e pepe.

Tenere in disparte 8 fettine di salmone ed 8 fili di erba cipollina per la decorazione.

Tagliare il salmone a pezzetti e tagliare finemente l'erba cipollina restanti, quindi aggiungerli nella preparazione precedente. Mescolare. Versare in stampi di cupcake e cuocere 20 minuti.

Sbattere il formaggio spalmabile e metterlo in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella. Decorare i cupcakes raffreddati. Decorare in superficie con erba cipollina e salmone in cima.

Capasante sul guscio in crosta di pomodoro secco

Per 12 gusci : 12 capasante fresche, 40 g di pomodori secchi, 40 g di burro salato, 1 cucchiaio di pangrattato , 1 pizzico di peperoncino macinato, fior di sale.

Frullare in un mixer pomodori secchi, il burro salato e mescolare con il pangrattato e il peperoncino. Spalmare questo impasto di burro, con l'aiuto di un mattarello, tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di 2 mm. Mettere in congelatore.

Con un coltellino staccare dalla valva superiore (quella piana) il muscolo che la tiene attaccata e successivamente anche da quella inferiore, ottenendo così in mano il mollusco interno da ogni capasante. Eliminare la protezione trasparente che è anche piena di sabbia e successivamente eliminare la parte nera del mollusco. Per ultimo, sempre facendo moltissima attenzione, eliminare il muscolo che è gommoso in bocca. Sciacquare per bene il mollusco mondato e metterlo da parte.

Lavare per ben le valve (gusci) inferiori. Porre in esse le capasante, coprire con un disco di burro al pomodoro secco (ottenuto con un coppa pasta) e sistemare il tutto in una teglia da forno. Passare qualche minuto in forno caldo a 190° C in posizione grill, servire con un pizzico di fior di sale su di esso.

Triangoli di Tortilla spagnola con gamberi

Ingredienti per 10 porzioni : 2 fette di prosciutto crudo, 1 patata, 1 cipolla piccola, 2 peperoni , 4 uova , 10 code di gambero cotte, il succo di 1 limone, 20g di erba cipollina, peperoncino ; olio d'oliva, sale e pepe QB. 10 stuzzicadenti da finger.

Sbucciare, lavare e affettare le patate, sbucciare la cipolla, tagliare a julienne il prosciutto, a dadini i peperoni. Soffriggere in una padella antiaderente da 20/22 cm di diametro la cipolla in olio d'oliva, aggiungere e cominciare a cuocere le patate, salare e pepare. In una ciotola sbattere le uova per ottenere una frittata, condire con sale e pepe, quindi aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene. Unire il composto da tortilla nella stessa padella delle patate con un filo d'olio, a metà cottura far scivolare su un piatto e rimettere nella padella, rosolare velocemente. Sbucciare i gamberetti, marinarli in poco olio d'oliva, succo di limone, erba cipollina, peperoncino. Tagliare la tortilla in 10 spicchi, Inserire gli stuzzicadenti nelle code e successivamente negli spicchi di tortilla.

Piccolo cappuccino con brunoise di verdure e crema al basilico

Ingredienti: per 4 persone: 2 zucchine, 2 peperoni rossi, 1 melanzana, 1 pomodoro, 1 cipolla, 2 manciate di pinoli, un pizzico di zucchero, qualche foglia di basilico. Per l'emulsione: poco olio d'oliva, 1 mazzetto di basilico

150g di formaggio spalmabile, sale e pepe qb.

Tritare la cipolla. Pelare i pomodori e togliere i semi. Sbucciare i peperoni. Tagliare tutte le verdure a brunoise. Cuocere separatamente in una teglia unta d'olio pochi minuti (devono rimanere croccante).

Tostare in una padella i pinoli.

In una ciotola unire tutte le verdure saltate in padella, aggiungere un po 'di zucchero, sale e pepe.

Mescolare con foglie di basilico tritate, versare in una teglia e tenere al caldo nel forno a 120°. Per l'emulsione: con un blender ad immersione emulsionare l'olio d'oliva, le foglie di basilico tritate ed il formaggio spalmabile, ottenendo una crema morbida.

Versare il "confit" di verdure (caldo o freddo a piacere) nei bicchierini o in tazze e versare sopra l'emulsione aiutandosi anche con un sac-à-pôche con bocchetta stellata.