



CORSO DI FORMAZIONE GASTRONOMICO PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ALBERGHIERA, MASSAIE E PROFESSIONISTI

Executive Chef
Genchi Francesco

CROSTATINA DI SALMONE MARINATO AL SALE SPEZIATO AGLI AGRUMI E JULIENNE DI ZUCCHINE, SU CREMA AL BASILICO, RUCOLETTA CROCCANTE E RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO DI MODENA

ANTIPASTO DI MARE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PASTA BRISE' 400 gr farina 00, 100 gr fecola di patate, 200 gr margarina, 50 gr strutto, 2 uova, 100 gr glucosio, 10 gr sale	500 gr aceto balsamico di Modena, 150 gr zucchine, 125 gr ricotta fresca d'affioramento, 125 gr panna, 25 gr tuorli d'uovo, 40 foglie belle di ruculetta, 4 foglie di mentuccia, q.b sale e pepe
SALMONE MARINATO AL SALE SPEZIATO AGLI AGRUMI 200 gr salmone, 20 gr sale fino, 5 gr zucchero di canna, 2 chiodi di garofano, 4 chicchi di pepe in grani, 10 gr buccia di arancia, 10 gr buccia di limone	
CREMA DI BASILICO Da definire	

PROCEDIMENTO

PASTA BRISE'

Unire la farina e la fecola e disporla a fontana sul tavolo da lavoro; mettere al centro il glucosio, la margarina a temperatura ambiente, lo strutto, le uova e il sale impastando il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare, coperto da un panno o pellicola, per circa 30 minuti.

SALMONE MARINATO AL SALE SPEZIATO AGLI AGRUMI

Tagliare a fette il salmone in un piatto; tritare le buccia di arancia e limone unendo tutto il resto degli ingredienti e sistemare il composto sulle fette del salmone lasciando marinare per due ore circa.

CREMA AL BASILICO

CROSTATINA AL SALMONE E ZUCCHINE

Tagliare le zucchine in julienne e padellarle con poco porro tritato lasciandole croccanti, insaporire con poco sale e lasciarle raffreddare. Mettere sul fuoco 100 gr di panna portarla a 80°, togliere dal fuoco e unire la ricotta aiutandosi con un mixer ad immersione. Amalgamare al composto il tuorlo d'uovo diluito con il restante della panna e lasciar raffreddare il tutto. Tagliare in julienne il salmone, unirlo alle zucchine, aggiungere la mentuccia tritata, legare il tutto con il composto di panna e ricotta e aggiustare di sale e di pepe. Stendere l'impasto di brisé e aiutandosi con un coppa pasta tondo del diametro di 15 centimetri cappare 10 dischi che serviranno per bardare 10 sformatini di alluminio. Con l'ausilio di un scacco a poche riempire le crostatine con il composto di salmone e zucchine e cuocere il tutto in forno a 180° camino chiuso per 20 minuti circa. Sformare e tenere in caldo.

COMPOSIZIONE

E' consigliabile presentare l'antipasto in un piatto quadrato sistemando la crema di basilico su un angolo, adagiandovi sopra la crostatina, decorarla con foglie di rucoletta croccante adagiare l'aceto balsamico, che avremo fatto ridurre sul fuoco di $\frac{1}{4}$, sul lato opposto del piatto.





CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Executive Chef
Genchi Francesco

Primo di Mare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Pacchero con guanciale e mazzancolle

4 paccheri , 4 mazzancolle g 100 di guanciale , 1 piccola cipolla rossa ,
cl 10 di vino bianco , g 150 pomodorini , g 50 bisque di crostacei , olio extravergine di oliva , sale .

per la guarnizione

Scalogo , erba cipollina sbollentata, pomodoro candito .

4 mazzancolle , fili di porro fritto

Cuocere i paccheri in acqua bollente salata , fermare la cottura con acqua e ghiaccio , Raccogliere i paccheri in un recipiente e condirli con un filo di olio. Preparare il sugo affettando la cipolla , rosolare in una padella con il filo di olio e aggiungere il guanciale tagliato a striscioline . una volta croccante sfumare con il vino bianco e farlo evaporare . unire i pomodori e la bisque di crostacei .

Ultimare la cottura a fuoco basso . Sgusciare le mazzancolle lasciando la coda , togliere il filo intestinale e rosolare a fuoco vivo in una padella antiaderente finchè saranno croccanti ambo i lati .

Posizionare in ogni pattino in verticale il pacchero , riempiendo con il sugo e sopra appoggiarvi un gamberone con il porro fritto .



Executive Chef
Genchi Francesco

GNOCCHI DI PATATE E BACCALA' CON CARBONARA DI MARE

PRIMO PIATTO DI MARE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

GNOCCHI DI PATATE E BACCALA

600 gr patate lesse, 300 gr baccalà dissalato, 15 gr prezzemolo, 240 gr farina 00, 70 gr amido di mais, 70 gr formaggio grana grattugiato, 60 gr tuorlo, 1 spicchio d'aglio

CARBONARA DI MARE

100 gr ricotta fresca d'affioramento, 100 gr panna fresca, 125 gr tuorli d'uovo, 150 gr calamari, 150 gr gamberi, 600 gr vongole, 300 gr cozze, 160 gr pomodori concassè, 40 gr olio oliva, 60 gr porri, q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

GNOCCHI DI PATATE E BACCALA'

Cuocer le patate a forno misto a 160° per 40 minuti circa. Spinare e pulire il baccalà da tutte le impurità e bollire per 10 minuti circa in acqua con gambi di prezzemolo e uno spicchio d'aglio, lasciare raffreddare. Pelare e schiacciare con apposito attrezzo le patate e unire il baccalà sfaldato con il resto degli ingredienti formando un impasto solito. Procedere con la classica preparazione formando dei bastoncini e ritagliando dei tocchetti di 5 cm circa.

CARBONARA DI MARE

Fare la liaison portando $\frac{3}{4}$ della panna a 80° e con l'aiuto del mixer ad immersione unire la ricotta fuori dal fuoco; diluire i tuorli d'uovo con il restante panna e aggiungere al composto tenendo il tutto in caldo a bagnomaria. Pulire e tagliare a julienne i calamari; sgusciare e tagliuzzare grossolanamente i gamberi; schiudere sul fuoco le vongole e sgusciarle; schiudere le cozze sul fuoco e sgusciarle. Fare un fondo con il porro tritato e aggiungere in ordine i calamari, i gamberi, le cozze e in ultimo le vongole bagnando con un po' di fumetto di pesce (se non lo si ha si può usare l'acqua di cottura di cozze e vongole). Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, colarli quando sono a galla e sodi e saltarli nei frutti di mare facendoli insaporire per bene. Togliere dal fuoco e legare il tutto con la liaison. Servire insaporendo con pepe macinato.





CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Executive Chef
Genchi Francesco

**Entrecote ai pepi
esotici con
riduzione di salsa
all'arancia**

**su letto di
carciofi noci e
canestrato**

SECONDO DI CARNE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	
letto di carciofi noci e canestrato 600 g carciofi 400 g pere 200 g pecorino canestrato 150 g scarola riccia 50 g noci di Sorrento 60 cl olio extravergine 20 cl succo di limone 1/2 bicchierino limoncello amaro sale, pepe	Entrecote ai pepi esotici e riduzione di salsa all' arancia Tagliare l'entrecote in 6 medaglioni di circa 140 grammi l'uno, infarinare ambo i lati . In una casseruola molto ampia scaldare il burro e l'olio. Adagiatevi la carne e fatela colorire. Spruzzatela con vino , brandy e spremuta d'arancia . aggiungere al vivo gli spicchi di arancia .Lasciate evaporare, salate, aggiungere la paprika e il curry e cuocete per altri 3 minuti circa .
Entrecote ai pepi esotici e riduzione di salsa all' arancia 850 g di fesa, 3 arance per il succo, 1 arancia spellata a vivo , 150 g di vino bianco secco, 50 bicchierino di brandy, 40 g di burro, 40 g olio , sale, paprika dolce e curry.	

PROCEDIMENTO

Tagliare i carciofi crudi a julienne e le pere, lavate e sbucciate, a ventaglio. Passare per un paio di minuti i due prodotti in acqua e limone per evitare l'ossidazione. Tagliare il pecorino a scaglie. Per la presentazione porre al centro del piatto la scarola condita con olio, succo di limone, sale e pepe. In sequenza montare le pere a ventaglio, poi i carciofi e, in ultimo, il pecorino e le noci. Versare sopra il limoncello amaro come fosse una vinaigrette.



CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Executive Chef
Genchi Francesco

ANTIPASTO DI MARE

Capesante in Pasta Kataifi e Pomodori Canditi

ANTIPASTO DI MARE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Capesante in Pasta Kataifi e Pomodori Canditi

g 50 pasta kataifi , 4 noce di capesante , g20 di burro , g 5 di curry ,olio extravergine di oliva sale

Srotolare la pasta kataifi e ottenere quattro piccoli nidi. Scaldare un poco di burro chiarificato in un pentolino e mescolarvi il curry in polvere . Spennellarvi leggermente i nidi di pasta e appoggiarvi al centro di ognuno una noce di capesanta. Salare e avvolgere singolarmente nei fili , realizzando quattro gomitoli . Friggerli in abbondante olio , lasciarli asciugare sopra un foglio di carta da cucina .

In ogni piattino , sopra una dadolata di pomodoro candito , appoggiare una capesanta in pasta kataifi guarnita con una **FOGLIA DI BASILICO PRECEDENTEMENTE FRITTA**.

per i Pomodori Canditi

4 pomodori rossi , 1 rametto di timo , zucchero a velo , 2 spicchi di aglio , olio extravergine di oliva Sale grosso .

Sbollentare i pomodori in acqua salata, dopo un minuto toglierli con un mestolino forato e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio .Tagliare i pomodori in quattro spicchi , eliminare i semi e stendere i petali in una teglia , cospargerli con un poco di sale grosso e zucchero a velo.Insaporire con il timo sfogliato , l' aglio e irrorare con un filo di olio . Cuocere in forno per 30 minuti a 90° gradi. Prima di servire tagliare i pomodori a brunoise.





CORSI FORMAZIONE

Executive Chef
Genchi Francesco

TIRAMISU' SALATO CON BRUNOISE DI FRAGOLA, FILETTO DI ALICE IN TEMPURA CROCCANTE E CREKERS AL FORMAGGIO AI SEMI DI PAPAVERO

ENTREE'

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

CREMA PASTICCERA SALATA 500 gr latte, 3 tuorli d'uovo, 25 gr grana grattugiata, 25 gr farina 00, 25 gr maizena, 5 gr sale, 5 gr destrosio, 25 gr burro	CREKER AL FORMAGGIO 200 gr farina 00, 115 grana grattugiata, 50 gr burro, 50 gr acqua, Q.B. semi papavero
CREMA DI RICOTTA 250 gr panna fresca, 250 gr ricotta fresca d'affioramento, 5 gr colla pesce, 3 gr sale, 3 gr destrosio	10 fragoline, 10 alici, 20 foglie belle di basilico
TEMPURA 250 gr acqua, 15 gr olio extravergine d'oliva, 75 gr vino bianco secco, 250 gr farina di riso, 7 gr sale, pepe, aromi vari	

PROCEDIMENTO

CREMA PASTICCERA SALATA

Mescolare farina, maizena e destrosio e con circa 1/3 del latte creare una pastella liscia e vellutata; aggiungere i tuorli d'uovo. Portare il restante del latte ad ebollizione, allontanare dal fuoco unirvi la pastella, girando continuamente aiutandosi con una frusta, e rimettere sul fuoco lento fino a primo bollore. Lontano dalla fonte di calore aggiungere il burro, la grana e il sale, girare per bene sistemare la crema in un contenitore e coprire con carta da forno per evitare che si ossidi. Lasciar raffreddare.

CREMA DI RICOTTA

Mettere la panna sul fuoco e scaldarla fino a 80°. Lontano dal fuoco aggiungere la ricotta il sale e il destrosio e amalgamare il tutto con il mixer ad immersione. Unirvi la colla di pesce (precedentemente ammollata in acqua fredda) e assicurarsi che si scioglia bene girando con un cucchiaio di legno. Sistemare la crema in un contenitore, coprirla con carta da forno e lasciar raffreddare.

ALICI IN TEMPURA CROCCANTE

Privare della testa, interiora le alici per poi aprirle e togliere la lisca, lavarle e asciugarle. In un contenitore unire acqua, vino bianco, olio extravergine d'oliva; versare la farina di riso a pioggia girando con una frusta fino a formare una pastella, insaporire con pepe, sale e trito di erbe aromatiche a piacere (basilico, salvia, rosmarino ecc...). Passare i filetti di alice nella pastella e friggere, in olio di semi abbondante e caldo, fino a che acquistano un colore bruno e la pastella risulti croccante. Sistemare i filetti su carta e lasciare in caldo.

CREKER AL FORMAGGIO

Unire la farina il formaggio e disporre il tutto a fontana su un tavolo da lavoro; sistemare nel centro l'acqua e il burro fuso ed iniziare a impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprire con un panno o con pellicola trasparente e lasciar riposare per circa 30 minuti. Aiutandosi con un mattarello stendere l'impasto e ritagliare con un coltello dei piccoli triangoli lunghi 15 cm, sistemarli in una placca con carta da forno, spolverare leggermente con semi di papavero e aiutandosi con carta da forno pressare leggermente per incorporarli. Cuocere in forno con camino chiuso a 180° per 10-15 minuti circa.

COMPOSIZIONE

Comporre l'entree in coppa martini; aiutandosi con un sacco a poche con bocchetta riccia, sistemare sul fondo la crema pasticcera salata. Adagiare sopra le fragole tagliate a piccoli cubetti e continuare sistemando sopra un ciuffo di crema di ricotta. Appoggiare il filetto di alice lasciando la coda su e fare la stessa cosa con in creker dalla parte opposta. Decorare con due foglie di basilico fritte.





CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Chef
Genchi Francesco

Cofanetto di Cioccolato serigrafato con composizione ai Frutti di Bosco Tortino alla Mandorla e Yogurt Crema all' Arancia

Dessert

INGREDIENTI PER 15 PERSONE

8 uova intere , g 320 mandorle senza pellicina
g 85 zucchero semolato , g 85 zucchero a velo
g 55 farina 00 , g 5 baking , g 105 burro
crema , g 250 yogurt neutro , g 65
mascarpone .

Cestino di cioccolato
Frutti di bosco

Crema all'arancia

G 300 Tuorli d'uovo g 200 zucchero ,
g 80 farina , g 700 latte , g 300 succo di
arancia , vaniglia .

Cuocere come una crema normale .

PROCEDIMENTO

Miscelare le uova con una frusta senza farle montare troppo .

Nel frattempo imbrattare gli stampi monoporzione con del burro pomata e della farina di mandorla.
Raffinare le mandorle con gli zuccheri. Miscelare la farina di mandorla e la farina 00 ,e il
Baking .

Mettere sul fuoco il burro e farlo sciogliere senza bruciarlo .

Incorporare lo yogurt e il mascarpone .

Incorporare le farina delicatamente alle uova , poi il burro fuso e infine lo yogurt e il mascarpone .
Versare il composto negli stampi e cuocerli a 160° gradi per circa 20 minuti .



CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Executive Chef
Genchi Francesco

Tortino di riso e Fiore di Zucca

ANTIPASTO DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tortino di riso e Fiore di Zucca

g 200 di riso , g 20 scalogno , cl 10 vino bianco , dl 8 di brodo vegetale ,

g 1 di zafferano , g 30 parmigiano , burro , olio extravergine di oliva , sale , pepe .

Tortino di riso

In un tegame preparare il fondo con olio e scalogno tritato tostarvi leggermente il riso , sfumarlo con il vino bianco , farlo evaporare e unire lo zafferano. Aggiungere man mano il brodo vegetale . Cuocere il riso non più di 15 minuti . Mantecare con una noce di burro e del parmigiano . Aggiustare di sale e pepe .

Stenderlo su un foglio di silpat , lasciare raffreddare e tagliare con un coppa pasta realizzando dei dischi .

Per il **Fiore di Zucca**

4 fiori di zucca , g 50 ricotta romana , g 60 di branzino , g 20 parmigiano , 1 tuorlo di uovo , olio extravergine di oliva.

In una padella con un filo di olio preparare la farcia per il fiore di zucca rosolando il branzino tagliato a brunoise . A parte , in un recipiente , lavorare la ricotta con il t'uorlo d uovo ed il parmigiano .

Unire la brunoise di pesce e amalgamare . Farcire i fiori con il composto e cuocerli per tre minuti in cestello a vapore .

Composizione del piatto:

rosolare i dischi di riso in una padella anti aderente con del burro .Sistemarli nei vari piattini con sopra il fiore di zucca Guarnire con un rametto di aneto.



CORSO FORMAZIONE GASTRONOMIA

Executive Chef
Genchi Francesco

Crema di zucca con Porcino croccante,

ANTIPASTO DI MARE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Crema di zucca con Porcino croccante

g 200 di zucca pulita , g 20 di porro ,
3 mestolini di brodo vegetale , 4 porcini piccoli , olio extravergine di oliva , sale ,pepe

Tagliare a pezzetti la zucca.

Preparare un fondo in una casseruola mettendo a freddo un goccio di olio e il porro tagliato a brunoise.

Unirvi la zucca e farla rosolare per qualche minuto .

Bagnare con il brodo e lasciare sobbollire finchè la zucca sarà morbida .

Togliere dal fuoco e passare il contenuto nel cutter fino a ottenere una crema densa .

Pulire i funghi , spuntarli e ricavarne quattro fette non troppo sottili.

Rosolare in una padella anti aderente con un filo di olio e aggiustare di sale e pepe .

Mettere al centro di ogni piattino un poco di crema di zucca e su questa appoggiare una fetta di porcino croccante .

Guarnire con un ciuffo di rucola fritta