

Una sfida per le più esperte: tre gelati da chef

Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano trasformano i piatti dell'appetizer e del dessert in tavolozze di bontà. Grandi nomi della cucina italiana firmano questi insoliti abbinamenti

CREMOSO DI RISO E TORCHON

Per il torchon di foie gras: ● 400 g di foie gras ● 500 g di latte intero ● 40 g di armagnac ● 6 g di sale ● pepe bianco q.b.

Per il cremoso di riso al Parmigiano Reggiano: ● 215 ml di latte fresco ● 65 g di panna ● 25 g di Parmigiano Reggiano ● 20 g di tuorlo ● 20 g di zucchero ● 10 g di glucosio ● 10 g di pasta di mandorle ● 125 g di salsa di riso (125 g di riso, 125 g di panna, 200 g di zucchero, semi di anice, 1 scorza di limone, ½ stecca di vaniglia) ● 1,5 g di neutro ● sale q.b.

Per il gelato di aceto balsamico tradizionale: ● 25 g di aceto balsamico tradizionale ● 2 tuorli ● 50 g di zucchero ● 125 g di latte ● 125 g di panna

Per completare l'impiatto: ● 1 mela golden ● 1 succo di ½ limone ● olio di oliva q.b. ● 4 fette di Prosciutto di Parma ● sale bianco marino q.b. ● aceto balsamico tradizionale q.b.

Per il **torchon**, tagliate il foie gras a cubetti. Mettetelo a bagno nel latte per una notte in frigorifero. Scolatelo, asciugatelo e insaporitelo con l'armagnac, il sale e il pepe bianco. Date una forma di rolo e avvolgete con pellicola. Avvolgete poi con un canovaccio e legate con lo spago. Cuocete in acqua per 20 minuti. Scolate e raffreddate in acqua e



CLAUDIO DI BERNARDO
GRAND HOTEL RIMINI

ghiaccio. Fate ancora rassodare per un giorno in frigorifero.

Per il **gelato di riso**, riscaldare gli ingredienti per pastorizzarli e mantecate. Per la salsa sbollentate il riso in acqua per 20 minuti, scolatelo e rimettetelo sul fuoco con panna, zucchero, anice, scorza e vaniglia, finché risulterà morbido.

Per il **gelato al balsamico** sbattete uova e zucchero. Fate bollire il latte e la panna e aggiungete al composto. Filtrate in un colino direttamente in una pentola. Scaldate fino a 82 gradi poi fate raffreddare e aggiungete il balsamico. Versate nella gelatiera e mantecate.

Per l'**impiatto**, disponete una fetta di torchon nel piatto con una fetta di prosciutto croccante passata in padella con l'olio. Aggiungete un cucchiaino di mele passate in padella con limone e poco olio. Posizionate sulle mele il cremoso di riso con una piccola grattugiata di Parmigiano Reggiano, poi una pralina di gelato all'aceto balsamico, un piccolo decoro di sale bianco marino e gocce di aceto balsamico. **V**

Antipasto in coppa Martini

Passato di pera e champagne:

- 3 pere mature ● succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di miele millefiori ● 1 bicchiere di champagne o Franciacorta

Pane abbrustolito con olio e rosmarino:

- 3 fette di pan carré ● 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva ● 1 ramo di rosmarino ● 2 fette Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma croccante:

- 4 fette di Prosciutto di Parma cotte al forno a 180 gradi per 5 minuti

Gelato al Parmigiano Reggiano:

- 350 ml di latte intero ● 150 ml di panna fresca ● 6 tuorli ● 100 g di Parmigiano Reggiano ● 1 cucchiaino di miele millefiori
- 1 cucchiaino di aceto balsamico ● sale, pepe nero e noce moscata

Sbucciate e pulite le pere. Frullatele con il limone e il miele e mettetele nel congelatore per alcune ore mescolando ogni tanto. Infine aggiungete lo champagne. Rosolate il pane con l'olio fino a dorarlo e unite il rosmarino tritato. Tagliate il prosciutto a dadini, rosolatelo in padella e mescolatelo ai crostini. Fate bollire panna e latte e versateli sui tuorli sbattuti con il miele. Rimettete sul fuoco per alcuni minuti, aggiungete il Parmigiano grattugiato e aggiustate con sale, pepe, noce moscata e aceto. Congelate. Dividete i crostini in 4 coppe Martini, coprite con il passato di pera e champagne, aggiungete una pallina di gelato, decorate con le fette di prosciutto croccanti e aceto balsamico.



GUIDO HAVERKOCK
I PORTICI HOTEL BOLOGNA

AL FOIE GRAS E SALSA DI AMARENA

Ingredienti: ● 4 fette di Prosciutto di Parma ● 4 cubetti di Parmigiano Reggiano ● 8 Amarene Fabbri tagliate a pezzettini con sciroppo ● 4 piccole brioche. **Per il gelato:** ● 100 g di foie gras ● 50 ml di latte ● 50 ml di panna ● 20 g di glucosio ● 20 g di latte in polvere ● 50 g di albume ● 1 tuorlo ● 1 pizzico di sale ● 1 pizzico di noce moscata



Pastorizzate tutti gli ingredienti portandoli a 80 gradi, passate il composto in un colino, aggiungete il foie gras tagliato a cubetti e scottato, mantecate in gelatiera. Passate le fette di prosciutto in un padellino antiaderente e asciugatele su un foglio di carta assorbente. Preparate la salsa riducendo le amarene con il loro sciroppo in un pentolino. Servite il gelato in eleganti ciotoline con la salsa di amarene, aggiungete il Parmigiano Reggiano, il prosciutto croccante e le brioche tostate.