



Prodotti (di 500 anni!) che sanno sorprendere

Zampone e Cotechino Modena sono tra i più antichi prodotti della salumeria italiana. La leggenda narra che avrebbero fatto la loro prima apparizione nell'inverno del 1511 a Mirandola, quando la città fu assediata dalle milizie del papa, Giulio II, Giuliano della Rovere. In quell'occasione i Mirandolesi si sarebbero ingegnati cominciando, in un primo momento, ad insaccare la carne di maiale nella cotenna o ad utilizzare la cotenna come ingrediente di un salume da cuocere, dando origine al cotechino e, successivamente, ad insaccarla nelle zampe, decretando l'origine dello zampone. Nacquero così, quindi per istinto di sopravvivenza, il cotechino e lo zampone, magie gastronomiche rimaste le stesse per secoli, fino ad oggi.

Prodotti cui l'abitudine e la tradizione hanno nel tempo imposto alcuni confini che non meritano: di stagione (vengono consumati soprattutto durante le feste di Natale, e poco più) e di preparazione. Quanti piatti conosciamo oltre allo Zampone o al Cotechino con lenticchie?

La nostra ambizione è abbattere queste barriere, perché siamo certi che lo zampone e il cotechino - alla fine di questo volume ne sarete convinti - abbiano la vocazione per esaltarsi in cucina in cento modi diversi, e dunque per essere gustati in ogni momento dell'anno.

È una sfida difficile, ma non irrealizzabile, se si hanno per compagni i giovani cuochi di domani, capaci di coniugare zampone e cotechino con i prodotti tipici dei propri territori. Nelle pagine che seguono presentiamo decine di creazioni dei giovani degli Istituti alberghieri di tutta Italia: la Zam...pastiera, una pastiera napoletana con zampone, il cous cous di cotechino, la tartare di cotechino e scampi, e tante, tante altre proposte.

Ricette originali, piene di sapori e tradizioni, in un cammino creativo che porterà a nuove ed inattese scoperte gastronomiche.

E così questi prodotti, antichi di 500 anni, continueranno a sorprenderci.

Paolo Ferrari

Presidente del Consorzio Zampone
e Cotechino Modena IGP

Indice

Valle d'Aosta

- Millefoglie di Cotechino Modena IGP, mousse di mele, miele e lardo D'Arnad 8

Piemonte

- Cotechino di Modena IGP, ceci, patate e sciroppo di Barbaresco
Tempura di zucca 10

Lombardia

- Ravioli di lenticchie al Cotechino IGP di Modena con mousse di spinaci e zabaione al bagoss 12

Trentino Alto Adige

- Crumble di Cotechino Modena IGP con speck e mele 14
- Zamponi Modena IGP alle pere mantovane 16
- Zamponi Modena IGP rivisitato 18
- Dal nord al sud 19
- Millefoglie di Zamponi Modena IGP con cialde di lenticchie e di grana padano, verdure croccanti e salsa di verze 20



Veneto

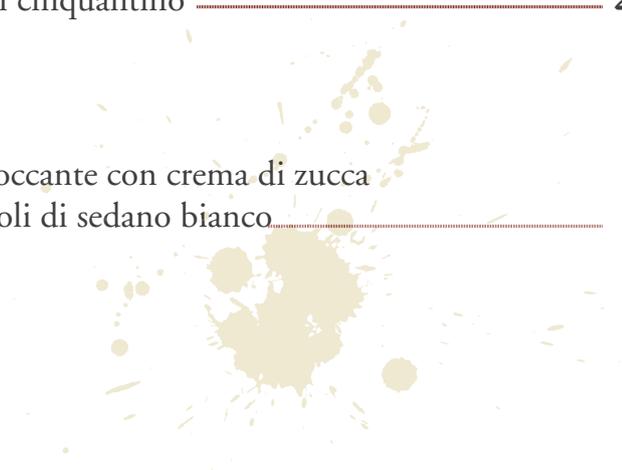
- Bis di Cotechino Modena IGP in salse 21
- Chiffon di Cotechino Modena IGP con scomposta di "peara" 23

Friuli Venezia Giulia

- Tartare di Cotechino Modena IGP e scampi, crema alle ortiche e sorbetto al kren e cialda di cinquantino 25

Liguria

- Cotechino Modena IGP croccante con crema di zucca di Rocchetta Cengio e riccioli di sedano bianco 27



Emilia Romagna



- Millefoglie di Cotechino Modena IGP, finocchi e ricotta di capra profumata all'arancia 29
- Polentina con ragout di cotechino e chiodini 31
- Ravioli di Zampone Modena IGP e patate con zuppeta di lenticchie 33
- Cotechino Modena IGP, gamberi e cavolo viola 35
- Ravioli di patate con Cotechino Modena IGP e gorgonzola, briciole di Cotechino Modena IGP, Parmigiano Reggiano, pistacchi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena 37
- IL COTECHINO ESTIVO
Crocchette di riso, Cotechino Modena IGP, funghi porcini e scamorza affumicata - Arancini di riso alla parmigiana - Rotolo di pollo e Cotechino, con spalla cotta, fondo bruno 39
- Viaggio nelle terre dello Zampone Modena IGP: dalle origini per la zucca, il lambrusco fino alle erbe aromatiche dell'orto 41
- Ravioli di Cotechino Modena IGP con salsa di caprino modenese 43
- Tartellette dal Sapore Antico 45
- Le 4 stagioni della degustazione del Cotechino Modena IGP e dello Zampone Modena IGP 47
- Risotto al Cotechino Modena IGP, lenticchie e melograno su vellutata di zucca 50
- Composizione di Cotechino Modena IGP con scampi demi cuit, zabaione alle bollicine di Franciacorta e biscotto alle lenticchie di Castelluccio 51



Toscana

- Pici cacio e pepe, con Cotechino Modena IGP e briciole di pane "sciocco" 52



Umbria

- Ravioli di Zampone Modena IGP, con tartufo e crema di patate di Colfiorito 54

Marche

- Cubo di Cotechino Modena IGP con crema di caprino, gelatina di Verdicchio e confettura di mela rosa 56

Lazio

- Fagottino croccante di pasta "bastila" con Cotechino Modena IGP e ortaggi romani 58
- Cotechino Modena IGP tropicale 61



Abruzzo



- Cannelloni di crepes con Cotechino Modena IGP, ricotta di pecora e orapi selvatici su vellutata di peperoni 62
- Cotechino Modena IGP con cupoletta di finocchi, ricotta, zafferano di Navelli e scaglie di pecorino di Farindola 64
- Millefoglie di Zampone Modena IGP e patata turchesa del Fucino con salsa al cioccolato amaro 66
- Medaglione di Cotechino Modena IGP con cialda croccante e orzotto allo zafferano di Navelli 68
- Zampone Modena IGP porchettato con flan di borragine e crema al ferfellone 69
- Zampone Modena IGP con passata di tondini del Tavo gianduiotto di semola e riduzione di liquirizia 71
- Tortelloni di Cotechino Modena IGP con crema di broccolo e aglio rosso di Sulmona 73
- Zampone modena IGP con pure di patate e castagne su cipolla rossa caramellata e mix di legumi all'olio extravergine monovarietale di "coroncina" 75

Molise

- Fusilli con ragout di Cotechino Modena IGP su vellutata di pecorino di Capracotta 78

Campania



- Paccheri di Gragnano IGP con Cotechino di Modena IGP su passata fine di zucca lunga napoletana 80
- Fagottini di verza con Cotechino Modena IGP 82
- Risotto con Cotechino Modena IGP, melagrana e zucca napoletana 84
- Pasta e patate Ricciona di Napoli e Cotechino di Modena IGP 86
- Cotechino Modena IGP in crosta croccante 88
- Riso venere con piselli "cornetto" e Cotechino Modena IGP 90
- Turbante di patate "Ricciona" con Cotechino Modena IGP 92
- Zampone Modena IGP con verza, pinoli e uva passa 94
- Sinfonia di pasta di Gragnano con ragout di manzo e Cotechino Modena IGP 95
- Zampastiera 97
- Cubo di Cotechino Modena IGP e cuore di castagna al piediroso su polenta con riso selvaggio in manto di pasta kataifi, salsa di mele annurche 99

Basilicata

- Cupola di Cotechino Modena IGP, provolone Podolico, patate e peperoni di Senise 101
- Risotto mantecato all'aglianico con Cotechino Modena IGP, funghi cardoncelli, ribes rosso in cestino di patata 103

Puglia



- Tortello farcito al Cotechino Modena IGP su vellutata di patate di Margherita di Savoia e croccante di carciofo di S. Ferdinando di puglia 106
- Calzoncelli di grano arso con ripieno verzato, brodetto ristretto di cappone, cardoncelli della Murgia e Cotechino Modena IGP tostato 108
- Pere di patata ripiene di Zampone Modena IGP stufato con croccante dello stesso e crema di ricotta di Minervino Murge 110
- Mini hamburger di Cotechino Modena IGP con pane di Altamura DOP, burrata di Andria e acciughe su vellutata di zucca e anelli croccanti di cipolla bianca di Zapponeta 112
- Scialatielli di farina di grano arso con ragout di Cotechino Modena IGP e funghi cardoncelli della Murgia 114

Calabria

- Fagottino di pasta sfoglia con Cotechino Modena IGP al brandy e confettura di peperoncini piccanti 117

Sicilia

- Cotechino Modena IGP in zuppa di funghi porcini dell' Etna 118
- Cotechino Modena IGP in macco di fave 120
- Cotechino Modena IGP street food 122
- Cous cous di Cotechino Modena IGP 123
- Gnocchi con medaglione di Cotechino Modena IGP in salsa di pomodoro 124
- Cotechino alla carrettiera 125
- Tagliatelle con farina di castagne aromatizzate al finocchietto 126
- Medaglione di Cotechino Modena IGP con verdure di campo e crema di fico d'India 127

Sardegna

- Medaglione di Cotechino Modena IGP tra sfoglie di pane carasau e crema di pecorino 128
- Lorighittas in ragù di carciofi e Cotechino Modena IGP 130
- Culurgiones con patate e Cotechino Modena IGP in salsa di carciofi e lenticchie 131

Valle d'Aosta

ISIS Gioberti - Roma

*Millefoglie di Cotechino
Modena IGP,
mousse di mele,
miele e lardo D'Arnad*



Ingredienti per 4 persone

- Mele golden gr. 400
- 1/2 Limone (succo)
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- Cotechino Modena IGP gr. 400
- Granella di nocciole gr. 30
- Miele di acacia gr. 30
- Lardo D'Arnad gr. 80



Procedimento

PER LA MOUSSE DI MELE

Pelare e tagliare le mele a spicchi. Bagnare gli spicchi con il succo di limone e poi metterli a cuocere in una casseruola con l'acqua, lo zucchero e la cannella per circa 20/30 minuti a fuoco medio. Lasciar intiepidire, frullare il tutto fino a ottenere una purea.

PER IL COTECHINO

Tagliare il cotechino a fette dello spessore di circa mezzo centimetro, bagnarlo con acqua e zucchero e metterlo al forno a 170°C per 10 minuti.

COMPOSIZIONE

Disporre sul piatto il miele, adagiare una fetta di cotechino, aggiungere la mousse di mele e alcuni pezzettini di lardo; continuare completando con altri strati e finire la millefoglie con un disco di cotechino. Decorare con yogurt di pecora, mousse e lardo.



Piemonte

IIS Giovanni Giolitti - Torino



*Cotechino Modena IGP, ceci,
patate e sciroppo di Barbaresco.
Tempura di zucca.*



Ingredienti per 6 persone

- Cotechino di Modena IGP gr. 250
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 foglia di alloro

PER LA PUREA DI CECI

- Cenci di Merella (P.A.T.) gr. 150
lasciati a bagno per 24 ore
- Pomodoro grappolo gr. 50
- 1 spicchio di aglio
- 2 gambi di prezzemolo
- Sale e pepe bianco

PER LA CREMA DI PATATE

- Patate gr. 200
- Sedano gr. 100
- Carote gr. 100
- Cipolle gr. 100
- Panna ml. 60
- Porro gr. 30
- Olio EVO cl. 3
- 1 osso di vitello
- Sale e pepe bianco

PER LO SCIROPPPO

- Barbaresco D.O.C.G. ml. 100
- Zucchero gr. 50
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 foglia di alloro
- Grani di pepe bianco

PER LA TEMPURA

- Olio di semi di arachidi ml. 500

- Zucca di Castellazzo
Bormida (P.A.T.) gr. 150
- Farina di riso gr. 100
- Farina "00" gr. 50
- Acqua frizzante ben fredda ml. 50
- 1 spicchio di aglio
- Sale

PER LA DECORAZIONE

- Semi di papavero gr. 10



Procedimento

Forare la pelle del cotechino e metterlo a lessare partendo da acqua fredda e mazzetto aromatico. Portare a cottura a fuoco moderato. A fine cottura, privarlo del budello e tagliarlo a fette spesse 1,5 cm, quindi a cubetti. Far scaldare una padella antiaderente quindi farvi rosolare qualche istante i cubetti di cotechino. Mantenere in caldo.

In una pentola unire i ceci, i gambi di prezzemolo, lo spicchio di aglio in camicia e il pomodoro. Aggiungere acqua fredda e porre sul fuoco. Eliminare la schiuma che si formerà in superficie quindi incoperchiare e portare a cottura. A fine cottura regolare di sale, eliminare lo spicchio d'aglio e i gambi di prezzemolo, scolare i ceci e passarli al passaverdura. Aggiungere poca acqua di cottura dei ceci fino ad ottenere una purea consistente. Mantenere in caldo.

Preparare un brodo mettendo in acqua fredda la mirepoix, il mazzetto aromatico e l'osso di vitello ben lavato. Portare a bollire eliminando costantemente la schiuma che si forma in superficie quindi lasciar sobbollire per 30 minuti. a fine cottura filtrare il brodo e regolarlo di sale. Pulire e lavare le patate quindi mantenerle in acqua fredda affinché non si ossidino. Affettare sottilmente il porro e farlo sudare con l'olio. Affettare velocemente le patate e aggiungerle al porro, far rosolare qualche istante quindi bagnare con il brodo. Far prendere il bollire quindi abbassare il fuoco e portare a cottura. A fine cottura regolare di sale e pepe bianco, frullare con un frullatore ad immersione, passare attraverso uno colino a maglie molto sottili quindi aggiungere la panna e versare il tutto in un sifone. Chiudere il sifone, caricare con 2 cariche e mantenere in caldo a bagnomaria (max 70° C).

Versare il Barbaresco in un pentolino, aggiungere il mazzetto aromatico, lo zucchero, i garni di pepe bianco leggermente pestati e portare ad ebollizione. Mantenere sul fuoco fino a raggiungere consistenza sciropposa. Eliminare il mazzetto aromatico, versare in uno squeezer e mantenere in caldo a bagnomaria.

Pulire la zucca, tagliarla a cubetti e farla rosolare in padella con olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio in camicia e pochissima acqua. Incoperchiare e far cuocere finché si sarà completamente disfatta. Eliminare l'aglio e mantenere sul fuoco mescolando continuamente per eliminare i liquidi residui. Far raffreddare la zucca quindi frullarla. Aggiungere le farine miscelate, l'acqua frizzante, il sale e il pepe e continuare a mescolare fino ad ottenere una pastella di media consistenza. Con una siringa versare la pastella nell'olio di semi di arachidi a 180°, friggere finché non avrà assunto una consistenza croccante. Scolare, far disperdere l'olio in eccesso su carta assorbente, salare in superficie e mantenere in caldo.

COMPOSIZIONE

Versare sul fondo dei bicchieri la purea di ceci, adagiarvi sopra i cubi di cotechino, salsare con lo sciroppo di Barbaresco. Sifonare la crema di patate. spolverizzare la superficie con i semi di papavero. Servire a parte la tempura di zucca.



Lombardia

IPSSAR Caterina De Medici - Desenzano del Garda (BS)

Ravioli di lenticchie al Cotechino Modena IGP con mousse di spinaci e zabaione al bagoss

Ingredienti per 6 persone

- Farina di grano tenero gr. 500
- Farina di lenticchie gr. 100
- 6 uova intere
- 2 cucchiaini di olio
- sale e pepe q.b.

PER IL RIPIENO

- Cotechino di Modena IGP cotto gr. 500
- 2 tuorli
- 1 patata bollita

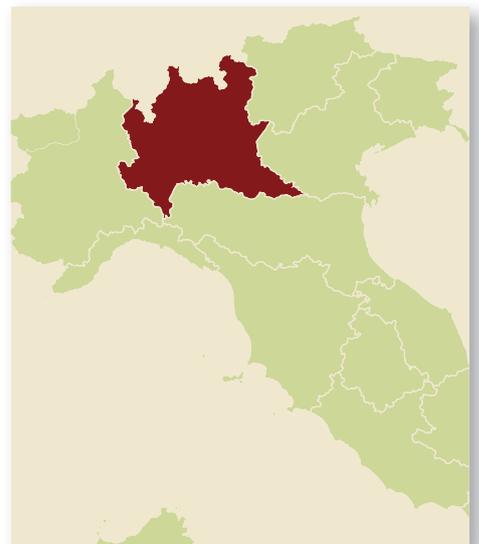
- Noce moscata q.b.
- 1 cucchiaio di olio
- Parmigiano grattugiato gr. 80

PER LA MOUSSE DI SPINACI

- Spinaci gr. 400
- Scalogno gr. 50
- Olio EVO del Garda DOP q.b.
- Panna semi-montata dl.3
- Sale e noce moscata q.b.

PER LO ZABAIONE AL BAGOSS

- Brodo dl. 2
- Bagoss grattugiato + g. 100 a scaglie gr. 100
- 2 tuorli
- 2 foglie di salvia





Procedimento

Disporre le farine a fontana con le uova, l'olio, il sale e il pepe e impastare fino a ottenere un composto sodo. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo pelare il cotechino, tagliarlo a cubetti e tritarlo nel cutter.

Una volta tritato metterlo in una ciotola aggiungendo i tuorli, il parmigiano, la patata bollita passata al passaverdura e aggiustare di sale e pepe.

Stendere la pasta con la macchina, con un coppapasta rotondo ricavare dei cerchi del diametro di 6 cm.

Formare i ravioli posizionando una piccola quantità di ripieno sul cerchio di pasta e chiuderlo formando una mezza luna.

Bollire gli spinaci, farli saltare in padella con olio e scalogno, tritarli

finemente e aggiungere la panna semi-montata precedentemente, aggiustare di sale e aggiungere un po' di noce moscata.

Per lo zabaione montare i tuorli a bagnomaria, bagnandoli con il brodo e poi aggiungere il Bagoss mescolando fino ad raggiungere una consistenza cremosa.

Cuocere i ravioli per 4-5 minuti, scolarli e mantecarli con una noce di burro.

Impiattare sistemando i ravioli singolarmente sopra ad una noce di mousse di spinaci, in parte mettere un cucchiaino di zabaione, completare con il bagoss a scaglie e servire caldo.



Trentino Alto Adige



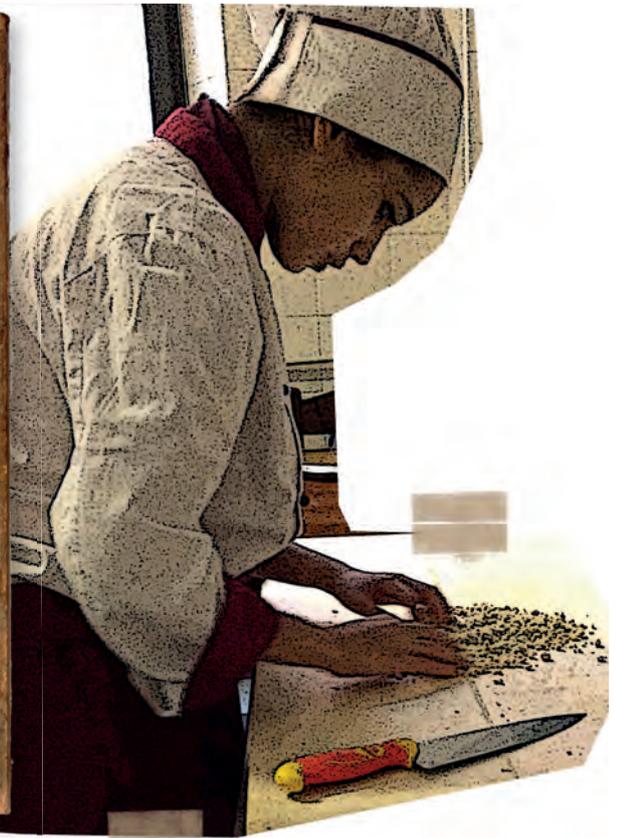
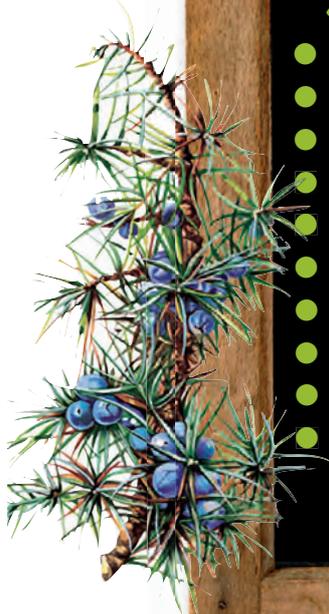
ISIS Gioberti - Roma

*Crumble di Cotechino Modena IGP
con speck e mele*



Ingredienti per 4 persone

- Burro gr. 100
- 8 fette di Cotechino Modena IGP
- Farina '00' gr. 100
- Ginepro in grani q.bb
- Speck Alto Adige IGP gr. 150
- Pepe nero
- Sale fino
- Scalogno gr. 50
- Olio extravergine di oliva
- Mele Val di Non DOP Golden Delicious gr. 200



Procedimento

Tritate finemente lo scalogno e rosolarlo in padella con 30 gr di burro.

Aggiungere le mele sbucciate e tagliate a pezzettini, un po' di ginepro pestato, un pizzico di pepe e poco sale. Lasciare cuocere per pochi minuti a fuoco vivo.

In una ciotola piccola lavorare il burro con la farina, aggiungere lo speck tagliato a pezzettini fino a ottenere un composto sabbioso.

Prendere il cotechino già cotto, tagliarlo a cubetti e saltarlo in padella con pochissimo olio.

Rivestire con il crumble uno stampo tondo di alluminio e riempitelo con il cotechino e le mele cotte. Coprire con il crumble e cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti.

COMPOSIZIONE

Sformare dallo stampo e servire su un piatto decorato con una fonduta di formaggio, pezzettini di cotechino, sfere di mele e speck croccante.



Zampone Modena IGP alle pere mantovane

Ingredienti per 6 persone

- 1 Zampone Modena IGP
- 4 pere mantovane
- Provolone Valpadana piccante DOP gr. 180
- Farina gialla di castagnato DE.CO. gr. 250
- Radice fresca di zenzero gr. 50
- 3 foglie di alloro
- 6 foglie di salvia
- 6 rametti di timo
- Mix di pepe a grani
(rosa, verde, nero, bianco) gr. 50
- Olio d'oliva extra vergine Garda DOP gr. 100
- Finocchi kg. 1
- Capperi dissalati gr. 20
- Aceto balsamico gr. 60
- Acqua lt. 1



Procedimento



Bucherellare lo zampone con uno stuzzicadenti e lasciarlo in ammollo in acqua fredda almeno per 6 ore. Avvolgere lo zampone in una tela a trama larga e immergerlo in acqua fredda aromatizzata con le foglie di alloro, la salvia e il mix di pepe cuocendolo per il tempo necessario. Mentre lo zampone cuoce, pelare e grattugiare lo zenzero, metterlo sul fuoco in un pentolino con un filo di EVO e il timo sfogliato, quando inizia a soffriggere toglierlo dal fuoco, aggiungere l'olio restante e tenerlo a bagno maria coperto con pellicola. Mettere sul fuoco 1 litro di acqua salata e quando bolle aggiungere 1 cucchiaio di olio EVO e la farina gialla un pò alla volta, stemperando con la frusta; successivamente, mescolare il tutto con un cucchiaio di legno a fuoco basso per 1 ora.

Quando la polenta é pronta stenderla tra due fogli di carta forno oleata e lasciarla rapprendere; ritagliare con un coppapasta dei dischi, metterli su una teglia rivestita di carta forno e lasciarli essiccare in forno a 150°C per 30 minuti circa.

Tagliare le pere a cubetti, farle rosolare con un filo di olio aromatizzato (filtrato), toglierle dal fuoco aggiungere il provolone tagliato a cubetti, farlo fondere a bagnomaria e frullare il tutto ottenendo una crema.

Fare una riduzione con l'aceto balsamico e tenerla in caldo. Quando lo zampone è cotto toglierlo dall'acqua, metterlo a raffreddare nell'abbattitore, tagliarlo a fette e rosolarlo nell'olio aromatizzato.

Mondare, lavare e affettare sottilmente i finocchi, spadellarli a fuoco vivace con l'olio aromatizzato e i capperi tritati.

Comporre il piatto alternando tre fette di polenta con tre fette di zampone, guarnire con i finocchi, la crema di pere e formaggio, grani di pepe e la riduzione di aceto balsamico.

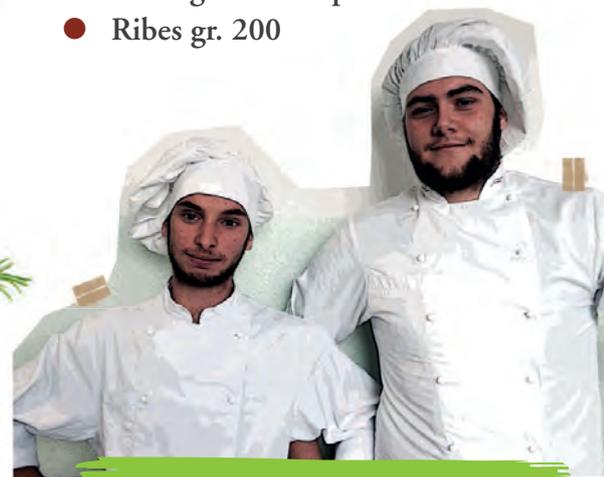


Zampone Modena IGP rivisitato



Ingredienti per 6 persone

- Zampone Modena IGP kg. 1,5
- Latte lt. 1
- Panna lt. 1
- Scalogno gr. 50
- Rosmarino, Timo q.b
- Patate gr. 500
- Zafferano di Pozzolengo gr. 8
- Lecitina di soia gr. 4
- Acqua gr. 125
- 4/5 fogli colla di pesce
- Ribes gr. 200



Procedimento

Cuocere lo zampone per il tempo necessario.

PER CREMA DI PATATE BRUCIATE

Portare a ebollizione latte e panna con scalogno, timo e rosmarino. Lessare le patate, pelarle e bruciarle in padella su foglio di carta stagnola. Unire alle patate il composto di latte e panna poco alla volta frullando il tutto, aggiungere sale e pepe q.b., mantenere in caldo a bagno maria.

Per la schiuma di zafferano: sciogliere in acqua lo zafferano, aggiungere lecitina di soia e frullare con il mixer fino a quando non si otterrà una schiuma.

PER GELATINA DI RIBES

Far ammollare in acqua fredda la colla di pesce; dopo di che sciogliere a bagnomaria e unire alla polpa di ribes. Versare il composto ottenuto negli appositi stampini e far raffreddare in frigorifero.

COMPOSIZIONE

Mettere nel piatto la crema di patate con l'aiuto di un sifone, adagiarsi sopra due fette di zampone e poi la schiuma di zafferano.

Completare mettendo a fianco la gelatina.





Ingredienti per 8 persone

PER LA PASTA DEI CANNOLI

- Farina di grano duro gr. 250
- Strutto gr. 25
- 1 uovo
- Zucchero gr. 38
- ¼ di bicchiere di vino bianco
- 1 stecca di cannella
- Cotechino Modena IGP bollito e affettato sottilmente gr. 200

PER IL RIPIENO DEI CANNOLI

- Ricotta di pecora gr. 200
- Ricotta vaccina gr. 200
- Zucchero a velo gr. 50
- Rum q.b.
- Cotechino Modena IGP gr. 300

PER LA PUREA

- Castagne gr. 500
- Panna fresca q.b.

PER LA GUARNIZIONE

- Semi di papavero



Procedimento

PER LA PASTA

Far bollire il vino con la cannella e lasciar intiepidire. Nel frattempo mischiare la farina con lo strutto, aggiungendo poi l'uovo con lo zucchero ed infine il vino tiepido. Lasciar riposare la pasta, tirare sottile e formare dei dischi. Il cannolo, che sarà formato da due dischi di pasta con in mezzo una fetta rotonda di cotechino, verrà poi fritto in olio.

PER IL RIPIENO

Mescolare tutto assieme le ricotte, lo zucchero a velo e il Rum, incorporando alla fine il cotechino tagliato a cubetti. Farcire il cannolo con questo ripieno quando si sarà raffreddato.

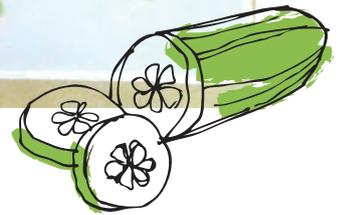
PER LA PUREA

Lessare, sbucciare e passare con lo schiacciapatate le castagne. Aggiungere panna fresca fino ad ottenere una purea omogenea e della giusta consistenza.

COMPOSIZIONE

Impiattare il dessert con un letto di purea di castagne e appoggiati sopra i due cannoli al cotechino, completare con semi di papavero.

Millefoglie di Zampone Modena IGP con cialde di lenticchie e di grana padano, verdurine croccanti e salsa di verze



Ingredienti per 6 persone

- 1 Zampone Modena IGP
- Lenticchie gr. 200
- Grana Padano gr.100
- Zucchine gr.100
- Carote gr.100
- Cavolo verza gr.100
- Cavolo cappuccio gr.200
- Cipolla rossa gr.150
- Olio EVO gr.100

Procedimento

Cuocere lo zampone come da prassi e riporlo in abbattitore fino a che sarà ben freddo.

Tagliare le verdure a julienne e saltarle separatamente e velocemente per mantenerle croccanti, unirle e metterle a marinare con l'olio EVO DOP del Garda e qualche goccia di aceto balsamico. Cuocere le lenticchie, dopo averle messe a bagno in acqua tiepida, con un fondo di scalogno, poco pomodoro e brodo quindi frullarle e aggiungere un cucchiaino di fecola.

Preparare le cialde di Grana Padano grattugiato facendole cuocere in microonde.

Tagliare lo zampone a fette sottili e comporre il piatto alternando le cialde con le verdure e le fette di zampone. Servire con la salsa di cavolo verza ottenuta facendo stufare la verza con scalogno e brodo ed emulsionandola con olio EVO.



Veneto



IPSSAR Pellegrino Artusi - Recoaro Terme (VI)



Bis di Cotechino Modena IGP in salsa

Ingredienti per 4 persone

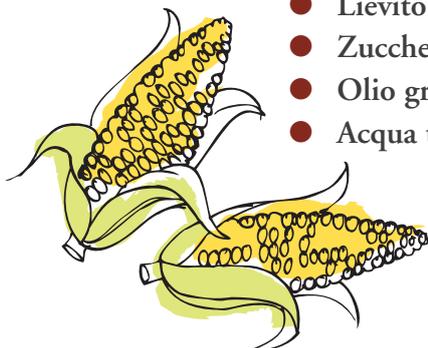


PER LA PASTA DEI CANNOLI

- 1 Cotechino Modena IGP
- Broccolo fioraro gr. 150
- 4 speck in fette
- Burro gr. 30
- 2 tuorli d'uovo
- Semi di finocchio q.b
- Parmigiano q.b

PER IL PANE

- Farina 00 gr. 85
- Farina Manitoba gr. 85
- Lievito di birra gr. 4
- Zucchero mezzo cucchiaino
- Olio gr. 17
- Acqua tiepida ml. 100



PER LA POLENTA

- Acqua ml. 400
- Farina per polenta gr. 100
- Sale grosso q.b.

PER LA PUREA DI BROCCOLI

- Broccolo fioraro gr. 200
- Panna da cucina gr.50
- Parmigiano gr. 20
- Sale e pepe q.b.

PER LA PUREA DI PATATE

- Patate farinose gr. 200
- Latte ml. 60
- Burro gr. 16
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata q.b

PER LA RIDUZIONE DI ACETO BALSANICO

- Aceto balsamico ml. 100
- Zucchero gr. 50



Procedimento

Mettere a bollire separatamente il cotechino, le patate e tutti i broccoli curati (in acqua salata per circa 15 minuti). Portare ad ebollizione i 400 ml di acqua per la polenta: appena prima che arrivi a bollitura salarla aggiungere la farina scelta per polenta a pioggia aiutandosi con una frusta per non formare grumi. Far cuocere il tutto per 30-40 minuti mescolando ogni tanto con un mestolo di legno. Per il pane aiutandosi con una planetaria con il gancio, impastare la farina manitoba e la farina 00 con metà dell'acqua tiepida sciogliendo all'interno il lievito di birra. Finito di aggiungere a filo la prima metà dell'acqua, aggiungere la seconda metà sciogliendo lo zucchero, il sale e aggiungendo l'olio. Una volta che il composto sarà omogeneo, metterlo a lievitare per circa un'ora.

Nel frattempo che il pane lieviti, sbucciare e schiacciare le patate bollite e cuocerle con il latte, il burro e aggiustare di sale e noce moscata. Quando il composto comincerà a bollire e sarà omogeneo, spegnere il fuoco. Quando la polenta sarà cotta, metterla in uno stampino con bordi alti, schiacciarlo con un altro stampino più piccolo in modo che quando si sarà solidificata la polenta si formi una coppetta. Per solidificare la polenta metterla in frigo. Per la purea di broccoli, prendere 200 gr di broccoli bolliti e frullarli con

il parmigiano e la panna, se la salsa risulta troppo densa aggiungere un mestolino di acqua di cottura e aggiustare di sale e pepe. Quando il pane sarà lievitato stenderlo con il mattarello, ungerlo con il burro fuso, stendere verticalmente le fette di speck e mettere metà cotechino privato di budello all'estremità dell'impasto del pane e avvolgerlo totalmente. Chiuderlo spennellando le estremità con il burro fuso. Spennellare sopra l'impasto del pane con il tuorlo d'uovo e cospargere tutta la superficie di semi di finocchio. Cuocerlo per circa 15-20 minuti in forno a 180-200 C°. La metà restante del cotechino tagliarla a cubetti piccoli con i broccoli e aggiungere un poco di panna per legare il tutto. Mettere l'impasto nella coppetta di polenta e cospargere la superficie con il parmigiano. Infornare a 180 C° per circa 10 minuti.

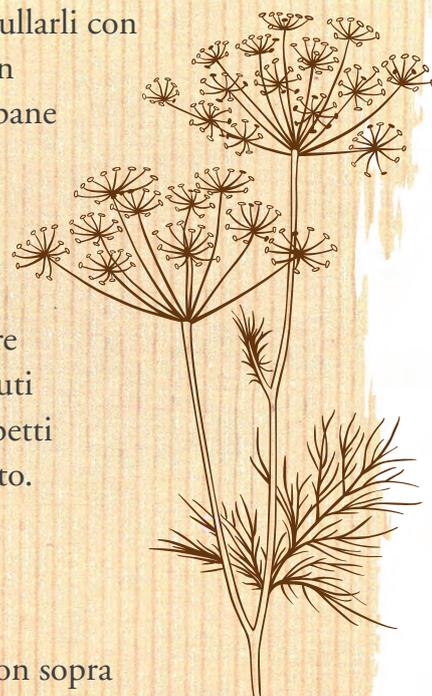
COMPOSIZIONE

Mettere a un'estremità del piatto un cucchiaino di purea di patate con sopra una fetta di cotechino in crosta di pane e, nell'altra estremità un cucchiaino di

purea di broccoli con sopra lo sformatino di polenta.

Guarnire il tutto con della riduzione di aceto balsamico e semi di papavero.

Per la riduzione di aceto, fare ridurre a fuoco basso per circa 20-25 minuti lo zucchero con l'aceto.



*Chiffon di Cotechino
di Modena IGP
con scomposta
di "pearà"*



Ingredienti per 6 persone

- 1 Cotechino Modena IGP
- Lenticchie gr. 300
- Quinoa gr. 30
- Brodo di carne ml. 200
- Alginato di sodio gr. 4
- Cloruro di calcio gr. 4
- Ribes freschi gr. 100
- Olio EVO ml. 50
- Aceto balsamico di Modena ml. 2
- 4 fette di pan carré
- 1 uovo
- 6 fette di pane grattugiato
- Midollo di vitellone gr. 60
- Burro chiarificato gr. 250
- Pepe arlecchino in grani gr. 20
- Xantana gr. 2
- Rucola gr. 250
- Sale fino q.b.





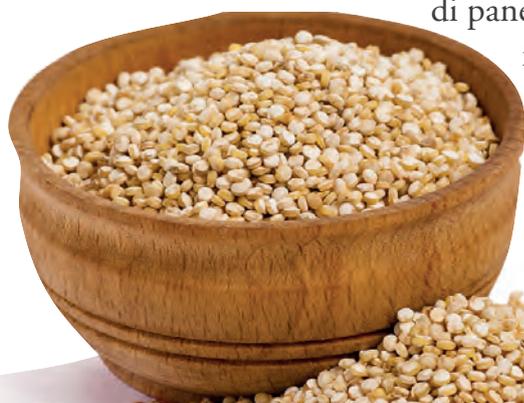
Procedimento

Cuocere il cotechino per 4 ore, rimuovere il budello e posizionarlo in uno stampo rettangolare, metterlo sottovuoto e abatterlo di temperatura.

Nel frattempo cuocere le lenticchie e la quinoa, una volta cotte passarle al passaverdure a maglie fine, aggiungere la farina e stendere su silpat. Servendosi di una rotella tagliare nelle forme desiderate e spolverare con quinoa sbollentata, mettere in forno ventilato a 100° fino a quando la sfogliata non sarà ben asciutta.

Coppiare il pan carrè e farlo tostare in forno, aggiungere al brodo l'alginato di sodio e frullare il tutto con il minipimer; servendosi di un cucchiario far cadere delle gocce di brodo in acqua e cloruro di calcio, scolare le sfere e metterle in acqua fredda. Coppiare il midollo e impanarlo nell'uovo, pane grattato e grana padano; friggere il midollo in burro chiarificato. Frullare i ribes con olio, sale e xantana, passare la salsa al setaccio.

Impiattare posizionando la rucola sotto il crostone di pane e adagiarvi sopra il cotechino tagliato a fette sottili servendosi dell'affettatrice e di lato posizionare la cialda di lenticchie e quinoa. Guarnire il piatto con gocce di aceto balsamico, salsa al ribes, sfere di brodo e grani di pepe arlecchino, posizionare il midollo su un letto di salsa al ribes.



Friuli Venezia Giulia

ISIS Jacopo Linusso - Tolmezzo (UD)



Tartare di Cotechino Modena IGP e scampi, crema alle ortiche e sorbetto al kren e cialda di cinquantino

Ingredienti per 4 persone

- 1 Cotechino Modena IGP
- Scampi istriani gr. 500
- 1 cipolla rosa di Cavasso
- 1 arance
- 2 foglie d'alloro
- Germogli invernali gr. 50
- sale e pepe q.b.

PER LA CREMA DI ORTICHE

- Ortiche gr. 300
- Gomma xantana gr. 10
- Sale gr. 5

PER IL SORBETTO AL KREN:

- Base magra gr. 500
- Panna fresca gr. 100
- Destrosio gr. 40
- Kren gr. 100
- Ricotta di malga gr. 100
- Sale gr. 5

PER LA CIALDA DI CINQUANTINO

- 2Acqua gr. 200
- Farina di cinquantino gr. 100
- Sale gr. 2





Procedimento

Lessare il cotechino in abbondante acqua bollente con una foglia d'alloro, sgranarlo e mantenerlo al caldo.

Pulire gli scampi, batterli al coltello fino ad ottenere una brunoise di circa un millimetro di lato, insaporire con pochissimo olio EVO, del succo d'arancia e un pizzico di sale.

Saltarli per pochi secondi in padella pre-riscaldata con olio EVO e un ramoscello di timo.

Tagliare la cipolla di Cavasso a rondelle sottili, essicarla in forno a 60°C per 6 ore.

Per la cialda di cinquantino: fare una polenta con farina di cinquantino, quindi stenderla sul silpat in uno strato sottile, disidratare in forno a 80° per tre ore.

Per la crema d'ortiche: sfogliare e lavare le ortiche, sbollentarle brevemente in acqua bollente con un pizzico di bicarbonato, raffreddarle in acqua e ghiaccio e quindi frullarle con la gomma xantana, fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.

Per il sorbetto al kren: frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.

Far riposare il composto per dodici ore in frigorifero e quindi abatterlo in negativo.

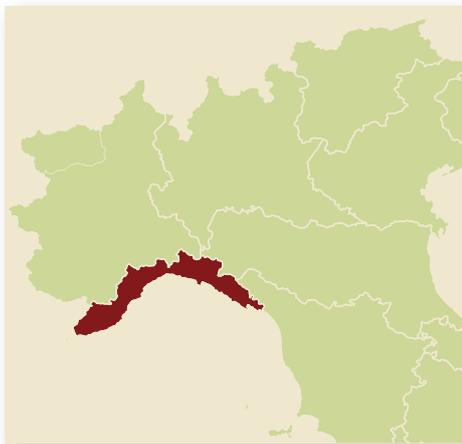
Al momento del servizio pacossare.

COMPOSIZIONE

Disporre sul fondo del piatto un mestolo di salsa di ortiche, utilizzando un coppapasta adagiare sopra il cotechino con la tartare di scampi, concludere con una quenelle di sorbetto al kren, una rondella di cipolla disidratata e una cialda di cinquantino.

Guarnire con qualche germoglio e spolverizzare con un trito di buccia disidratata d'arancia.





Liguria

ISIS Gioberti - Roma

*Cotechino Modena IGP croccante
con crema di zucca di Rocchetta Cengio
e riccioli di sedano bianco*





Ingredienti per 4 persone

- Cotechino Modena IGP gr. 300
- Zucca di Rocchetta Cengio gr. 150
- 1 scalogno
- 1 sedano bianco
- 3 pomodori piccadilly
- Scorza di un limone
- Olio EVO, sale e pepe

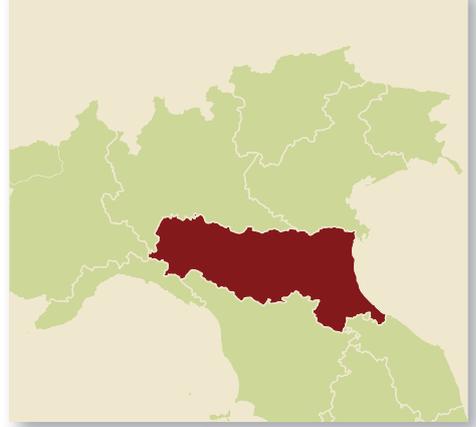


Procedimento

Sbollentare il cotechino per 20 minuti in acqua non salata. Far riposare, tagliare a cubi di circa 3 centimetri o a medaglioni e scottare, su una padella antiaderente con olio, 3 minuti per lato. Stufare lo scalogno in olio, aggiungere la zucca (un po' d'acqua se necessario) lasciar cuocere fino a cottura. Frullare il tutto e setacciare. Pelare il sedano e mettere i riccioli in acqua e ghiaccio. Frullare il pomodoro privato della pelle e dei semi e condire con olio, sale e pepe. Preparare un letto di crema di zucca e disporre il cotechino nel piatto. Guarnire con i riccioli di sedano e la scorza di limone.



Emilia Romagna



IPSSAR Pellegrino Artusi -
Riolo Terme (RA)

*Millefoglie di Cotechino
Modena IGP, finocchi e ricotta di capra
profumata all'arancia*



Ingredienti per 4 persone

- Cotechino Modena IGP gr. 500
- Ricotta di capra freschissima gr. 200
- 1 finocchio
- 1 arancia
- Olio EVO
- Sale fino
- Pepe nero
- Aneto



Procedimento

Cuocete il cotechino e farlo raffreddare, affettarlo e passarlo in padella antiaderente ad asciugare.

A parte, pulite il finocchio e affettarlo sottilissimo, quindi metterlo in frigorifero con acqua fredda e ghiaccio.

Con una frusta montare la ricotta, unite un poco di olio EVO, sale e pepe e qualche foglia di aneto fresco.

Con la sola parte arancione dell'arancia ottenere delle zeste molto sottili da tagliere a julienne; spremere il succo e mescolarlo con sale, pepe macinato al momento e olio EVO fino ad ottenere un'emulsione.

Nel piatto disporre, alternandoli, il cotechino, la ricotta e i finocchi conditi con l'emulsione fino a completare l'insalata.

Decorare con le scorzette e un filo di olio EVO.



Polentina con ragout di Cotechino Modena IGP e chiodini



Ingredienti per 4 persone

- Cotechino Modena IGP gr. 400
- Chiodini freschi gr. 500
- Cipolla tritata gr. 100
- 1 spicchio di aglio tritato
- Vino bianco dl. 2
- Salvia e rosmarino q.b
- Pomini gr. 250
- 2 rametti di timo
- Farina da polenta fioretto gr. 300
- Acqua salata lt. 1,5
- Olio di oliva extravergine q.b.





Procedimento

Mettere circa 50 gr. di olio di oliva in una casseruola, farlo scaldare lentamente e aggiungere la cipolla, l'aglio, la salvia e il rosmarino tritati finemente.

Fare imbiondire a fuoco basso per circa 15 minuti, aggiungere poi il cotechino tagliato a cubetti di circa 3 mm.

Di lato, fare insaporire velocemente, aggiungere poi i pomini lavati e tagliati a spicchi.

Terminare velocemente la cottura per circa 5 minuti.

Pulire i chiodini, saltarli in padella con olio e timo, salarli, sfumarli col vino bianco.

Una volta cotti unirli al ragout precedentemente preparato.

Cuocere la farina di polenta con l'acqua bollente salata versandola lentamente e mescolando con una frusta per non formare grumi, continuare la cottura per circa 40 minuti usando un cucchiaio di legno.

Unire un filo di olio per mantecare.

A fine cottura mettere la polenta nei piatti, versarvi sopra il ragout bollente e spolverare con parmigiano grattugiato al momento.



Ravioli di Zampone Modena IGP e patate con zuppetta di lenticchie



Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

- Farina gr. 250
- 2 Uova e 1 tuorlo

PER IL RIPIENO

- Zampone Modena IGP già cotto gr. 300
- Patate lessate e passate gr. 00
- Parmigiano grattugiato gr 50
- 1 uovo
- Erba cipollina tritata

PER LE LENTICCHIE

- Cipolla tritata gr. 50
- Salvia, rosmarino, timo, tritati q.b.
- Pancetta tritata gr. 100
- Lenticchie secche già ammollate gr. 200
- Sedano e carote a brunoise gr. 100
- Olio di oliva dl. 2
- Passata di pomodoro gr. 250



Procedimento

Impastare in maniera omogenea lo zampone, le patate passate e il parmigiano, la cipollina, aggiungere all'occorrenza 1 uovo.

Tirare la pasta sottile e formare i ravioli con l'impasto.

Imbiondire in una casseruola la cipolla, il sedano e la carota con olio EVO, aggiungere le erbe, la pancetta tritata e lasciare imbiondire lentamente, aggiungere la passata e far bollire lentamente per circa 1 ora, aggiungere poi le lenticchie precedentemente lessate in acqua bollente e salata, lasciare bollire lentamente per circa 30 minuti. Dosare di sale e pepe.

Cuocere i ravioli in acqua bollente e salata, saltare in sauté con le lenticchie e servire ben caldi.



*Cotechino Modena IGP,
gamberi e cavolo viola*



Ingredienti per 4 persone

- Cotechino Modena IGP gr. 500
- 20 gamberi
- Cavolo cappuccio viola gr. 500
- 1 limone
- Olio EVO
- Sale fino
- Pepe nero





Procedimento

Cuocere il cotechino e farlo raffreddare, quindi porlo in frigorifero.

A parte pulite i gamberi lasciando la parte finale del carapace con la quale infilare il gambero stesso.

Affettare il cavolo a julienne, lavarlo bene e saltatelo in padella con poco olio EVO caldo, unire sale, pepe e il succo di mezzo limone.

Far appassire il cavolo.

Quando il cotechino sarà ben freddo affettarlo sottile e disporlo su carta forno al microonde fino a che diventerà croccante; nel frattempo scottare i gamberi in padella antiaderente ben calda con un filo di olio; dosare di sale e pepe. Disporre sul piatto alternando il cotechino con i gamberi, il cavolo, decorare con un filo di olio EVO, prezzemolo riccio, petali di fiori e spennellare con nero di seppia.



Ravioli di patate con Cotechino Modena IGP e gorgonzola, briciole di Cotechino Modena IGP, Parmigiano Reggiano, pistacchi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



Ingredienti per 4 persone

- Cotechino Modena IGP gr. 500
- Patate a pasta gialla gr. 500,
- Farina di grano tenero gr. 150,
- Parmigiano Reggiano grattugiato gr. 20,
- 1 Tuorlo d'uovo
- Gorgonzola gr. 60
- Burro gr. 50
- Parmigiano Reggiano a scaglie gr. 50
- Pistacchi gr. 20
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena



Procedimento

Cuocere il cotechino, quindi pelarlo sbriciolarlo e farlo raffreddare. Nel frattempo cuocere le patate con la buccia in acqua, scolarle e schiacciarle. Unire i restanti ingredienti, impastare e far riposare per 20 minuti. Tirare quindi con il matterello uno spessore di $\frac{1}{2}$ cm, tagliare dei dischi e farcire con il ripieno ottenuto con il gorgonzola e 150 gr. di cotechino sbriciolato.

Chiudere a mezzaluna, cuocere in acqua salata bollente, servirli con burro fuso, parmigiano a scaglie, pistacchi tritati, gocce di Aceto Balsamico e il restante cotechino sbriciolato saltato in padella antiaderente fino a renderlo appena croccante.



Il cotechino estivo

Crocchette di riso, Cotechino Modena IGP, funghi porcini e scamorza affumicata - Arancini di riso alla parmigiana - Rotolo di pollo e Cotechino Modena IGP, con spalla cotta e fondo bruno



Ingredienti per 4 persone

PER LE CROCCHETTE,

- Riso Carnaroli gr. 150
- 1 scalogno
- Olio d'oliva gr. 10
- Brodo vegetale lt. 1
- 1 uovo
- Cotechino Modena IGP gr. 80
- Funghi porcini trifolati gr. 60
- Scamorza affumicata gr. 40
- Farina, uova, pane per panare
- Olio di arachidi ml. 500

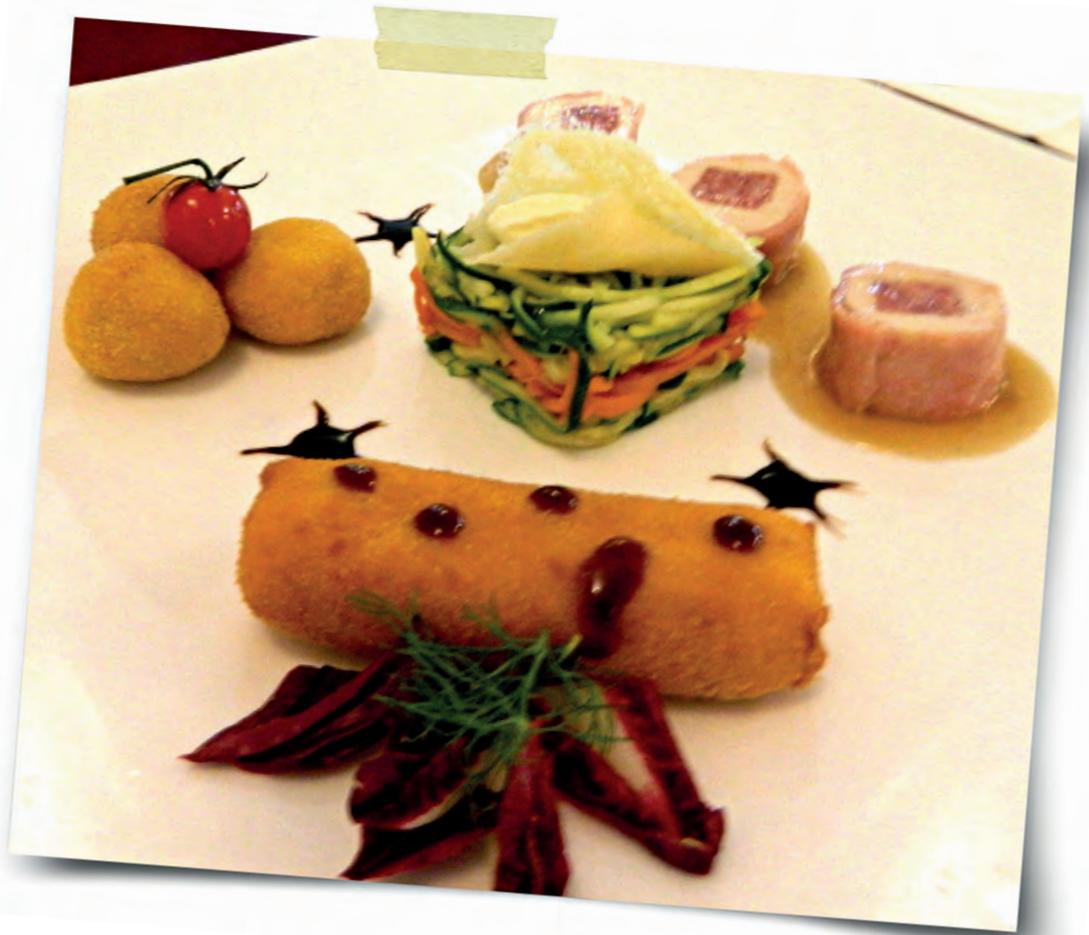
PER LE ARANCINE

- Riso Carnaroli gr. 150
- 1 scalogno
- Olio d'oliva gr. 10

- Brodo vegetale lt. 1
- 1 uovo
- Burro gr. 40
- Parmigiano gr. 80
- Farina, uova, pane per panare

PER IL ROTOLO DI POLLO

- Petto di pollo gr. 300
- Cotechino Modena IGP gr. 150
- 4 fette di spalla cotta
- Fondo bruno ml. 200
- 2 zucchine
- 2 carote
- Olio EVO gr. 20
- 4 cialde parmigiano
- Crema di parmigiano
- Glassa all'aceto balsamico



Procedimento

Cuocere il riso con metodo classico. Dividere il riso in due parti e condire il primo con cotechino sminuzzato, funghi trifolati, scamorza, uovo e impastare bene, passare in farina, uovo e pane (panare).

Matecare il secondo con burro, parmigiano grattato e uovo; passare in farina, uovo e pane (panare). Appiattire la fettina di pollo, farcire con cotechino precedentemente cotto, arrotolare, foderare con fetta di spalla cotta e cuocere in forno a 175° per 20 minuti circa. Tagliare le carote e le zucchine e saltare in padella con olio. Scaldare il fondo bruno legato, friggere le arancine e le crocchette in olio caldo.

Procedere alla composizione piatto, finendo con aceto balsamico.



*Viaggio nelle terre dello Zampone Modena IGP:
dalle origini per la zucca, il lambrusco
fino alle erbe aromatiche dell'orto*



Ingredienti per 4 persone

- Riso del delta del Po IGP gr. 320
- Zampone Modena IGP gr. 100
- Parmigiano Reggiano DOP gr. 50
- Zucca gr. 50
- Burro gr. 50
- Sedano gr. 20
- Carota gr. 20
- Cipolla gr. 50
- Castagne gr. 10
- Pecorino gr. 10
- Melissa gr. 10
- Prezzemolo gr. 8
- Finocchietto gr. 3
- Vino bianco ml. 200
- Brodo ml. 300
- Olio EVO di Brisighella DOP ml. 50
- Lambrusco di Modena DOP ml. 50
- Zucchero gr. 5





Procedimento

PER IL RISOTTO

Tostare il riso con olio EVO, aggiungere il vino bianco e far sfumare; portare a cottura aggiungendo il brodo quindi spegnere e mantecare con burro e parmigiano. Cuocere la zucca con 100 ml di acqua, frullarla, passarla al setaccio e aggiungere sale e burro.

PER LA CUPOLA DI ZAMPONE

Tagliare a cubetti lo zampone, cuocerlo per 2 minuti e riempire uno stampo di silpat a forma di cupola, quindi far raffreddare.

PER LE CHIPS

Tagliare sottilmente lo zampone e tostarlo in una padella antiaderente fino a farlo diventare croccante. Nel frattempo eseguire una riduzione di lambrusco con lo zucchero.

PER IL RAGOUT

Tagliare a cubetti lo zampone e cuocerlo con una dadolata di verdure (sedano, carote e cipolle) per circa 20 minuti.

PER IL PESTO

Pestare melissa, prezzemolo, finocchietto e castagne (precedentemente cotte) aggiungendo olio EVO e pecorino.

COMPOSIZIONE

Su un fondo di risotto disporre le preparazioni diverse di zampone suddivise in modo ordinato.



*Ravioli di Cotechino Modena IGP
con salsa di caprino modenese*



Ingredienti per 4 persone

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- Lenticchie gr. 200
- Carote n.1
- Scalogno n.1
- Sedano 1 costola
- Aglio 1 spicchio
- Sale q.b.
- Rosmarino 1 rametto
- Olio di oliva 2 cucchiari
- Brodo vegetale ml. 400
- Pepe macinato q.b.
- Cotechino Modena IGP gr. 500

INGREDIENTI PER LA PASTA

- Farina gr. 300
- 3 uova
- Un pizzico di sale

INGREDIENTI PER LA SALSA

- Panna liquida ml. 100
- Caprino Modenese gr. 200
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Procedimento

Porre il cotechino con tutto il suo involucro in una pentola e ricoprirlo di acqua fredda: portare a bollire l'acqua e far cuocere il cotechino per almeno 3 ore. Nel frattempo mettere le lenticchie in una pentola, ricoprirle di acqua fredda e farle lessare. Tritare finemente l'aglio, lo scalogno, il sedano, la carota, il rosmarino. Quando le lenticchie saranno cotte, scolarle. Porre in un tegame l'olio, aggiungere il rosmarino e tutti gli altri ingredienti precedentemente tritati. Aggiungere le lenticchie e, dopo qualche minuto, due o tre mestoli di brodo vegetale. Lasciare cuocere fino a che il liquido sarà completamente assorbito. Preparare nel frattempo la pasta fresca ponendo in una ciotola capiente la farina, le uova precedentemente sbattute e il sale; impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare per mezz'ora, durante il quale preparare il ripieno dei ravioli. Sbriciolare in una ciotola il cotechino, aggiungere le lenticchie e amalgamatele bene. Tirare la pasta fresca a sfoglia il più sottile possibile, quindi porre un ripieno, grande quanto una nocciola; ricoprire i mucchietti con un'altra sfoglia e, con uno stampino a stella ricavare tanti ravioli quanti sono i mucchietti di ripieno. Una volta terminato il lavoro, lessare in abbondante acqua salata i ravioli e nel frattempo preparare la salsa mettendo in un pentolino la panna e il caprino tagliato a pezzi, quindi farlo sciogliere e infine aggiustare di sale e pepe. Scolare i ravioli, adagarli sul piatto dove precedentemente è stata appoggiata la stella di parmigiano fuso e ricoprire con la salsa. Guarnire il piatto a piacere e servire.

Tartellette dal Sapore Antico

Ingredienti per 6 persone

- 1 sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 foglie di alloro
- 1 Cotechino Modena IGP fresco
- Acqua fredda q.b.

PASTA FROLLA SALATA

- Farina 00 gr. 250
- Burro gr. 150
- Tuorlo gr. 75
- Uova intere gr. 15
- Sale gr. 50
- Parmigiano Reggiano gr. 20
- Lievito chimico per torte salate gr. 10
- Fagioli secchi/riso q.b.

GELATINA AL LAMBRUSCO

- Acqua gr. 125
- Lambrusco "Marcello" Ariola gr. 375
- 4 fogli di gelatina
- Zucchero gr. 25
- 2 chiodi di garofano

CREMA DI LENTICCHIE

- 2 scalogni
- Lenticchie secche gr. 300
- 1 patata
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Passata di pomodoro gr. 100
- Rosmarino e alloro q.b.
- Sale q.b.

PER LA CREMA DI PATATE

- Patate gr. 700
- Panna liquida ml. 150
- Sale q.b.
- Noce Moscata q.b.



PER LA CREMA DI "SACRAO"

- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- Mezza cipolla gialla
- Mezza verza
- Passata di pomodoro gr. 100
- Aceto di vino bianco q.b.
- Aceto Balsamico di Modena q.b.
- Olio Extra Vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.



PER LA QUENELLE DI VERZA

- 5 foglie di verza
- Olio q.b.
- Sale e pepe q.b.

PER LA CHIPS DI PATATE

- 2 patate
- Sale q.b.



Procedimento

PER IL COTECHINO

Riempire una pentola di acqua fredda, aggiungere il cotechino, la carota, il sedano, la cipolla e le foglie di alloro lavate in precedenza e cuocere per 2 ore e 30 dal momento in cui l'acqua bolle. Quando è cotto togliere il budello e con uno scavino formare 18 piccole palline.

PER LA PASTA FROLLA SALATA

Su un'asse di legno disporre la farina a fontana con il burro ammorbidito al centro, il parmigiano grattugiato, il lievito e il sale. Aggiungere le uova e i tuorli e impastare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Riporre in frigorifero per 1 ora. Poi stendere la pasta dello spessore di 3mm, coppare della dimensione della tartelletta e cuocere in forno preriscaldato a 175°C (fare una cottura in bianco senza ripieno all'interno; disporre nelle tartellette o dei fagioli secchi o del riso per non fare alzare durante la cottura la pasta).

PER LA GELATINA DI LAMBRUSCO

In un pentolino scaldare l'acqua, il vino, lo zucchero e i chiodi di garofano. Quando il liquido arriva a bollore aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda; mescolare finché non si sia sciolta tutta. Versare il composto ottenuto in uno stampo foderato da pellicola trasparente. Mettere la gelatina ottenuta in frigorifero per farla addensare.

PER LA CREMA DI LENTICCHIE

In una padella con un filo d'olio aggiungere lo scalogno tritato e far rosolare. Aggiungere le lenticchie precedentemente ammollate in acqua fredda per 1 ora e la patata pelata e tagliata a cubetti. Aggiungere la passata di pomodoro, il rosmarino tritato e la foglia di alloro e coprire il tutto con acqua fredda. Far cuocere le lenticchie fino a che risultino morbide. Frullare una parte di lenticchie con un frullatore ad immersione e aggiustare di sale. Tenere in caldo.

PER LA CREMA DI "SACRAO"

Tritare in un cutter le carote, il sedano e la cipolla. Scaldare in una padella l'olio e aggiungere il trito facendolo rosolare bene. Tagliare a julienne la verza e aggiungerla alla padella tenendone un pugno da parte per la decorazione finale. Aggiungere la passata di pomodoro e sfumare il tutto con l'aceto bianco di vino. Unire l'aceto balsamico di Modena, il sale e far cuocere il composto per 30/40 minuti a fuoco vivo. Quando la verza risulterà morbida al palato frullarla con un frullatore ad immersione. Tenere in caldo.

PER LA CREMA DI PATATE

Lessare le patate in acqua salata; schiacciarle con uno schiaccia patate, unire la panna liquida e aggiustare di sale e noce moscata. Se risulta grumoso frullarlo ottenendo un composto liscio e omogeneo. Tenere in caldo.

PER LA QUENELLE DI VERZA

Scottare in acqua bollente le foglie della verza per 30 secondi e raffreddarle subito in acqua e ghiaccio. Frullare il tutto aggiungendo un filo d'olio e un pizzico di sale. Con due cucchiaini da dessert formare una quenelle.

PER LE CHIPS DI PATATE

Tagliare da una patata delle fettine sottili di 1 mm con l'affettatrice.