



Via Zappelli 15
20048 Carate Brianza
MONZA E BRIANZA

PRIMI D'AUTORE

Chef Gilberto Farina

PRIMI D'AUTORE

Ricettario delle lezioni di novembre 2010

PASTA FRESCA ALL'UOVO (tagliatelle , tagliolini, pappardelle)

- TAGLIATELLE CON CALAMARETTI, POMODORO FRESCO E OLIVE TAGGIASHE
- PAGLIA E FIENO GRATINATA CON FILETTI DI ZUCCHINE E PANCETTA AFFUMICATA
- TAGLIOLINI VERDI CON VERDURE E FONDUTA DI GRANA PADANO

PASTA PER RAVIOLI

- AGNOLOTTI DI PATATE E SALVIA AL BURRO DI NOCCIOLE E PANCETTA CROCCANTE
- CAPPELLETTI CLASSICI IN BRODO DI GALLINA
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, FONDUTA DI POMODORO E TIMO

RISO E RISOTTI

- RISOTTO MANTECATO AI SAPORI DELL'ORTO
- RISOTTO CON RADICCHIO DI CASTELFRANCO E CODE DI GAMBERO
- MILLEFOGLIE DI RISO CROCCANTE CON JULIENNE DI VERDURE E FONDENTE DI ZUCCA MANTOVANA

CRESPELLE

- FAGOTTINO DI GRANO SARACENO CON PATATE, BIETOLE E FONDUTA DI CASERA DELLA VALTELLINA
- FAGOTTINO GRATINATO ALLE VERDURE CON VELLUTATA DI ZUCCHINE E TIMO

PASTA FRESCA ALL'UOVO

700 gr. Farina bianca
300 gr. Semola di grano duro rimacinata
9 uova tuorlo rosso
1 cucch. Olio extravergine d'oliva

PASTA FRESCA ALL'UOVO VERDE

1 kg farina
7 uova
Sale
Olio extravergine d'oliva
100 gr spinaci lessati strizzati e passati al setaccio

PASTA ALL'UOVO ROSSA

1 kg farina
7 uova
Sale
Olio extravergine d'oliva
100 gr barbabietola rossa cotta passata al setaccio

TAGLIATELLE CON CALAMARETTI, POMODORO FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE

Dosi per 10 pax:

1 kg. Pasta fresca all' uovo

500 gr calamaretti puliti

500 gr pomodori ramati/cilieginio maturo

200 gr olive taggiasche

20 cl olio extravergine d'oliva

20 cl cognac

TAGLIOLINI VERDI CON JULIENNE DI VERDURE E FONDUTA DI GRANA PADANO

Dosi per 10 pax:

1 kg pasta all'uovo verde

20 cl olio extravergine d'oliva

300 gr carote

300 gr zucchine

300 gr melanzane

200 gr porri

200 gr sedano

50 cl latte

30 gr farina bianca

30 gr burro

150 gr grana padano grattugiato

PAGLIA E FIENO GRATINATA CON FILETTI DI ZUCCHINE E BRICIOLE DI PANCETTA AFFUMICATA

dosi per 10 pax:

500 gr pasta all'uovo

500 gr pasta all'uovo rossa

600 gr zucchini

250 gr pancetta affumicata

20 cl olio extravergine d'oliva

500 gr pomodori ramati

50 cl latte

30 gr burro

30 gr farina bianca

3 tuorli d'uovo

150 gr grana Padano grattugiato

AGNOLOTTI DI PATATE E SALVIA AL BURRO DI NOCCIOLE E PANCETTA CROCCANTE

Dosi per 6 pax.

300 gr. patate

50 gr. grana grattugiato

Sale, pepe, noce moscata

1 tuorlo d'uovo

Salvia fresca a julienne

120 gr . burro

60 gr. Nocciole

120 gr. Pancetta

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI , FONDUTA DI POMODORO E TIMO

Dosi per 6 pax.

240 gr. Ricotta fresca

240 gr. Spinaci

120 gr. Grana Padano grattugiato

Sale, pepe

1 tuorlo d'uovo

300 gr pomodoro ramato maturo

90 gr. Olio extravergine d'oliva

Timo fresco

CAPPELLETTI CLASSICI IN BRODO DI GALLINA

Dosi per 6 pax.

360 gr polpa mista manzo, maiale, vitello

Sedano, carota, cipolla

Alloro, noce moscata, chiodo di garofano

Vino bianco, marsala

60 gr pane raffermo grattugiato

120 gr grana padano grattugiato

1 uovo

PASTA FRESCA PER RAVIOLI (carne)

400 gr farina bianca

600 gr semola di grano duro

500 gr uova

30 gr olio extravergine d'oliva

PASTA FRESCA PER RAVIOLI(pesce ,verdure)

1 kg. Farina bianca

8 uova

20 gr olio extravergine d'oliva

RISOTTO MANTECATO AI SAPORI DELL'ORTO

dosi per 10 pax:

800 gr riso carnaroli

100 gr burro

50 gr cipolla

10 cl vino bianco secco

2 lt brodo

300 gr zucchine

200 gr carote

300 gr melanzane

300 gr zucca

100 gr burro

150 gr grana padano

2 kg ossa di manzo

300 gr mirepoix

MILLEFOGLIE DI RISO CROCCANTE CON JULIENNE DI VERDURE E FONDENTE DI ZUCCA MANTOVANA

Dosi per 10 pax:

700 gr riso arborio

50 gr cipolla

100 gr burro

10 cl vino bianco secco

2 lt brodo

150 gr burro

200 gr grana padano

80 gr tuorlo d'uovo

300 gr zucchine
300 gr carote
200 gr porri
200 gr sedano
200 gr melanzane

600 gr zucca mantovana
20 cl olio extravergine d'oliva

RISOTTO MANTECATO CON RADICCHIO DI CASTELFRANCO E CODE DI GAMBERI

Dosi per 10 pax:

800 gr riso carnaroli
600 gr radicchio
500 gr code di gamberi
200 gr olio extravergine d'oliva

300 gr mirepoix
Anice stellato, bacche di ginepro, semi di finocchio
100 gr cognac

FAGOTTINO DI GRANO SARACENO CON PATATE, BIETE E FONDUTA DI CASERA

Dosi per 10 pax:

50 cl latte

125 gr farina di grano saraceno fine

125 gr farina bianca

200 gr uova

60 gr burro fuso

700 gr patate

600 gr biette

100 gr grana padano grattugiato

3 uova

50 cl latte

30 gr burro

30 gr farina bianca

300 gr casera

FAGOTTINO GRATINATO ALLE VERDURE CON VELLUTATA DI ZUCCHINE E TIMO

Dosi per 6 pax:

25 cl latte

120 gr farina bianca

100 gr uova

30 gr burro

240 gr zucchini

240 gr carote

240 gr melanzane

240 gr patate

120 gr grana padano grattugiato

300 gr zucchini

Timo

Olio extravergine d'oliva

20 gr fecola patate

