

DEGUSTA[®]

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

**Grandi chef:
Gaetano Trovato
e IL GELATO
NEL PIATTO 2011**

IN CASO DI MANCATA CONSEGNA A LIFE: BO CHIP PER LA RESTITUZIONE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A VERSARE LA DOVUTA TASSA. Spedizione in abbonamento postale 45%.
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB BO.
1 COPIA € 3,00 - Codice ISSN 18284396-08

**Ricette inedite:
in tavola con il gelato**

Gelato prosciutto di Parma, parmigiano reggiano, carne di chianina I.G.P., aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

chef Gaetano Trovato - Arnolfo Ristorante, via XX Settembre, 50. Colle di Val d'Elsa (SI), Tel. 0577 920549.

Tempo di preparazione: 45"
Abbinamento: vino "Batar"
Azienda Agricola Querciabella
2008 Greve in Chianti Firenze

Ingredienti per 4 persone

Il Gelato

200 g Prosciutto di Parma di taglio spesso
100 g Panna fresca
100 g Latte fresco
50 g glucosio
Pastorizzate tutti gli ingredienti a 80 gradi, lasciate in infusione per 12 ore, passate il composto in un colino fine e mantecate in gelateria.

Il Vitello Chianino I.G.P.

200 g di Filetto, 200 gr. un mazzetto di erbe aromatiche, un pizzico di zenzero, il succo di mezzo limone, 20gr. di crescione, fior di sale, pepe, olio extra vergine di oliva D.o.p. Terre di Siena.

Cialde al Prosciutto di Parma

2 fette di Prosciutto di Parma 50 g. di Isomalto
Essiccare in forno a 140 gradi il prosciutto di Parma tritato. Fondete l'isomalto a 110 gradi, colate l'isomalto fuso su di un silpat, formate delle cialde del diametro di 5 cm, mettete sopra il prosciutto tritato ripassate in forno per un minuto.

Per la fonduta di Parmigiano Reggiano

50gr. di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, 100cl. di pan-

na fresca, 2 scalogni tritati olio extra vergine di oliva, 10ml. di vino bianco secco, 1 tuorlo d'uovo, in una casseruola dorate con un filo d'olio gli scalogni tritati sfumate con il vino fate evaporare, unite la panna fate ridurre a metà amalgamate con il Parmigiano Reggiano grattugiato senza fare bollire passate la fonduta a setaccio incorporate il tuorlo d'uovo, frullate e lasciate intiepidire.

La Gelatina di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

50 g Aceto tradizionale
20 g Acqua
0,6 g Agar-Agar
Portate a 90 gradi l'aceto con l'acqua, unite L'Agar-Agar filtrate versate in un foglio di carta acetata raffreddate, tagliate con un tagliapasta del diametro di 5 cm.

Preparazione della Tartara

Tritate finemente il filetto con un trinciante amalgamatelo con le erbe aromatiche tritate, condite con sale e pepe, l'olio extra vergine di oliva, lo zenzero e il succo di limone. Presentate il piatto mettendo all'interno il filetto in un cerchio di diametro di 5cm. comprimendo la carne alternando gli strati con la gelatina, attorno mettete la fonduta di Parmigiano Reggiano, guarnite con piccoli germogli di crescione adagiate sopra ad ogni tartara una cialda e il Gelato al Prosciutto di Parma condite con un pizzico di fior di sale.





*Alcune delle speciali ricette
dei grandi chef del mondo, tutte
a base di gelato, Parmigiano
Reggiano e prosciutto di Parma,
i tre protagonisti della II edizione
de Il Gelato nel Piatto 2011,
in collaborazione tra INFORMACIBO
e Degusta, dal 14 al 19 luglio.*



Alcune delle speciali ricette dei grandi chef del mondo, tutte a base di gelato, Parmigiano Reggiano e prosciutto di Parma, i tre protagonisti della II edizione de *Il Gelato nel Piatto 2011*, in collaborazione tra **INFORMACIBO** e *Degusta*, dal 14 al 19 luglio.

Prosciutto di Parma con dadini di melone giallo alla menta con Gelato al parmigiano reggiano e bacche di pepe rosa

chef *Gegè Mangano* - Ristorante *Li Julantuùmene*, *Piazza De Galganis*, *Monte Sant'Angelo (FG)*, Tel. 0884565484.

Ingredienti per 6 persone

12 fette di prosciutto di parma
500g di melone giallo
Menta piperita fresca
Pepe q.b.
Bacche di pepe rosa
Per il gelato vedi ricetta

Procedimento

Arrotolare le fette di prosciutto di parma e predisporle su un piatto da portata Intanto tagliare a dadini il melone giallo e sminuzzare le foglie di menta piperita insieme a del pepe bianco. Infine preparare il gelato e servire come illustrato nella foto.

Per il gelato al parmigiano

Ingredienti
300 g di parmigiano grattugiato
300 ml di latte parzialmente scremato
300 ml di panna
3 tuorli
1 pizzico di sale
1 pizzico di noce moscata
Bacche di pepe rosa

Procedimento

Lasciate in infusione in 150 ml di latte il parmigiano grattugiato in una ciotola per circa un ora. Trascorso questo tempo, riscaldate il latte rimasto (150 ml) e quando è quasi giunto al punto di ebollizione aggiungete il parmigiano con il latte.

Mescolando continuamente, fate cuocere per circa 2 minuti a fuoco basso in modo che il parmigiano si sciolga bene. Appoggiate su una ciotola un colino abbastanza grande, ricopritelo con una mussola o garza e versateci il latte col grana. Fate scolare per il tempo necessario affinché tutto i filtri bene. Naturalmente gettate i residui rimasti.

Fate bollire di nuovo questo latte con la panna, un pizzico di sale e di noce moscata. Nel frattempo montate i rossi d'uovo fino a quando saranno diventati consistenti e spumosi. Versate la crema calda sulla spuma di uova, amalgamate bene e rimettete sul fuoco mescolando sempre: la crema non deve bollire ma leggermente fremere. Non dovetevi mai smettere di girarla ed è pronta, quando si è leggermente addensata e vela il retro del cucchiaino.

A questo punto passatela attraverso un colino, versatela in una ciotola di vetro e quando è diventata fredda fatela congelare nel freezer per almeno 8 ore, mescolando di tanto in tanto. Accompagnate questo gelato con prosciutto di Parma, dadini di melone alla menta e bacche di pepe rosa.





Timballo di SpinoBelli al prosciutto di Parma su crema di piselli, spuma di parmigiano reggiano e gelato all'olio extra vergine siciliano

chef Gian Nicola Colucci - Terrazza dell'Hotel Danieli, Castello 4196, 30122 Riva degli Schiavoni, Venezia, Tel. 041 522 6480

Ingredienti per 4 Persone:

350 g di SpinoBelli
4 di pomodori maturi pelati e senza semi
20 g di zucchero a velo
1 limone
20 g di basilico
15 g di maggiorana
10 g di timo
3 spicchi d'aglio
50 g di prosciutto di Parma tagliato a fette
100 g di piselli cotti

Per la spuma

150 g di parmigiano reggiano
100 g di ricotta
200 g di panna
1 rosso uovo
3 g di zafferano
sale e pepe q.b.

Per 500 g di gelato

682 g di latte
20 g di zucchero
150 g di destrosio
20 g di latte in polvere
2,5 g di proteine del latte (Hyfoama)
3 g di neutro
50 g di olio extra vergine siciliano
50 g di panna

Procedimento

Tagliare i pomodori scottati 10 secondi in acqua bollente in petali e privarli dei semi. Sistemarli in una placca da forno con poco basilico, timo e maggiorana, poca buccia di limone grattata, poco zucchero a velo cosperso sopra e 2 spicchi di aglio tagliato a fettine. Mettere in forno a 50° per 3 ore in modo da candire il prodotto. Pulirlo da tutti gli ingredienti di condimento e ta-

gliare in julienne. Frullare i piselli cotti con poco brodo vegetale, emulsionare un pochino di olio extra vergine siciliano, condire con sale e pepe a piacimento. Cuocere gli SpinoBelli 3 minuti, toglierli al dente e padellarli con la seguente salsa: far rosolare 1 spicchio d'aglio in olio extravergine, aggiungere i pomodori canditi, poco basilico, timo e maggiorana, aggiungere in ultimo il prosciutto tagliato fine e saltare la pasta velocemente per non fare cuocere il prosciutto. Spolverare di parmigiano quindi formare un timballo a forma di anello, fare raffreddare velocemente. Per la spuma: unire panna, parmigiano e ricotta, aggiustare con sale e pepe, aggiungere al composto 50 g di olio extra vergine siciliano, 1 rosso d'uovo e lo zafferano; fare omogeneizzare per pochi minuti il tutto a fuoco lento, filtrare al colino fine, e mettere in un sifone con una carica. Tenere ad una temperatura di 40°.

Composizione del piatto:

Cospargere il timballo di SpinoBelli di parmigiano, mettere in forno a 170° e gratinarlo sotto la salamandra per 5 minuti; poi stendere la crema di piselli come da foto. Sistemare il timballo con al centro la sifonata di parmigiano reggiano. A lato sistemare una pallina di gelato all'olio d'oliva, avvolto da una fetta di prosciutto di Parma. Finire il piatto con un filo d'olio sul gelato. Se non si vuole usare un olio Siciliano per il gelato è consigliato un olio di forte struttura olfattiva e gustativa (Puglia, Calabria, Sardegna, Sicilia).



Alcune delle speciali ricette dei grandi chef del mondo, tutte a base di gelato, Parmigiano Reggiano e prosciutto di Parma, i tre protagonisti della II edizione de Il Gelato nel Piatto 2011, in collaborazione tra INFORMACIBO e Degusta, dal 14 al 19 luglio.



“Il gelato nel piatto” con tanti prodotti di qualità certificata

*chef Filippo La Mantia con i pasticceri Andrea De Bellis e Antonio Colombo.
“Filippo La Mantia Restaurant” presso Hotel Majestic Roma, via Vittorio Veneto 50, 00187 Roma, Tel. 06.42144715*

Sorbetto di carote di Ispica

400 g di centrifugato di carote
200 g di zucchero semolato
100 g di acqua
70 g di succo di limone di Siracusa

Procedimento

Far bollire acqua e zucchero, raffreddare, aggiungere il succo di limone e il centrifugato di carote, passare nella mantecatrice.

Sfera di cremoso al cioccolato bianco e capperi di Pantelleria

120 g panna
220 g cioccolato bianco
15 g olio extra vergine di oliva Valle del Belice
4 g capperi di Pantelleria

Procedimento

Far bollire la panna e versarla sopra il cioccolato bianco, emulsionare, aggiungere i capperi tritati finemente e l'olio. Far riposare in stampi di silicone, congelare e sformare, unire le due semisfere e spruzzare con burro di cacao bianco.

Insalatina di carota d'Ispica e arancia di Ribera

spicchi di arancia pelati a vivo q.b.
carota tagliata a cubetti q.b.

Biscotto all'olio extra vergine Valle del Belice e mandorle d'Avola

70 g zucchero invertito
200 g uova intere
120 g zucchero semolato
100 g di farina
100 g di farina di mandorle d'Avola
175 g di olio extra vergine Valle del Belice
7 g lievito

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti nel cutter e amalgamare, cuocere l'impasto a 175° per 12 minuti.

Cioccolato bianco e limone di Siracusa

200 gr cioccolato bianco temperato
Zeste di un limone

Procedimento

Stendere il cioccolato temperato tra due fogli di acetato dopo averlo cosparso di zeste di limone, lasciar cristallizzare





*Alcune delle speciali ricette
dei grandi chef del mondo, tutte
a base di gelato, Parmigiano
Reggiano e prosciutto di Parma,
i tre protagonisti della II edizione
de Il Gelato nel Piatto 2011,
in collaborazione tra INFORMACIBO
e Degusta, dal 14 al 19 luglio.*