

# Menu

## ARANCINO DI RISO

Per 4 persone

### INGREDIENTI:

#### Per il ragù di triglia

1 l di acqua  
500 g di riso carnaroli  
1/2 cipolla bianca  
2 bustine di zafferano  
50g di burro  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

250 g di triglie  
25 g di finocchietto (al netto dello scarto)  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
15 g di pinoli  
15 g di uva passa  
1/2 cipolla tritata  
1 bustina di zafferano

#### Per la zuppa di triglia

le teste e le lische delle triglie  
olio extravergine d'oliva  
250 g di passata di pomodoro  
uno spicchio d'aglio  
prezzemolo e sale

#### Per la panatura

albume d'uovo  
mollica di pane raffermo tostato

### RICETTA:

#### IL RAGÙ DI TRIGLIE

Squamo delicatamente le triglie, poi taglio via la testa e le sfiletto conservando gli scarti che mi serviranno per la zuppa. Scaldo l'olio in un tegame e unisco tutto insieme la cipolla tritata e il concentrato di pomodoro. faccio rosolare dolcemente il tutto mescolando e, di seguito, unisco lo zafferano e i filetti di triglia. Insaporisco con sale e pepe, e in pochi minuti completo la cottura del ragù. Lasciare raffreddare.

#### IL RISO

Trito finemente la cipolla e la faccio appassire in un tegame con l'olio, poi unisco l'acqua, 20 g di sale e lo zafferano, e faccio alzare

l'ebollizione. A questo punto verso nel tegame il riso e, mescolando, lo faccio cuocere fino a completa evaporazione dell'acqua. Fuori dal fuoco, unisco una macinata di pepe e il burro a pezzetti, e manteco il riso; poi lo stendo su un piano per farlo raffreddare.

#### ZUPPA DI TRIGLIE

Faccio essicare le lische delle triglie nel forno a 60° C, poi le frigo in poco olio caldo fino a che diventano croccanti: Scaldo poco olio in un tegame e faccio rosolare lo spicchio d'aglio. Quando è dorato, unisco il prezzemolo, la passata di pomodoro e, dopo pochi minuti di leggero bollire, aggiungo le teste delle triglie e spengo. A questo punto filtro, aggiungo le lische fritte, frullo il tutto e, di nuovo, filtro, infine regolo di sale per esaltare il gusto della frittura.

#### LE ARANCINE

Riempio uno stampino emisferico con il riso freddo, premendo bene; faccio un incavo e lo riempio di ragù di triglia. Lo sformo e modello l'arancia chiudendo all'interno il ragù. Pennello l'arancino con albume, la cospargo con la mollica e la passo nel forno a 200 °C per 10 minuti.

#### PRESENTAZIONE

Accomodo l'arancia al centro del piatto e verso sul fondo la zuppa. Guarnisco con una coda di triglia essiccata e frita.

# SARDE A BECCAFICO

*Per 4 persone*

## INGREDIENTI:

1000 g di sardine  
250 g di pangrattato di semola  
125 g di olio extra vergine di oliva  
60 g di parmigiano  
15 g di uva passa  
15 g di pinoli  
5 g di sale  
25 g di succo di limone

## RICETTA:

### PER LA MOLLICA

In una ciotola, mescolare la mollica con olio extravergine d'oliva, parmigiano, uvetta, pinoli, sale e succo di limone.

### PER LE SARDINE

Lavare le sardine e aprirle in due parti. Prendete una parte della briciola e premete su di essa una sardina, un panino con l'altra bistecca e poi il pane con la briciola finché non sarà ricoperta di pastella.

Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

# TIMBALLO ALLA NORMA

*Per 4 persone*

## INGREDIENTI:

400 g di rigatoni  
100 g di ricotta salata  
250 g di melanzane  
680 g di passata di pomodoro datterino  
100 g di cipolla  
80 g di olio extravergine d'oliva  
basilico  
sale  
olio di semi

## RICETTA:

### PER LA SALSA DI POMODORO

In una pentola mettete l'olio extravergine d'oliva, il basilico e la cipolla tritata finemente. Cucina a fuoco moderato fino a quando la cipolla non si scioglie completamente e diventa dolce. Poi aggiungere il purè e far bollire a fuoco lento fino a ridurlo della metà. Setacciare per rimuovere la cipolla.

### PER LA PASTA

Cuocere la pasta in acqua bollente salata per 3 minuti, scolatela e passatela nella ricotta precedentemente grattugiata fino a ricoprirla uniformemente. Versare il pomodoro in uno stampo e disporre i rigatoni in modo ordinato. Aggiungere altro purè per riempirli internamente. Cospargere con ricotta salata e poi coprire con le melanzane precedentemente sbucciate e fritte in olio di semi.

Cuocere a 180°C per 10 minuti.

# LA CORNUCOPIA

Per 5 cannoli

## INGREDIENTI:

### Per le scorze

100 g di farina 00  
10 g di strutto  
10 g di zucchero  
cannella in polvere  
buccia d'arancia  
20 g di aceto di vino rosso  
un tuorlo d'uovo  
zucchero a velo  
olio di arachidi per friggere  
cannoli di alluminio di forma conica

### Per la farcia

250 g di ricotta di pecora  
60 g di zucchero

### Per guarnire

canditi d'arancia  
Pistacchi di Raffadali tritati

## RICETTA:

### LA FARCIA

Mescolo la ricotta con lo zucchero, la passo al setaccio e la faccio raffreddare per qualche ora in frigo.

### LE SCORZE

Setaccio la farina con il cacao sul tavolo e la mescolo con un pizzico di cannella. Poi faccio la fontana e ci metto l'aceto, lo zucchero, un po' di buccia d'arancia grattugiata e lo strutto. Impasto energicamente fino a ottenere una pasta liscia e omogenea, quindi la raccolgo a palla, la avvolgo nella pellicola e la lascio riposare per un'oretta a temperatura ambiente.

### I CANNOLI

Quando la pasta ha riposato, la stendo ricavando una sfoglia abbastanza sottile (1,5 mm circa) e ritaglio degli ovali, che avvolgo attorno ai cannoli di metallo, saldando i bordi con una leggera pennellata di tuorlo. Quando sono tutti pronti, li frizzo in abbondante olio a 180° fino a doratura. Li scolo, li passo sulla carta assorbente e, una volta freddi, li rimuovo delicatamente dai cannoli d'alluminio.

### PRESENTACIÓN

Passo la farcia in un sac à poche e farcisco i cannoli, poi li spolvero di zucchero a velo e li adagio nei piatti. Guarnisco con scorza d'arancia candita a filetti e un pizzico di pistacchi tritati.

# Prodotti italiani utilizzati

## RISO CARNAROLI DOP

Il Carnaroli è considerato una delle migliori varietà di riso italiane. Adatto a qualsiasi lavorazione, questo prodotto DOP è coltivato nella zona della Baraggia, (Varese) ai piedi delle Prealpi, tra il fiume Sesia e il torrente Elvo, in una zona ricca di acqua e con un clima ideale per la produzione di una risata di alta qualità.



## RIGATONI I.G.P. GENTILE

I rigatoni Gentile sono un'ottima pasta secca preparata con materie prime di prima qualità. Realizzato con semola di grano duro italiano, ha una consistenza soda ed elastica con un aspetto omogeneo e privo di macchie, bolle d'aria, crepe o tagli. La trafilatura al bronzo e l'essiccazione attraverso un processo naturale unico nel suo genere (Metodo Cirillo) sono alcuni dei segreti che determinano la grande qualità di questa pasta.



## PISTACCHI DI RAFFADALI DOP

Il Pistacchio di Raffadali viene prodotto in provincia di Agrigento; il nome è legato al comune di Raffadali, dove storicamente si svolgeva il commercio del pistacchio, per la provincia di Agrigento. Questo pistacchio è molto ricco di olii (caratteristica che lo rende particolarmente adatto all'uso in cucina e in pasticceria), ha un gusto delicato e naturale, versatile e non troppo grasso. Oltre ad essere delizioso, il Pistacchio di Raffadali ha anche caratteristiche nutrizionali che lo rendono utile per la nostra salute.



## RICOTTA

La ricotta è un tipo di formaggio granulare di origine italiana ottenuto dal siero ottenuto dalla produzione di altri formaggi e consumato fresco, senza essere pressato, salato o stagionato. Il colore è bianco, con una consistenza morbida e granulosa. Il suo sapore è estremamente delicato, il che lo rende il formaggio perfetto per la preparazione di dolci.



## PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il Parmigiano Reggiano o Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura e granulare. Il parmigiano viene utilizzato grattugiato o alla griglia. La sua produzione è regolamentata da una DOP. Questo formaggio ha grandi quantità del quinto sapore di base, l'umami. È estremamente versatile in cucina.



## RICOTTA SALATA

La ricotta salata è un formaggio ottenuto da una seconda lavorazione del siero prodotto come sottoprodotto nella produzione di formaggi a pasta molle. Di colore bianco, dal sapore delicato e dalla consistenza granulosa, è un elemento fondamentale della cucina italiana e viene utilizzato sia per i dolci che per i piatti salati; è uno dei tradizionali ripieni per la pasta.



## OLIO E.V. OLIVA 100% ITALIANO BARTOLINI

L'olio extravergine di oliva FRANTOIO BARTOLINI è il risultato di una selezione effettuata da Mastro Oleario Bartolini Emilio che, con l'esperienza e la tradizione della sua famiglia (dal 1850), ricerca e seleziona le olive migliori, garantendo la raccolta a mano e l'estrazione a freddo. Quest'olio ha un colore verde dorato, aroma di oliva, sapore fruttato con note erbacee, ed è adatto ad essere usato come condimento in ogni ricetta



## GRILLO DOC FEUDO ARANCIO 75 cl

È un vino giovane che si caratterizza per una spiccata fragranza e freschezza, grazie ai suoi aromi sottili e alla sua mineralità. Ha un colore giallo paglierino. Ha un aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaya che si fondono con tocchi di gelsomino e fiori bianchi. In bocca è equilibrato e armonico con una delicata acidità.

