



[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)

**COTECHINO E ZAMPONE  
MODENA IGP**

LE QUATTRO STAGIONI  
DEL SAPORE



Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena

## PRODOTTI DELLA TRADIZIONE ADATTI AD OGNI STAGIONE

Zampone e Cotechino Modena sono prodotti che riportano subito la mente alle Festività Natalizie, ma essere legati alla tradizione non significa che non possano essere consumati anche durante il resto dell'anno.

Ne è la prova questo ricettario, frutto della terza edizione del Concorso nazionale di cucina "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani", indetto nell'ambito della VIª edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP.

Il concorso nasce dal desiderio di mostrare come questi due prodotti, nonostante il forte legame con il territorio di provenienza e con il periodo natalizio, possano essere consumati durante tutto l'arco dell'anno, in tutto il mondo e da tutte le tipologie di consumatori, grazie alle ricette originali e moderne frutto della creatività di giovani chef.

In questa edizione le ricette sono pertanto raggruppate per stagioni (Inverno – Primavera – Estate- Autunno).

Dal cenone natalizio a una tovaglia svolazzante in terrazza, lo Zampone e il Cotechino Modena IGP sono sempre presenti per arricchire i menù e deliziare i palati.

Il connubio perfetto con le lenticchie, l'immaginario domestico dell'inverno - familiare e accogliente - il calore delle feste e il piacere della tradizione, sono tutti elementi a cui non si rinuncia ma che possono trasformarsi e rivivere anche in un fresco piatto estivo a base di Zampone e Cotechino Modena IGP. Due prodotti sicuri e controllati della salumeria italiana che non devono essere consumati solo in inverno ma che possono essere gustati in ogni momento dell'anno.

Citando Anton Čechov, scrittore e drammaturgo russo, *"La gente non si accorge se è estate o inverno quando è felice"*.....con Zampone e Cotechino Modena IGP la felicità è a portata di assaggio, 365 giorni all'anno!

**Paolo Ferrari**

*Presidente del Consorzio Zampone Modena  
e Cotechino Modena*

# INDICE



 Cotechino Modena IGP "Trinacrio".....	14	 Millefoglie di polenta con Cotechino Modena IGP e tomino croccante, chiffonade di verdure e miele di castagno .....	44
 "Sfingi"   Frittelle di Cotechino Modena IGP .....	16	 Finocchio farcito con Cotechino Modena IGP e barbabietola rossa con seirass piemontese aromatizzato alle arance .....	46
 Il cotechino del pittore .....	18	 Polenta concia e Cotechino Modena IGP in crosta di castagne .....	48
 Vecchie e nuove amicizie .....	20	 Tortino con pane di Matera, Cotechino Modena IGP croccante, cipolla rossa su ragù di fave secche .....	49
 Panettone con Zampone Modena IGP candito e salsa di lenticchie .....	22	 Maccù di fave di Leonforte .....	50
 Via Emilia .....	24	 Frascatùla   Minestra di farina di grano tumminia .....	51
 Sottile di Cotechino Modena IGP con tartare di bosco .....	26	 Zampone Modena IGP caramellato all'aceto balsamico tradizionale, con profumo di agrumi e nocciole tostate, su letto di patate al rafano ...	52
 Cotesushi .....	28	 Spicchi di Zampone Modena IGP alla crema di castagne e Cointreau .....	53
 Zampone Modena IGP con spuma di castagne, crema ai porcini e salsa al Sagrantino .....	31	 Tortino di polenta con ragù di Cotechino Modena IGP .....	54
 Budino di pecorino e Zampone Modena IGP su purea di roveja .....	32	 Ravioli di Cotechino Modena IGP con burrata e lenticchie croccanti .....	55
 Fave, foglie e Cotechino Modena IGP .....	33	 Minestra marinara con la pasta spezzata e Zampone Modena IGP .....	56
 Sfogliatella salata con cime di rapa, funghi cardoncelli e Zampone di modena IGP .....	35	 Ravioli al Cotechino Modena IGP e burratina di Andria, con spennellata di vin cotto su crema di zucca e farina gialla di tarallo pugliese .....	57
 Cannolo di pasta brisè con ricotta e Cotechino Modena IGP, crema di zucca e carote viola e vellutata di cime di rapa .....	37	 Risotto di Cotechino di Modena IGP mantecato con maltagliati di mele cotogne fritti su vellutata di zucca mantovana .....	59
 Nido di cannelloni al Cotechino Modena IGP e soncus asper con crema al formaggio di fossa .....	40	 Buon anno e buona fortuna .....	60
 Ferratella d'Abruzzo con composta di pomodori verdi speziati e riduzione al mosto cotto .....	41	 Cotechino di Modena IGP croccante, spuma di lenticchie e finferli .....	62
 Ravioli di riso con fior di ricotta, Cotechino Modena IGP e mentuccia su letto di cicerchia, leggera fonduta al gorgonzola e scaglie di cioccolato .....	42	 Tortelli farciti di Zampone, patate viola, squacquerone di romagna con ragù di vitello bianco dell'Appennino centrale, fave e pomodori confit .....	63

# INDICE



 Two spring a Modena ..... 68	 Medaglioni di Cotechino Modena IGP in crosta, con crema di lenticchie, asparagi di Santena, salsa al basilico e petali di fiori..... 86
 Ravioli di Cotechino e piacentinu ennese Dop in salsa di pistacchio e fiori di sambuco ..... 70	 Cestino di patate con insalata di Cotechino Modena IGP e carciofi alla menta di Pancalieri ..... 88
 Raviolo in costiera ..... 71	 Ravioli lenticchie e Cotechino Modena IGP in salsa di pomodorini e zafferano ..... 89
 Cotechino Modena IGP su crema di pecorino romano e pere caramellate al macis ..... 73	 Ravioli di pasta gialla ripieni di Cotechino Modena IGP, patate e zenzero su letto di vellutata di parmigiano e lenticchie ..... 90
 Cotechino Modena IGP bianco e nero con crema di fagioli cannellini e salsa al Lambrusco con chicci di uva rossa..... 74	 Gnudi di Cotechino Modena IGP su crema di fagioli di Sorana e radicchio rosso ..... 91
 Gnocchi ripieni con Cotechino Modena IGP su salsa al Sagrantino ..... 76	 Cheesecake allo Zampone Modena IGP con composta di cipolla rossa e Cotechino Modena IGP..... 92
 Cotechino Modena IGP ai sapori della Valnerina ..... 77	 Ravioli del plin ripieni di Cotechino Modena IGP con crema di acetosella e scampi affumicati ..... 93
 Zamburger ..... 78	 Cotechino Modena IGP con salsa di mele, cipolle agro-dolci, carote e spinaci..... 94
 Cotechino Modena IGP nel suo prato ..... 80	 Volevo esser dolce ..... 95
 Trilogia di primavera ..... 81	
 Bocconcini di Cotechino Modena IGP affumicati con gamberetti, crema di asparagi di Santena e chips di riso croccante ..... 82	
 Tajarin al limone con crema di Cotechino Modena IGP, punte di asparagi, briciole di pane croccante e caprino ossolano..... 84	

# INDICE



 Cotechino Modena IGP al pepe rosa e fichi d'India dell'Etna ..... 98	 Cotechino Modena IGP "tonnato" alla moda antica ..... 118
 Matrimonio moderno ..... 99	 Capunata dei Benedettini agli agrumi ..... 119
 Medaglioni di Cotechino Modena IGP croccanti su vellutata di finocchio, con verdure saltate e crema di rapa rossa ..... 101	 Risotto agli agrumi di Sicilia con provola dei Nebrodi ..... 120
 Zampone Modena IGP croccante con confettura di pesche, miyagawa e menta ..... 102	 Medaglione di Zampone Modena IGP e melanzane su ristretto di Montepulciano ..... 121
 Crostatina di Cotechino Modena IGP alla frutta e polline ..... 103	 Tartare calda di Cotechino Modena IGP con spuma di patate, cecina e tartufo nero ..... 122
 Millefoglie estiva ..... 105	 Zuppetta di cozze con Cotechino Modena IGP e croccanti di prodotti dell'orto e cicerchia ..... 123
 Macarons all'aceto balsamico, spuma di Cotechino Modena IGP e caramello aromatizzato alla "moda della porchetta umbra" ..... 107	 Ali di razza brulé con estratto di brodetto alla sambenedettese, Cotechino Modena IGP, pesto di alici e le erbe trovate ..... 124
 Ravioli di farro con Cotechino Modena IGP su passatina di cipolle di Cannara, scaglie di pecorino stagionato e anelli di cipolla croccante ..... 109	 Mousse al cioccolato cru e Cotechino Modena IGP con coulisse di fragole e spuma di pesche ..... 125
 Spirale di insalata estiva ..... 110	 Insalata misticanza estiva ..... 126
 Cestino di pasta sfoglia con Cotechino Modena IGP, julienne di verdure e crema di fave ..... 111	 Cotechino Modena IGP brasato, sedano, carota e cipolla ..... 127
 Medaglioni di Cotechino Modena IGP in salsa tsunami con insalata estiva ..... 112	 Sorbetto al lime, menta con perle di Cotechino Modena IGP, aromatizzato allo zenzero ..... 128
 Cestini di patate con crema al cetriolo ed erba cipollina, con medaglione di Zampone Modena IGP ..... 113	 Carpaccio di Zampone Modena IGP con misticanza di germogli ed emulsione di aceto balsamico di Modena e lamponi ..... 129
 Cheesecake salato con mousse di gorgonzola e nocciole, Cotechino Modena IGP all'arancia e cialda di riso croccante ..... 114	 Cotechino Modena IGP dell'Adriatico ..... 130
 Sottilissima di Cotechino Modena IGP con verdure croccanti, peperone quadrato di Carmagnola, salsa di ceci al lime e coulisse di fragole al basilico ..... 115	

# INDICE



 Millefoglie ennese di "Frascatula" ..... 134	 Conchiglioni alla Badessa ..... 135	 Scrigno di castagne con Cotechino Modena IGP, patate di Bologna e parmigiano su vellutata di zucca e aceto balsamico ..... 136	 Caramelle di Cotechino Modena IGP con anice, cannella, salsa lemongrass e finocchio croccante ..... 138	 Cotechino Modena IGP "Caos chic" ..... 139	 Ravioli di Cotechino Modena IGP ubriachi ..... 141	 Tartare di Cotechino Modena IGP con trota tartufata e spuma di ricotta su vellutata di patate allo zafferano ..... 142	 Coppa di crema zabaione al sagrantino passito con Zampone Modena IGP e biscotto integrale di frutta secca ..... 144	 Torretta di Cotechino Modena IGP e ortaggi su crema di porri e zeste di limone ..... 145	 Chips di Zampone Modena IGP ..... 146	 Aspic con Cotechino Modena IGP dolce su crumble al cioccolato e gelatina al rum, su purea di ribes ..... 148	 Colori d'autunno ..... 150	 Millefoglie con Cotechino Modena IGP croccante, crema di riso venere e fonduta al gorgonzola ..... 151	 Carnaroli con zucca gialla, bocconcini di Cotechino Modena IGP spuma di gorgonzola e briciole di amaretto ..... 152	 Cappelletti di castagne con Cotechino Modena IGP e Castelmagno, crema di zucca gialla e burro speziato ..... 154	 Tortino di riso al cioccolato con cremoso di Cotechino Modena IGP speziato, miele di castagno e salsa alle nocciole ..... 156	 "Doppioplin" in sfoglia di castagne al Cotechino Modena IGP e robiola di roccaverano con salsa di funghi ..... 158	 Medaglioni di Cotechino Modena IGP in crosta di nocciole Piemonte e salsa rubra ..... 160	 Sfere di maialino nero in crosta di pistacchi di Stigliano, farcito con patate, Cotechino Modena IGP, scamorza affumicata, polvere di peperoni di Senise su riduzione di salsa demi-glace ..... 161	 Sole d'autunno ..... 162	 Cotegnaccio ..... 164	 Focaccia di tummina con zucca sinosa e Zampone Modena IGP ..... 165	 Insalata di arance ..... 166	 Scaloppa di alalunga con brunoise di Zampone Modena IGP su letto di cuore di violetto di rammacca con emulsione di soia ..... 167	 Tagliata di alalunga e Zampone Modena IGP in salsa alla menta ..... 168	 Coppa di Zampone Modena IGP dolce e salata ..... 169	 Rocher di Cotechino Modena IGP con zabaione al Chianti ..... 170	 Cotechino Modena IGP in carrozza con chutney di zucca ..... 171	 Mela rozza dei Sibillini con Cotechino Modena IGP in porchetta e anice verde di Castignano ..... 172	 Cotechino Modena IGP farcito con castagne dell'Appennino, su crema di fagioli di Sarconi IGP e sorbetto al basilico ..... 173	 Cotechino Modena IGP nel bosco ..... 174	 Antipasto dai sapori autunnali ..... 175	 Cotechino spaesato ..... 176	 Rollè di Cotechino Modena IGP, coniglio e zucca ..... 177	 Ravioli di Cotechino Modena IGP e ricotta con salsa alle lenticchie ..... 178	 Zampone Modena IGP caramellato all'arancia ..... 180
--	---	--	---	--	--	--	---	---	---	--	--	--	---	--	---	--	---	---	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	---	--	--	--	---	---	--





# COTECHINO MODENA IGP "TRINACRIO"



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 600
- 1 Arancia siciliana

### PER LA SALSA:

- Acqua l. 1
- Kefir ml 500
- Patate g 300
- 2 Scalogni
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 limone
- Dfo EVD qb.
- Salsa rosa delle Hawaii qb.

### PER IL CIOCCOLATO:

- Cioccolato fondente 85% g 120
- 5 bacche di cardamomo
- Cardamomo in polvere qb.
- Sale a scaglie di Cipro



## PROCEDIMENTO

Cuocere con cottura tradizionale il cotechino, una volta terminata la cottura rimuovere l'insaccatura e porlo all'interno di una boule. Grattugiare la metà di un quarto dell'arancia e spremere una fetta. Impastare il cotechino con l'aroma appena creato e tenere al caldo in forno a 70° C.



### PER LA SALSA.

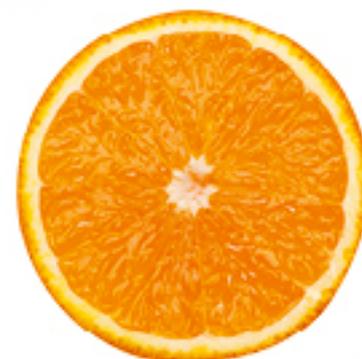
In una casseruola fare un brodo vegetale con l'acqua, i due gambi di sedano, la cipolla e la carota tritati fini. Aggiungere le patate tagliate a piccoli cubetti e iniziare a cuocerle con un mestolo di brodo. Appena le patate cominciano ad ammorbidirsi, versare metà del kefir e continuare la cottura aggiungendo del brodo ogni qualvolta il composto tenda ad asciugarsi troppo. Quando le patate saranno quasi cotte, aggiungere il kefir rimanente, stringere la salsa e frullare con minipimer il composto caldo. Aggiungere un pizzico di sale rosa delle Hawaii, la scorza di mezzo limone e il succo di un mezzo quarto. Dopo aver mescolato, passare la salsa in un colino o in un passaverdura e tenere in caldo.

### PER IL CIOCCOLATO.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e temperarlo due volte su un pianale d'acciaio. Al termine della seconda temperata aggiungere due cucchiaini rasi di cardamomo in polvere e stendere il cioccolato su una teglia ricoperta di carta da forno a formare una lastra sottile. Prima che si asciughi decorare la superficie con i semi di cardamomo estratti precedentemente dalle bacche e il sale di Cipro a scaglie. Lasciar raffreddare nel luogo più freddo della cucina, ma non in frigo.

### PER LA DECORAZIONE.

Tagliare una rondella di arancia e farla essiccare in forno a 120° C statico. Impiattare il cotechino con un coppapasta di forma quadrata, su una spennellata di salsa al kefir e limone. Decorare infilzando il cotechino con una scheggia abbastanza grande della lastra di cioccolato aromatizzato, su cui appoggiare la rondella di arancia essiccata verticalmente.



IPSEQA  
DON PINO PUGLISI  
CENTURIFE (EN)

Inverno  
1788

# "SFINGI"

## FRITTELLE DI COTECHINO MODENA IGP



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 300
- Farina "00" g 200
- Semola di grano duro g 200
- Acqua ml 270 circa
- Lievito per dolci 1 bustina
- Zucchero a velo g 50
- Olio essenziale d'arancia q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Olio per friggere q.b.

### PROCEDIMENTO

Fase 1: in una bacinella mettere l'acqua, lo zucchero a velo, il lievito, qualche goccia di olio essenziale d'arancia e la cannella; con l'aiuto di una frusta iniziare a mescolare mettendo poco alla volta la farina "00" e la semola fino ad ottenere una pastella.

Fase 2: dopo aver sbollentato per 20 minuti circa il cotechino, tagliarlo a fette spesse circa 0,5 cm, immergerle nella pastella e friggere in abbondante olio bollente finché la pastella diventa croccante e dorata.

Fase 3: con l'aiuto di un pennello decorare un piatto piano con il vino cotto di ficodindia, disporre sopra le sfingi ancora calde, glassarle con miele d'arancia e completare la decorazione con fiori di sambuco, melograno e tiratura di isomalto.



### PER LA DECORAZIONE

Vino cotto di ficodindia,  
fiori di sambuco essiccati,  
miele d'arancia,  
chicchi di melograno,  
isomalto.



# IL COTECHINO DEL PITTORE



## PROCEDIMENTO

Per preparare la pasta all'uovo occorre impastare la farina con i tuorli ed un filo d'olio. Una volta preparato l'impasto bisogna coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare per circa 30 minuti nel frigorifero. Nel frattempo riempire una casseruola di acqua e prepararsi per la cottura del cotechino. Mentre il cotechino è in cottura, procedere con la preparazione delle salse colorate, prendere i peperoni, pulirli e tagliarli a metà orizzontalmente. Una metà dei peperoni va frullata aggiungendoci acqua e sale, poi occorre filtrare il composto ottenuto; le restanti metà tagliarle a cubetti e poi friggerle. Lavare e pulire le melanzane, tagliarle a metà orizzontalmente, una metà sbucciarla e conservare separatamente la buccia dalla polpa, la buccia deve essere tagliata a julienne e poi fritta; mentre la polpa va tagliata a cubetti, stufata e poi frullata aggiungendo olio, aglio, sale e menta, fino ad ottenere una crema densa. Le restanti metà vanno affettate,

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### PER LA PASTA ALL'UOVO:

- Farina 00 g 500
- Tuorlo d'uovo g 375
- Olio EVO q.b.



### PER LA FARCIA DEI RAVIOLI:

- Formaggio spalmabile g 500
- Cotechino Modena 16P 5 fette
- Aneto q.b.
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.



### PER LE SALSE COLORATE:

- Peperoni verdi 4
- Peperoni rossi 4
- Peperoni gialli 4
- Acqua q.b.
- Sale q.b.

### PER IL CONTORNO CENTRALE:

- Melanzane 3
- Olio EVO q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Spicchio d'aglio 1



grigliate, tagliate a julienne e condite con olio, sale, prezzemolo tritato e aglio. Per la farcia, occorre trasferire il Philadelphia in una bastardella, aggiungerci l'aneto tritato e 3 delle 5 fette di cotechino tritate, amalgamare il tutto. Fatto tutto ciò, stendere la pasta all'uovo fino allo spessore di 1 millimetro, copparla con un coppapasta circolare, farcirla e comporre i ravioli. Per la doppia cottura dei ravioli occorre inizialmente sbollentarli in acqua salata per circa un paio di minuti e successivamente, una volta scolati e asciugati, friggerli per altri tre minuti. Predisporre al centro del piatto un coppapasta circolare, alla base mettere la crema di melanzane, seguire con la dadolata fritta di peperoni e una delle fette di cotechino sgranata e saltata, seguire con la julienne di melanzane grigliate, per completare aggiungere altro cotechino e disporre 6 ravioli a cerchio alternando le salse.



# VECCHIE e NUOVE AMICIZIE

Inverno



## PER LA CREMA DI ZUCCA

- Zucca g 500
- Aceto Balsamico di Modena IGP ml 300
- Sale e pepe qb.
- Olio EVO qb.

## PER L'ARIA DI SALSA VERDE

- Prezzemolo sfogliato g 200
- Capperi g 50
- Colatura di alici
- Acqua naturale ml 300
- Zucchero g 30
- Sale g 5
- Lecitina di soia g 1,5

PER 4  
PERSONE

## PER LA COTTURA DEL COTECHINO

- 10 carote
- 4 coste di sedano
- 6 cipolle di Medicina
- 2 patate
- 3 foglie di alloro
- 1 Cotechino Modena IGP
- Lenticchie rosse g 300

## PER LA TARTARE DI GAMBERI

- 18 gamberi rossi
- Limone qb.



## PROCEDIMENTO

Preparare un fondo vegetale per la cottura del cotechino utilizzando sedano, carote, cipolle e patate, precedente lavate e pulite. Aggiungere l'alloro, il sale ed immergervi il cotechino e cuocerlo. Prendere la zucca, pelarla a vivo, con l'aiuto di un cucchiaio rimuovere i semi ed i filamenti, dopodiché tagliarla a tocchettoni e metterla in una bastardella a marinare con l'aceto balsamico per circa 25 minuti. Tostare le lenticchie nell'olio, sfumare con il brodo, mescolando continuamente, e portare a cottura. Scolare la zucca conservando l'aceto, trasferire la zucca in una casseruola, aggiungere parte dell'aceto e acqua. Portare ad ebollizione e cuocere finché la zucca diventerà morbida. Frullarla, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, aggiungendo brodo se necessario. Scolare ed affettare il Cotechino Modena IGP. Pulire i gamberi, batterli a tartare e condirli con olio, sale e limone. Per l'aria di salsa verde occorre sbollentare il prezzemolo sfogliato, poi bisogna scolarlo ed asciugarlo con cura. Mettere nel bicchiere del mixer il prezzemolo, l'acqua, il sale e lo zucchero e frullare il tutto. Una volta frullato, passare il composto ottenuto al setaccio. Al composto filtrato aggiungere i capperi e la colatura di alici e frullare di nuovo il tutto. Filtrare il composto ottenuto, infine aggiungere la lecitina di soia e con il mixer ad immersione, frullare sulla superficie del composto fino ad ottenere l'aria di salsa verde. Prima di procedere con l'impiattamento scottare le fette di cotechino in padella, in maniera tale da conferire più croccantezza al piatto.



# PANETTONE CON ZAMPONE MODENA IGP CANDITO E SALSA DI LENTICCHIE

## INGREDIENTI PER 12 PERSONE

### PER IL PRIMO IMPASTO

- Lievito naturale pronto g 100
- Farina bianca g 400
- Zucchero g 120
- Burro g 100
- Acqua g 140
- Tuorli g 120

### PER IL SECONDO IMPASTO

Nell'impastatrice travasare la pasta lievitata con volume iniziale triplicato e aggiungere:

- Farina bianca g 100
- Tuorli g 130
- Zucchero g 100
- Miele g 25
- Burro g 150
- Sale g 8
- Acqua g 70
- Zampone candito g 210

## PROCEDIMENTO

Per il primo impasto riponete nella macchina impastatrice o planetaria la farina, l'acqua a una temperatura di 22-24 ° C, lo zucchero e, dopo 16 minuti circa, a pasta formata, incorporate il burro morbido, il lievito madre e i tuorli. Lasciate lavorare la pasta fino a quando è liscia, facendo attenzione che non diventi troppo lucida, cioè troppo lavorata.

La pasta è pronta quando inizia a fare delle grosse bolle d'aria sulla superficie. Significa che si è ben formato il glutine ed è al punto giusto come lavorazione. Mettete la pasta a lievitare in una stufa per 10-12 ore a una temperatura di 26-28 ° C e comunque fino a quando il volume è triplicato. Se avete poca esperienza, mettete un recipiente graduato (spia) per individuare quando il volume è corretto.

Per il secondo impasto aggiungete alla pasta la farina, lavoratelo fino a quando diventa liscia: l'operazione durerà circa 15 minuti.

Aggiungete lo zucchero e il miele con dei tuorli (una metà), fate incorporare il tutto, lavorate fino a quando si otterrà una pasta omogenea e liscia, aggiungete il sale con un altro po' di tuorli. Rilavorate la pasta fino a quando si sarà di nuovo formata e aggiungete il burro morbido ma non sciolto, la rimanenza dei tuorli e tutta l'acqua; accertatevi che la sua consistenza vada bene regolando l'impasto con l'aggiunta di circa 70-80 di acqua. Aggiungete lo Zampone Modena Igp candito e continuate ad impastare per circa 3/4 minuti. Tutta l'operazione dev'essere eseguita in un'impastatrice tuffante con 60 battute al minuto, non dovrebbe durare più di 40 minuti, l'ideale è 35 (per formare una buona pasta, serve una macchina che lavori con un minimo di 60 battute al minuto in un'impastatrice tuffante). Preparate le pezzature su delle assi, arrotondate e formate delle pagnotte, posizionatele in una cella di lievitazione per un tempo di 40-60 minuti a 28° C circa. Poi, ripetete l'arrotondamento della pagnotta formandola ben stretta e mettete la pasta nell'apposito pirottino da panettone e lasciatelo lievitare fino al bordo dello stampo. Infine cuocere a 175° C per 45 minuti se lo stampo è da chilo oppure 34 se è da mezzo chilo.



## SALSA ALLE LENTICCHIE

- Lenticchie secche g 250
- 1 carota
- 5 pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- Basilico, sale, zucchero, olio EVO, pepe q.b.

## PER LA SALSA DI LENTICCHIE

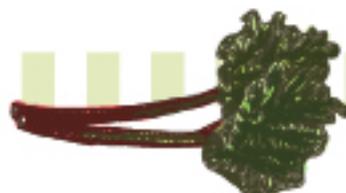
In un'ampia casseruola fate rosolare uno spicchio d'aglio con l'olio aggiungete quindi i pomodori, la carota, le lenticchie e il basilico; lasciate rosolare qualche minuto poi abbassate la fiamma, coprite con 2 bicchieri d'acqua e salate. Fate cuocere a fuoco basso per circa 30-40 minuti aggiungendo altra acqua quando serve. A cottura ultimata, frullate tutto con un frullatore ad immersione sino ad ottenere una crema liscia e vellutata.



## “VIA EMILIA”

### INGREDIENTI PER 1 PORZIONE

- Cotechino Modena IGP g 160
- Parmigiano Reggiano Dop 24/32 mesi g 120
- Panna g 10
- Radice di rabarbaro g 50
- Lenticchie nere "beluga" g 30
- Riso soffiato biologico g 25
- Kuzu g 10
- Lambrusco di Modena ml 100
- Sale g 12
- Lecitina 3 g
- Xantana g 0,4



### PROCEDIMENTO

#### Per il cotechino

Far cuocere molto lentamente il cotechino in acqua, scolarlo e con un coppapasta fare una forma cilindrica.

#### Per la crema di parmigiano.

Far arrivare la panna a 60° C, mettere il parmigiano e mescolare. Portare a 106° C e servirla.



#### Per l'aria al lambrusco.

In una bowl versare il vino con la lecitina di soia. Inclinare la bowl a 45° C e formare l'aria con il frullatore.

COTECHINO MODENA IGP,  
CREMA DI PARMIGIANO,  
ARIA AL LAMBRUSCO DOC,  
SALSA AL RABBARBARO  
E GALLETTA DI LENTICCHIE.

#### Per la salsa al Rabarbaro.

Fare una centrifuga di rabarbaro, sistemarla di sale. Aggiungere Xantana e togliere l'aria al sottovuoto.

#### Per la Galletta di Lenticchia.

Sciogliere in poca acqua il Kuzu, poi mescolare il riso, il kuzu e le lenticchie precedentemente sbollentate. Formare questo impasto e metterlo sulla carta forno. Infornare a 120° per C 5/7 minuti. Far seccare la galletta.



ISIS GIOBERTI  
ROMA

# SOTTILE DI COTECHINO MODENA IGP CON TARTARE DI BOSCO

Inverno  
2023

## INGREDIENTI PER 10 PERSONE

### PER IL SOTTILE

- Cotechino di Modena IGP g 500
- Burro aromatizzato al timo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### PER LA TARTARE DI BOSCO

- Castagne fresche g 500
- Funghi porcini g 300
- Olio EVO
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Timo q.b.



### PER LA RIDUZIONE DI VIN SANTO

- Vin santo ml 100

### PER L'IMPIATTAMENTO

- Timo fresco



## PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino con la sua confezione sottovuoto, seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate sull'etichetta, una volta cotto tagliare una fetta alta 2 cm.

Preparare la tartare di bosco, il primo passaggio da effettuare è quello di incidere le castagne e bollirle successivamente in modo tale da eliminare il doppio rivestimento da cui è coperta. Una volta effettuata questa operazione tritarle grossolanamente anche in modo irregolare. Fatta questa operazione si passa a spazzolare i funghi porcini per eliminare gli eventuali residui di terriccio. Tagliare a brunoise i funghi e cuocerli delicatamente in padella con olio EVO, un rametto di timo, sale, pepe e infine aggiungere le castagne precedentemente lavorate ed eventualmente regolare di sale.

Preparare la riduzione di vin santo, adagiando in una piccola casseruola il vin santo e lasciarlo ridurlo a fiamma bassa.

Per il sottile, in una padella antiaderente adagiare del burro aromatizzato al timo; appena sciolto adagiate la fetta di cotechino precedentemente tagliata e sigillate entrambi i lati. Comporre il piatto aiutandosi con un coppapasta mettendo la tartare di bosco sul fondo del piatto, adagiare sopra il sottile di cotechino, completare il piatto con delle foglioline di maggiorana e timo e la riduzione di vin santo.



# COTESUSHI

ISIS GIOBERTI  
ROMA



PER 10  
PERSONE

Inverno  
INTERNO



## CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE

Tagliare a julienne la cipolla e adagiarla in una terrina, aggiungere lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, l'alloro, il vino bianco e il cognac e lasciare macerare il composto per un'ora circa affinché gli ingredienti prendano forza tra di loro. Successivamente porre il tutto in una casseruola e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti fino al raggiungimento della giusta densità.

- 1 Cipolla rossa grande
- Zucchero semolato g 20
- Zucchero di canna g 10
- 1 Foglia di alloro
- Vino bianco q.b.
- Cognac q.b.
- Zenzero q.b.



- Lenticchie g 300
- Pomodori maturi g 100
- Carote g 50
- Aglio q.b.
- Sale q.b.
- Olio q.b.

## VELLUTATA DI LENTICCHIE

Mettere a bagno le lenticchie in acqua fredda abbondante. Nel frattempo tagliare i pomodori, le carote e l'aglio e far cuocere il tutto in una pentola con un filo d'olio per pochi minuti. Aggiungere le lenticchie e rosolare per qualche minuto, versare acqua e successivamente un pizzico di sale, abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco basso fino a cottura aggiungendo se necessario qualche bicchiere d'acqua. Quando le lenticchie saranno ben cotte, frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e morbida.



- Cotechino di Modena IGP g 500

## PROCEDIMENTO PER IL COTECHINO

Utilizzare il cotechino IGP di Modena precotto e lasciar bollire in acqua secondo i tempi richiesti.

- Castagne g 100

## PROCEDIMENTO PER LE CASTAGNE

Incidere le castagne e bollirle in acqua, quando sono cotte sbucciarle e metterle in forno per pochi minuti.



## INGREDIENTI

- Riso per sushi
- Acqua
- Alga nori
- Aceto di riso
- Zucchero
- Sale

## RISO DA SUSHI

Versare l'aceto di riso in un pentolino insieme allo zucchero e il sale, e lasciare sciogliere.

Sciquare bene il riso sotto l'acqua corrente per eliminare l'amido e lasciarlo riposare in acqua per 30 minuti; successivamente scolarlo e versarlo in una pentola capiente aggiungendo acqua. Portare a ebollizione per 5 minuti e a fuoco basso per 10 minuti. Versare il riso in un contenitore largo e aggiungere il condimento.



## PROCEDIMENTO PER IL SUSHI

Adagiare uno strato di riso sull'alga nori, spennellare con lo zafferano e con il collagene del cotechino; aggiungere il cotechino tagliato a bastoncino e pochissima vellutata di lenticchie. Arrotolare nella tradizionale maniera giapponese.

- Foglie di bambù
- Semi di sesamo neri e bianchi

## IMPIATTAMENTO

Porre la vellutata lungo il piatto e strisciare con il cucchiaino fino a formare una linea retta tra la vellutata stessa.

Da un lato porre il nostro sushi di cotechino e dall'altra guarnire con la confettura di cipolle e una decorazione di foglie di bambù.

Spolverare con la castagna sbriciolata grossolanamente i semi di sesamo bianchi e neri. Porre sul bordo del piatto le bacchette giapponesi.



IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)



# ZAMPONE MODENA IGP CON SPUMA DI CASTAGNE, CREMA AI PORCINI E SALSA AL SAGRANTINO

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Zampone Modena IGP
- Castagne (marroni) g 300
- Zucca gialla g 300
- Funghi porcini g 150
- 1 melograno
- 1 bottiglia di latte
- Menta, salvia, rosmarino q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO q.b.
- Burro g 100

## PER LA SALSA

- Burro g 50
- Farina g 50
- Brodo di carne ml 500
- Sagrantino ml 120



## PROCEDIMENTO

Pulire le castagne, farle bollire per 5 minuti in acqua. Metterle nel latte speziato con rosmarino, salvia e menta e lasciare cuocere per 10/15 minuti, ma fare attenzione a non farle sfaldare. A cottura scolare le castagne, scartare gli aromi grossolani ma conservare il latte a parte. Successivamente frullare le castagne aggiungendo il latte di cottura, passare allo chinois e mettere nel sifone lasciando riposare in frigorifero per circa 1 ora. Cuocere il cotechino. Saltare i funghi con olio e spezie a piacere, salare e pepare, poi passare il tutto allo chinois. Affettare la zucca finemente all'affettatrice, sistemarla a forma di ventaglio bloccandola alla base con uno stuzzicadenti, immergere in acqua e ghiaccio per 1 ora e mezzo per poi friggerla.

Per la salsa d'accompagnamento, preparare un roux, aggiungervi lentamente il brodo fino a raggiungere la giusta consistenza cremosa dopodiché incorporare il sagrantino e lasciarlo evaporare. Nel giro di pochi minuti la salsa è pronta.



IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)

# BUDINO DI PECORINO e ZAMPONE MODENA IGP SU PUREA DI ROVEJA



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Crema di latte o latte l 1,5
- 6 uova
- Pecorino stagionato g 150
- Parmigiano reggiano g 50
- 6 fette di Zampone Modena IGP cotto
- Roveja g 300
- Salvia fresca un mazzetto
- olio EVO dl 2
- 2 spicchi aglio
- 6 stampini in alluminio
- Sale q.b.
- Pasta all'uovo di farina integrale
- Fiori di borragine

## PROCEDIMENTO

In un contenitore lavorare i tuorli con una frusta, aggiungere i formaggi e un pizzico di sale continuando a lavorare, incorporare la crema di latte, precedentemente fatta bollire, amalgamare bene il composto ottenuto. Ungere leggermente gli stampini, alla base di essi inserire una fetta di zampone e un mestolo del composto ottenuto, far cuocere a bagnomaria in forno a 180 gradi per circa 50 minuti. Lessare la roveja, precedentemente lasciata ad ammorbidire in acqua per circa 12 ore, con uno spicchio di aglio e una manciata di sale. Quando la roveja risulterà cotta, farla insaporire in una casseruola con un fondo di olio e foglie di salvia, passare poi al passaverdure. Comporre il piatto mettendo alla base un quadrato di pasta all'uovo di farina integrale, resa croccante in forno per circa 10 minuti, la purea di roveja e su di essa il budino di pecorino e zampone, guarnire con foglie di salvia e fiori di borragine. Servire a temperatura ambiente.



Inverno  
INVERNO

Inverno  
INVERNO

IIS LUIGI EINAUDI  
CANOSA DI PUGLIA (BT)

# FAVE, FOGLIE e COTECHINO DI MODENA IGP

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino di Modena IGP g 200
- Cicorie campestri g 250
- Canestrato pugliese g 150

- Farina di grano arso g 30
- Farina 00 g 270
- Acqua g 150
- Olio EVO g 30
- Sale g 5
- Lievito di birra g 5



## PANE AL "GRANO ARSO"

Unire le due farine in una mezza sfera e versare poco per volta il lievito sciolto nell'acqua, poi aggiungere il sale e l'olio e iniziare ad impastare finché non diventa liscio, omogeneo ed elastico. Lasciarlo a riposare in un contenitore coperto con pellicola finché non raddoppia il volume, poi dargli la forma di baguette e farlo lievitare una seconda volta; dopodiché infornare a 200° C fin quando non è cotto e dorato in superficie.



- Fave secche g 200
- Patate g 50
- Olio EVO q.b.
- Aglio q.b.
- Alloro q.b.
- Sale q.b.

## CREMA DI FAVE

Lavare le fave e metterle in un pentolino, aggiungere le patate a cubetti, l'alloro e l'aglio. Coprire tutto con dell'acqua e lasciar cuocere a fuoco medio finché non si sfaldano.

Eliminare lo spicchio d'aglio e la foglia d'alloro, frullare il tutto aggiungendo olio EVO e regolare di sale.



## POMODORINI CONFIT

Lavare e tagliare in quattro i pomodorini, disporli in una teglia con carta da forno e condirli con sale, pepe, e zucchero di canna. Infornarli a 120° C per circa quindici minuti.

Sbollentare le cicorie campestri per pochi secondi, poi spadellarle con olio EVO, uno spicchio d'aglio e del peperoncino intero, infine regolare di sale. Per finire sbollentare il cotechino, affettarlo e passarlo in padella per pochi secondi finché non si dora.

- Pomodori fiaschetto g 100
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Zucchero di canna g 10

## PREPARAZIONE

Assemblare il tutto alternando una fetta di baguette di grano arso, una fetta di formaggio canestrato pugliese, la fetta di cotechino spadellata, le cicorie campestri all'aglio e peperoncino e i pomodorini confit. Versare nel piatto una cucchiata di crema di fave secche, adagiare il crostone e decorare con un bouquet di erbe aromatiche di stagione e un filo di olio EVO della varietà "Coratina" dal gusto forte e dall'aroma intenso.

IL LUIGI EINUDI  
CANOSA DI PUGLIA (BT)

# SFOGLIATELLA SALATA CON CIME DI RAPA, FUNGHI CARDONCELLI e ZAMPONE DI MODENA IGP

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

### PER L'IMPASTO

- Farina g 250
- Zucchero g 30
- Sale g 5
- Uova g 30
- Olio EVO (varietà "Coratina") ml 25
- Vino bianco ml 25



### PER LA FARCIA

- Cime di rapa di Minervino Murge g 200
- Zampone di Modena IGP g 250
- Pomodorini confit g 100
- Funghi Cardoncelli della Murgia g 200
- Aglio g 50
- Peperoncino g 10
- Olio EVO ml 50 (varietà "Coratina")
- Timo fresco





## PROCEDIMENTO

Per l'impasto unire la farina con le uova aggiungendo successivamente zucchero, sale, olio e vino bianco. Lavorare l'impasto fino a farlo diventare liscio ed omogeneo e farlo riposare per 15-20 minuti coperto con pellicola. Mondare e lavare le cime di rapa, sbollentarle pochi minuti in acqua bollente e salata, preparare una padella con olio extravergine di oliva (varietà "Coratina"), uno spicchio d'aglio in camicia e del peperoncino, scolare le cime di rapa e saltarle in padella per farle insaporire. Eliminare l'aglio e il peperoncino e tritare grossolanamente le cime di rapa. Mondare e lavare i funghi carboncelli per eliminare ogni traccia di terra, tagliarli a fette e saltarli in padella con olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio in camicia e del peperoncino e regolare di sale. Sbollentare lo Zampone di Modena Igp, privarlo della cotenna e tritarne la polpa sbriciolandola, unirvi le cime di rapa e i funghi, i pomodorini confit e amalgamare insieme. Stendere la pasta sottilmente ricavando dei rettangoli di 20 x 10 cm tagliandoli con la rotella tagliapasta merlettata. Disporre una striscia di farcia e avvolgere a forma di cannolo, arrotolarlo su se stesso dandogli una forma di "chiocciola", spennellare con albume d'uovo e saldare le estremità. Spennellare con un filo d'olio EVO e infornare il tutto a 160° C per 20-25 minuti. Al momento del servizio guarnire il piatto con caponata di funghi Cardoncelli trifolati, aromatizzati al timo.



IL LUIGI EINUDI  
CANOSA DI PUGLIA (BT)



# CANNOLO DI PASTA BRISE' CON RICOTTA e COTECHINO MODENA IGP, CREMA DI ZUCCA e CAROTE VIOLA e VELLUTATA DI CIME DI RAPA



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

### PER LA PASTA BRISE'

- Farina g 250
- Burro g 125
- Uova g 75
- Un pizzico di sale



### CANNOLI

Mettere in una terrina la farina e il burro a temperatura ambiente e sabbiare con le mani fino a far bene incorporare quest'ultimo. Create ora la classica fontanella, aggiungete quindi le uova e lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo. **IMPORTANTE:** la pasta **NON** deve essere lavorata a lungo. Quindi, formate una palla, coprite con pellicola e fate riposare per 30 minuti. A questo punto potrete stendere la pasta brisé con un matterello. Per i cannoli prendete un coppapasta rotondo del diametro di 9 cm, quindi ricavate le sagome che poi arrotolerete sugli appositi cilindri di metallo, avendo cura di spennellare le estremità con l'albume d'uovo. Infornate a 160° C per 20 minuti finchè non sono ben dorati.

## INGREDIENTI

- Cotechino di Modena 1GP g 200
- Ricotta di vaccina g 300
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Zenzero in polvere q.b.

## MOUSSE

Per la mousse tritare finemente il cotechino e incorporare la ricotta di vaccina fino ad ottenere una densità consistente e regolare di sale, pepe e una presa di zenzero in polvere.



## INGREDIENTI

- Cime di rapa g 250
- Patate g 75
- Olio EVO g 25
- Peperoncino q.b.
- Aglio 1 spicchio
- Sale q.b.

## CREMA DI CIME DI RAPA

In un tegame capiente poniamo l'olio EVO (della varietà "Coratina"), l'aglio e il peperoncino e lasciamo dorare, aggiungiamo le patate e appena dorate versiamo le cime di rapa e copriamo con brodo vegetale o acqua. Lasciamo cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti, frulliamo il tutto col mixer a immersione e un filo di olio EVO per emulsionare.



## INGREDIENTI

- Carote viola g 250
- Patate g 75 g
- Rosmarino 2 rametti
- Olio EVO g 25
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Cipolla g 30

## CREMA DI CAROTE VIOLA

Per preparare la crema di carote viola iniziate pelando le patate e tagliandole a cubetti piuttosto piccoli, pelate anche le carote viola, privatele delle estremità e tagliatele a rondelle. Mettete in un tegame l'olio EVO, aggiungete la cipolla che avrete lavato e tagliato finemente, fate dorare il tutto a fuoco debole. Aggiungete quindi le patate, le carote e i due rametti di rosmarino e fatele saltare qualche minuto per insaporirle. Aggiungete quindi l'acqua e proseguite la cottura. Quando le verdure saranno cotte (ci vorranno circa 20 minuti), eliminate i due rametti di rosmarino e frullatele finemente in un mixer ottenendo una consistenza cremosa. Infine regolate di sale.



## INGREDIENTI

- Zucca g 250
- Patate g 75
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Alloro q.b.
- Olio EVO g 25
- Cannella q.b.
- Cipolla g 30
- Noce moscata q.b.

## CREMA DI ZUCCA

Eliminate sia la buccia esterna che i semi interni; a questo punto dovrete ricavare 250 g di polpa, quindi tagliatela a cubetti. Pelate le patate e tagliatele anche queste a cubetti. Mondate la cipolla, tritatela finemente quindi trasferitela in un tegame con l'olio e lasciatela imbiondire a fuoco debole. Una volta che la cipolla avrà cambiato colore unite anche la zucca e le patate. Aggiungete anche una parte dell'acqua fino a coprire tutte le verdure. Regolate di sale e di pepe. Lasciate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, aggiungendo l'acqua di tanto in tanto. Una volta che le verdure saranno cotte, spegnete il fuoco e frullate il tutto con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Quindi aggiungete la cannella, la noce moscata e mescolate il tutto.



## PREPARAZIONE

Farcire i cannoli con la mousse e coprire le estremità con mandorle a sfoglie tostate, disporre a piacere le tre creme nel piatto e adagiarvi i cannoli, guarnire a piacere con erbe aromatiche fresche di stagione.



IPSSAR  
SIGISMONDO DI MALATESTA  
RIMINI

## NIDO DI CANNELLONI AL COTECHINO MODENA IGP E SONCUS ASPER CON CREMA AL FORMAGGIO DI FOSSA

Inverno



### SALSA DA GRATINATURA

- Latte intero ml 25
- Burro g 40
- Panna fresca ml 25
- Grana g 40
- Robiola g 100
- Formaggio di fossa grattugiato g 50

### CREMA DI ZUCCA

- Zucca gialla g 300
- Burro g 30
- Farina g 10
- 1 piccolo scalogno
- Acqua q.b.

### PASTA ALL'UOVO

- Farina g 200
- 2 uova

### GUARNIZIONE

- Viole o fiori eduli
- 6 nidi di pasta kataifi
- 1 porro
- 1 cucchiaino di filetti di mandorla

tagliare a varie lunghezze dei tubetti, accoppiarli mettendoli in piedi per ottenere un cilindro sfalsato nelle altezze. Legare il cilindro ottenuto con dei fili di porro sbollentati. Porre i cilindri in una teglia di acciaio oleata tenendoli distanziati uno dall'altro, salare e spolverare di grana, cospargerli con gocce di burro fuso e porre a gratinare. Disporre la crema di zucca sul piatto con al centro il nido di pasta kataifi; al centro della pasta kataifi mettere una rondella di cotechino e sopra la rondella, i cannelloni gratinati. Contornare con fiori eduli ed alcune lamelle di mandorla tostate.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER LA FARCIA

- Ricotta g 200
- Formaggi morbidi g 60
- Grana g 80
- Soncus asper o misto d'erbe di campagna g 100
- 1 uovo
- Cotechino di Modena IGP a cubetti g 150
- 6 fette di Cotechino Modena IGP
- Noce moscata grattugiata

### PROCEDIMENTO

In una zuppiera unire tutti gli ingredienti della farcia e aggiustare se necessario di sale e pepe. Preparare una pasta all'uovo ricavarne delle sfoglie e dalle sfoglie ricavarne dei rettangoli di pasta di circa 8 cm di lato e per una lunghezza di 30/40 cm. Scottare la pasta, raffreddarla, stenderla su di un canovaccio e farcirla con il ripieno. Per ottenere dei cilindri di pasta ripieni,



Inverno

## FERRATELLA D'ABRUZZO CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI SPEZIATI E RIDUZIONE AL MOSTO COTTO

IPESSEA  
DE CECCO  
PESCARA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE PER LE FERRATELLE

- 3 uova
- Farina di grano tenero g 250
- Olio EVO 6 cucchiaini
- Birra g 70
- Un pizzico di sale

### PER LA FARCIA

- Zampone Modena IGP g 400
- Ricotta di pecora g 250
- Parmigiano Reggiano g 100
- Pepe q. b.

### PER LA GUARNIZIONE

- Confettura di pomodori verdi g 200
- Mosto cotto g 200
- Fecola di patate g 20

### PER LA DECORAZIONE

- 4 foglie di basilico fritte
- Qualche chicco di melograno

### PREPARAZIONE

- Sbattere le uova in una bacinella aiutandosi con una frusta; aggiungere la birra, la farina, l'olio e gli altri ingredienti, far riposare l'impasto per qualche minuto. Nel frattempo riscaldare la piastra a fuoco medio. Aprirla e ungerla con poco olio; versare quindi un cucchiaino dell'impasto al centro del ferro. Chiudere e lasciar cuocere per circa un minuto su entrambi i lati; la ferratella sarà cotta quando risulterà dorata. Una volta cotta aprire il ferro e staccare la ferratella. Cuocere lo zampone nella sua confezione, lasciar raffreddare e togliere con un coltello la parte della cotenna, quindi passare al cutter. Unire la ricotta setacciata, il parmigiano, il pizzico di pepe. Spalmare il composto ottenuto sopra la ferratella e coprirlo con un'altra della stessa grandezza. Farcire così tutte le ferratelle preparate. Riscaldare il mosto cotto e legare con la fecola, lasciare ridurre per qualche istante.

### PRESENTAZIONE

- Disporre le ferratelle in un piatto, guarnire con la confettura di pomodori verdi, la riduzione di mosto cotto, decorare con la foglia di basilico e qualche chicco di melograno.

# RAVIOLI DI RISO CON FIOR DI RICOTTA, COTECHINO MODENA IGP E MENTUCCIA SU LETTO DI CICERCHIA, LEGGERA FONDUTA AL GORGONZOLA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

## IMPASTO RAVIOLI

Disporre le farine a fontana su un banco da lavoro e versare al centro le uova e un pizzico di sale. Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente (se l'impasto risultasse poco compatto aiutarsi con dell'acqua). Coprirlo con della pellicola e lasciarlo riposare per 30 minuti. Passato il tempo necessario, stendere l'impasto con il mattarello in una sfoglia sottile. Inserire il ripieno di cotechino in un sac à poche e farcire mettendo dosi di farcia proporzionate a distanza regolare. Coprire con il restante lembo di pasta e fare aderire perfettamente le due sfoglie. Con un coppapasta rotondo ricavare dei cerchi di 6 cm e porli in un vassoio. Cuocere i ravioli al dente, saltarli con burro e salvia ed infine con la fonduta al gorgonzola.

## IMPASTO RAVIOLI

- Farina di riso g 300
- Farina 00 g 200
- 4 uova
- Acqua q.b.
- Sale q.b.

- Cotechino di Modena IGP g 200
- 1 tuorlo
- Ricotta vaccina g 100
- 6 foglie di menta
- Burro g 20
- Formaggio grattugiato g 50
- Sale, pepe e noce moscata q.b.

## RIPIENO

Tagliare il cotechino precedentemente bollito (per circa 20-25 minuti) a pezzi grossolani; unire a quest'ultimo la ricotta, un tuorlo, il parmigiano reggiano, il sale, il pepe, la noce moscata e delle foglioline di menta tritate. Incorporare bene gli ingredienti e passarli al mixer.

- Gorgonzola DOP g 350
- Panna g 50
- Latte g 100
- Burro g 20
- Sale, pepe q.b.

## FONDUTA

Far sciogliere a bagnomaria il gorgonzola precedentemente tagliato a pezzi grossolani, la panna fresca e il burro. Salare, pepare e passare al mixer.

## GUARNIZIONE

Mettere la cicerchia secca in una bacinella con dell'acqua per circa 12 ore per reidratarla.

Scolarla, lavarla bene e farla bollire in una casseruola coperta d'acqua per circa 2 ore. A metà cottura aggiungere la cipolla, una costa di sedano, la carota tagliata a cubetti, gli aromi e 1 spicchio di aglio. Regolare di sale e pepe, irrorare con un cucchiaino di olio e portare a cottura.

Terminata la cottura, adagiarla su un piatto di portata, aggiungere i ravioli conditi con la fonduta, le scaglie di cioccolato, le foglie di menta, un pomodorino confit e dell'erba cipollina.

- Cicerchia g 500
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Sale, pepe q.b.
- Olio EVO g 20
- Salvia g 10
- Burro g 30
- Cioccolato fondente g 30
- Erba cipollina
- 6 pomodorini confit



Inverno

# MILLEFOGLIE DI POLENTA CON COTECHINO MODENA IGP E TOMINO CROCCANTE, CHIFFONADE DI VERDURE E MIELE DI CASTAGNO



IPS  
GIUSEPPE RAVIZZA  
NOVARA



PER 6  
PERSONE

## PER LA POLENTA:

- Farina di mais g 300
- Acqua l 1,5
- Sale, pepe q.b.
- Burro g 50

## PER IL TOMINO

- 6 tomini
- 12 fette di speck



## PER IL COTECHINO

- Cotechino Modena IGP g 500

## PER 150 G DI CHIFFONADE

- 1 carota
- 1 zuccina
- 1 costa di sedano
- 1 barbabietola
- 1 limone
- 1 cucchiaino di Olio EVO
- Sale q.b.



## PROCEDIMENTO

### PER LA POLENTA

In una casseruola portare l'acqua con il burro a una temperatura di 80° C. Aggiungere il sale. Versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con una frusta e portare a ebollizione. Far cuocere per circa 45 minuti mescolando in continuazione, fino a quando la polenta comincia a staccarsi dai bordi del recipiente di cottura. Versarla su una teglia e farla raffreddare.



Con un coppapasta ottenere dei quadrati di circa 8 cm di lato. Lessare il cotechino in acqua per circa 20-25 minuti; farlo raffreddare e tagliarlo a fette di circa 1 cm di spessore. Avvolgere lo speck sui tomini e grigliarli per un minuto circa per lato.

### CHIFFONAIDE DI VERDURE

Lavare e pelare le verdure; tagliarle a bastoncini finissimi e conservarle in una bacinella con dell'acqua fredda. Al momento del bisogno condirle con sale, un goccio di olio e del succo di limone.



- Miele di castagno g 30
- 6 pomodori confit

## GUARNIZIONE DEL PIATTO

Adagiare su un piatto di portata il quadrato di polenta. Aggiungere il tomino bardato con lo speck e grigliato, successivamente la fetta di cotechino ed infine la chiffonaide di verdure con un ciuffetto di menta. Condire con miele di castagno e un pomodoro confit.



IPS  
JACOPO BARTOLOMEO BECCARI  
TORINO

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Farina di mais g 200
- Cotechino di Modena IGP precotto g 400
- Gorgonzola g 40
- Toma piemontese d'alpeggio g 40
- Toma di lenzo g 40
- Parmigiano Reggiano g 40
- Raschera stagionato g 40
- Burro g 200
- 1 barbabietola rossa
- Farina di castagne g 100
- Farina g 100
- Spinaci freschi g 300
- 1 uovo
- 6 stampini monoporzione di alluminio.



## POLENTA CONCIA E COTECHINO MODENA IGP IN CROSTA DI CASTAGNE

### PROCEDIMENTO

Prendere il cotechino precotto e terminare la cottura e far freddare, tagliare 6 fettine dello spessore di 5 mm il restante tagliarlo a cubetti o sbriciolarlo. Fare la pasta brisè con 120 g di burro, 100 g di farina di castagne e 100 g di farina debole ed 1 uovo e formare dei cestini e cuocerli in forno. Affettare finemente la barbabietola rossa e disidrarla a 90° C. Mettere a scaldare 6 dl di acqua per la polenta con sale grosso e una noce di burro. Cuocere la polenta; una volta cotta aggiungerci i formaggi, 50 g di burro e il cotechino, riempire i cestini in crosta di castagne nei loro stampi adagiando in superficie le fette di cotechino precedentemente messe da parte e continuare a cuocere in forno per circa 25-30 minuti. Saltare gli spinaci con poco burro sale e pepe necessari e tenere in caldo.

**FINITURA DEL PIATTO.** Disporre il cestino di castagne con polenta al centro o al lato del piatto adagiare a fianco gli spinaci e decorare con le barbabietole disidratate.

## TORTINO CON PANE DI MATERA, COTECHINO MODENA IGP CROCCANTE, CIPOLLA ROSSA SU RAGÙ DI FAVE SECHE

IIS TURI  
MATERA

PER 6  
PERSONE

- Pane di Matera g 250
- Panna da cucina g 200
- Latte g 100
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- Cipolla rossa g 100
- Cotechino di Modena IGP g 100
- Pecorino di Filiano g 50
- Timo q.b.
- Sale q.b.
- Olio EVO g 40

### TORTINO

Tagliare il pane a cubetti utilizzando solo la mollica, incorporare alla panna le uova intere e i tuorli, condire la base del tortino con il pecorino, il sale il pepe ed il timo. Tagliare la cipolla rossa a spicchi e rosolarla con l'olio, far rosolare in padella senza grasso anche il cotechino tagliato in piccola dadolata sino a che non sia dorato e croccante. Imburrare degli stampi mono porzione, distribuire metà dei cubetti di pane, aggiungere la cipolla e il cotechino completare con altri cubetti di pane, riempire con la base del tortino e cuocere in forno a 130° C per circa 30-35 minuti.



### RAGÙ DI FAVE

Lasciare le fave secche a bagno in acqua fredda per 4 ore, rosolare nell'olio il porro affettato, l'aglio e la foglia d'alloro, aggiungere le fave bianche sgocciolate, lasciare rosolare aggiungere acqua e la passata di pomodoro, cuocere a fuoco lento. Quando le fave saranno cotte, batterle con la frusta completare con un po' di peperoncino e servire il tortino sul ragù di fave, decorare a piacere.

- Fave bianche secche g 200
- Porri g 80
- Passata di pomodoro g 70
- Olio EVO g 30
- Aglio, sale, pepe, alloro peperoncino q.b.



# MACCÙ DI FAVE DI LEONFORTE



ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Fave secche sguosciate di Leonforte g 500
- Finocchietto selvatico dell'Etna g 100
- Pomodorino di Pachino g 100
- Cipolla g 100
- Olio EVO Nocellara dell'Etna
- Sale q.b.
- Zampone Modena IGP
- Fette di pane abbrustolito
- 1 limone



## PROCEDIMENTO

Mettere la sera prima le fave secche ad ammolare. In un tegame mettere dell'olio EVO e della cipolla tagliata alla julienne fare appassire la cipolla, aggiungere le fave e farle rosolare, mettere dell'acqua fredda a coprire le fave. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà ed una parte del finocchietto intero (l'altra metà lo tritiamo finemente), sale q.b. e portare a cottura. Completata la cottura, servire in una piccola terrina di terracotta (zuppiera) con le fette di pane abbrustolito, mettere delle fette di zampone precedentemente cotto con scorza di limone grattugiata e completare con un trito di finocchietto selvatico.



Inverno  
INVERNO



Inverno  
INVERNO

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Acqua l 1,5
- Farina di grano duro di tumminia g 500
- Verdura spontanea g 300
- Broccoli g 500
- Zampone Modena IGP
- Sale q.b.



# FRASCÁTULA

ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)

## MINISTRA DI FARINA DI GRANO TUMMINIA

## PROCEDIMENTO

Mondare verdure e broccoli e lasciare quest'ultimi a rosetta; bollire con dell'acqua salata. Togliere le verdure e tritarle lasciando una parte delle rosette di broccoli a parte, rimettere le verdure tritate nell'acqua di cottura e portare in ebollizione aggiungendo la farina a pioggia evitando di creare grumi e cuocere. Spadellare a parte le rosette di broccoli e lo zampone ed aggiungere alla minestra già cotta.



CFP NAZARENO  
CARPI (MO)

## ZAMPONE MODENA IGP CARAMELLATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE CON PROFUMO DI AGRUMI E NOCCIOLE TOSTATE, SU LETTO DI PATATE AL RAFANO



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Zampone Modena IGP g 600
- Caramello g 50
- Aceto balsamico tradizionale di Modena g 100
- Succo di agrumi g 50
- Scorze di agrumi sbollentate g 30
- Nocciole tostate g 50
- Pure' di patate g 300
- Rafano grattugiato g 20

### PROCEDIMENTO

Cuocere lo zampone e lasciarlo raffreddare. Una volta freddo tagliarlo a fette di spessore di circa 2 centimetri. A parte in una padella porvi il caramello, l'aceto balsamico e il succo di agrumi. Portare a bollore e disporvi le fette di zampone scaldandole bene da entrambi i lati. Profumare il purè di patate con il rafano, disporlo a onda nei piatti. Adagiarvi sopra le fette di zampone con un po' di fondo di cottura, cospargere con le nocciole tostate e sbriciolate e con la julienne di scorzette di agrumi.



IPESEDA  
F. DI SVEVIA  
TERMOI (CB)



## SPICCHI DI ZAMPONE MODENA IGP ALLA CREMA DI CASTAGNE E COINTREAU



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Zampone Modena IGP g 480
- Castagne g 150
- Cointreau dl 0,5
- Tartufo bianco pico g 180
- Patate g 180
- Olive nere g 5
- Farina per polenta g 30
- Olio EVO ml 5
- Semi di papavero g 3
- Lievito di birra g 5
- Farina 00 g 200
- Pomodori romanelli g 10
- 1 uova
- Latte l 0,5
- Zucchero g 30
- Erba cipollina g 3
- Sale q.b.

### PROCEDIMENTO

Cuocere lo zampone sottovuoto per circa 40 minuti, far raffreddare e ricavare delle geometrie di zampone. Preparare una purea con le castagne lessandole nel latte e Cointreau. Cuocere le patate, schiacciarle e condirle con sale e tartufo. Preparare la polenta con olive nere, stenderla su fogli di carta e farle essiccare in forno. Preparare un grissino con lievito di birra, farina, latte e semi di papavero. Comporre il piatto partendo dalla crema di castagne, adagiarvi lo zampone, con un pomodorino scoppiato e il grissino. Disporre la purea di patate e le cialde di polenta.





ISIS  
LEOPOLDO II DI LORENA  
GROSSETO



#### INGREDIENTI PER 5 PERSONE

- Polenta gialla g 375
- Acqua g 500
- Latte intero 500
- Sale, pepe, olio EVO q.b.
- 1 Cotechino Modena IGP
- Sedano, carota, cipolla g 300
- Curcuma q.b.
- Vino rosso g 100
- Panna fresca g 300
- Cime di rapa 1 mazzo
- Lenticchie g 250
- Aglio q.b.
- Parmigiano Reggiano Dop q.b.
- Olio di arachidi l 1



## TORTINO DI POLENTA CON RAGÙ DI COTECHINO MODENA IGP

#### PROCEDIMENTO

Cuocere la polenta con latte, acqua, sale e pepe e una volta cotta versarla negli stampini e lasciar raffreddare.

Fare un soffritto di sedano, carota e cipolla con curcuma e cotechino precedentemente

sgranato, sfumare con il vino rosso e terminare la cottura. Far saltare le cime di rapa con uno spicchio d'aglio. Sbollentare le lenticchie per 4 minuti, far asciugare in forno a 140° C e friggere a 160° C. Svuotare i cestini di polenta e riempirli con il ragù di cotechino, riscaldare in forno per qualche minuto a 180° C. Nel frattempo frullare la burrata con la panna, sale e pepe.



## RAVIOLI DI COTECHINO MODENA IGP CON BURRATA E LENTICCHIE CROCCANTI



#### PROCEDIMENTO

Fare una fontana con farina, semola ed uova ed impastare fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo. Far riposare la pasta, stenderla e tagliarla per le dimensioni del raviolo. Cuocere il cotechino e far saltare le cime di rapa in una padella con olio EVO e uno spicchio d'aglio. Tritare il cotechino e le cime di rapa, bagnare la pasta, inserire il ripieno di cotechino di cime di rapa e coppare.

Sbollentare le lenticchie per 4 minuti far asciugare in forno a 140° C e friggere a 160° C. Nel frattempo frullare la burrata con la panna, sale e pepe. Cuocere i ravioli in abbondante acqua, stendere su un piatto un letto di crema di burrata e disporre i ravioli. Versare un po' di crema e lenticchie fritte.

#### INGREDIENTI PER 5 PERSONE

- Farina 00 g 350
- Semola rimacinata g 350
- 6 uova intere
- Sale, pepe q.b.
- Lenticchie g 200
- 1 mazzo di cime di rapa
- Burrata g 250
- Olio EVO q.b.
- Panna fresca g 100
- 1 Cotechino Modena IGP
- 1 spicchio d'aglio
- Olio di arachidi l 2



ISIS  
LEOPOLDO II DI LORENA  
GROSSETO



## MINESTRA MARINARA CON LA PASTA SPEZZATA E ZAMPONE MODENA IGP BISCOTTATO



### INGREDIENTI PER 5 PERSONE

- Gallinella di mare g 100
- Pesce ragno g 100
- Canocchia g 100
- Pesce prote g 100
- Sedano g 50
- Cipolla g 50
- Prezzemolo q.b.
- Conserva di pomodoro q.b.
- Rimanenze di pasta g 100
- Olio EVO Tenera Ascoli Dop
- Farina semintegrale g 100
- Strutto g 50
- Aglio, pepe nero, sale



### PROCEDIMENTO

Pulire i pesci e sfilettarli, lavare le lisce e porle in tegame con ghiaccio, sedano e gambi di prezzemolo. Portare a 65° C e cuocere per 20 minuti, regolando di sale. Rosolare le teste su un fondo d'olio e aglio schiacciato, unire la mirepoix di cipolla, i gambi di prezzemolo, un cucchiaino di conserva di pomodoro e lasciar cuocere per 10 minuti.

Nel frattempo impastare la farina con acqua, strutto e aggiungere la brunoise di cotenna dello zampone resa croccante in forno e i cubetti di zampone già cotto. Formare i biscotti e porli in camera di cottura a 180° C per 25 minuti.

Unire le due basi del brodo e passare al colino. Cuocere la pasta in acqua salata ed unirla al brodo di pesce. Porre in un piatto fondo i filetti di pesce, versare il brodo bollente e servire con lo zampone biscottato.



## RAVIOLI AL COTECHINO MODENA IGP E BURRATINA DI ANDRIA, CON SPENNELATA DI VIN COTTO SU CREMA DI ZUCCA E FARINA GIALLA DI TARALLO PUGLIESE

### PROCEDIMENTO

#### PER LA PASTA ALL'UOVO.

Impastare la farina con 6 tuorli d'uovo e un pizzico di sale e preparare i ravioli con la farcia.

#### PER LA FARCIA.

Cuocere il cotechino al forno a vapore per 20 minuti, sbriciolarlo e unirlo alla burratina frullata.

#### PER LA CREMA DI ZUCCA.

In una casseruola far rosolare l'olio e la cipolla, aggiungere la zucca e le patate tagliate a cubetti, far cuocere con acqua e un po' di sale. Frullare il tutto.

#### ASSEMBLAGGIO.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua. Nel piatto mettere la salsa di zucca, sistemare i ravioli spennellandoli leggermente con il vin cotto di fichi. Decorare con tarallo pugliese sbriciolato e fiori eduli.



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Farina 00 g 200
- 7 tuorli d'uovo
- Olio EVO g 150
- Cotechino di Modena IGP g 150
- Burratina di Andria
- Zucca gialla g 200
- Patate g 200
- Cipolla bianca g 100
- Vin cotto di fichi
- Taralli pugliesi g 250



## COTECHINO MODENA IGP IN CROSTA DI MANDORLE SU VELLUTATA DI FAVE E CAVOLFIORI ACCOMPAGNATA DA STRACCIATELLA TARTUFATA

Inverno  
INVERNO



### INGREDIENTI

#### PER 6 PERSONE

- Fave secche g 200
- Cavolfiore g 200
- Stracciatella di Andria tartufata g 250
- Mandorle pelate kg 1
- Cotechino Modena IGP kg 1
- 1 patata
- Alloro q.b.
- Olio EVO g 500



### PROCEDIMENTO

#### PER LA VELLUTATA DI FAVE

In una casseruola cuocere le fave con la patata e la foglia di alloro. Mondare i cavolfiori, sbollentarli in acqua per 10 minuti e lasciarli raffreddare. Frullare il tutto e passare nello chinoise per eliminare i grumi.

Schiacciare le mandorle finemente, mondare il cotechino con una forma a piacere, precedentemente cotto in forno a vapore per 15 minuti circa, passarlo nelle mandorle e infine friggerlo in olio EVO.

#### ASSEMBLAGGIO

Disporre su un piatto piano la vellutata di fave e adagiare il cotechino.



Inverno  
INVERNO

## RISOTTO DI COTECHINO MODENA IGP MANTECATO CON MALTAGLIATI DI MELE COTOGNE FRITTI SU VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA



### PROCEDIMENTO

Ammorbidire il cotechino a fuoco lento in una casseruola con il vino bianco fino ad ottenere la completa sgranatura. Lavare le mele e tagliarle in modo irregolare (tipo maltagliati). Far essiccare i maltagliati di mela in forno a 120° C per circa 40 minuti e friggerli in olio caldo. Far soffriggere la cipolla e aggiungere la zucca precedentemente pelata e tagliata a piccoli cubi, continuare la cottura aggiungendo il brodo vegetale caldo. Una volta cotta, frullarla con il mixer, passarla al setaccio e aggiustare con sale e pepe.

Comporre il piatto aiutandosi con un coppapasta. Adagiarvi dentro il riso di cotechino, contornare con la crema di zucca e i maltagliati di mele cotogne; decorare con un ciuffo di prezzemolo riccio.

### INGREDIENTI

#### PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 400
- Brodo vegetale g 200
- Pignoletto frizzante g 100
- Mele cotogne g 100
- Olio di arachidi l 1
- Olio EVO g 20
- Cipolla g 50
- Zucca g 500
- Prezzemolo riccio q.b.
- Sale g 5
- Pepe g 5





## BUON ANNO E BUONA FORTUNA

- 1 Zampone Modena (GP)

PER 8  
PERSONE

### ZAMPONE

Cuocere lo zampone in maniera tradizionale (acqua e sale)

- Farina 00 g 125
- Burro g 30
- Zucchero g 5
- Sale g 2
- 2 uova
- Lievito chimico g 3
- Latte q.b.
- Quinoa lessa g 50
- Buccia di limone del Garda grattugiata



### CIALDA ALLA QUINOA

Unire tutti gli ingredienti ad eccezione della farina che verrà aggiunta gradualmente una volta amalgamati gli ingredienti fino ad ottenere un composto uniforme. Utilizzando un dosatore, collocare il composto ottenuto negli appositi stampini ed infornare a 175° C per 15 minuti.



- Farina gialla g 100
- Farina 00 g 100
- Cacao g 30
- Zucchero g 30
- Buccia di limone del Garda grattugiata
- Burro g 100

### TERRA DEL GARDA

Unire tutti gli ingredienti; l'impasto non deve essere omogeneo ma sbriciolato. Infornare a 180° C per 15 minuti



### GELATO AL GUSTO DI LENTICCHIE

- Lenticchie secche g 150
- Destrosio g 15
- Saccarosio g 10
- Sciroppo di glucosio g 3
- Olio EVO del Garda q.b.

### GELATO DI LENTICCHIE

Lessare le lenticchie in acqua e sale. Una volta cotte scolarle mantenendo in parte l'acqua di cottura. Frullarle con olio EVO del Garda fino all'ottenimento di una crema. In una bacinella unire tutti gli zuccheri ed emulsionarli insieme alla crema di lenticchie aggiungendo l'acqua di cottura precedentemente recuperata, infine mettere tutto nel mantecatore e far rapprendere.

Impiattare utilizzando come decorazione dei chicchi di melograno.





### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 200
- Lenticchie di Castelluccio IGP g 100
- Panna g 50
- Aceto balsamico di Modena IGP g 40
- Agar agar g 1,5
- Finferli g 100
- Pane raffermo g 20
- Sale, pepe, olio EVO q.b.
- Olio di semi di arachide
- Aglio

## COTECHINO MODENA IGP CROCCANTE, SPUMA DI LENTICCHIE e FINFERLI

### PROCEDIMENTO

Far bollire il cotechino per 15 minuti, aprire la busta e fare uscire il liquido all'interno, mettere a freddare il cotechino; una volta freddo, tagliarlo a cubetti di 1cm circa per lato. Far bollire le lenticchie in acqua salata, dopo 15 minuti scolarne una parte (10 g circa, che rimarranno al dente), scolare le restanti lenticchie dopo altri 5 minuti, quando saranno ben cotte. Frullare le lenticchie con il minipimer, passarle al colino cinese, aggiungere la panna, un filo d'olio e aggiustare di sale e pepe, inserire il composto in un sifone con una ricarica di N2O. Tagliare il pane all'affettatrice ad uno spessore di 1,5 mm circa, ritagliarne dei quadratini dal lato di 1cm circa e bruscarli in forno. Pulire, lavare i finferli, trifolarli, frullare con un minipimer. In un pentolino mettere aceto balsamico e agar-agar e portare a bollore, versare in un recipiente e riporre in frigo.

**IMPIATTAMENTO.** Mantenere una tazza da cappuccino a 20° C minimo. Scaldare il sifone a bagno maria. Riportare la crema di finferli sul fuoco. Con un coppapasta ritagliare la gelatina di aceto balsamico della giusta misura. In una padella con un filo d'olio di arachide scottare il cotechino facendogli fare "la crosta" grazie alla reazione di maillard. Mettere nella tazzina la crema di finferli, le cialde di pane, il cotechino scottato, il gel di aceto balsamico, le lenticchie cotte al dente e la spuma di lenticchie. Sembrerà un cappuccino, ma ogni cucchiaino offrirà 4 strati al vostro palato.



## TORTELLI FARCITI DI ZAMPONE, PATATE VIOLA, SQUACQUERONE DI ROMAGNA CON RAGÙ DI VITELLO BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, FAVE e POMODORI CONFIT



PER 4  
PERSONE

### PER LA PASTA

- Farina g 250
- Semola g 125
- 4 uova
- Acqua q.b.

### PER IL RIPIENO

- Zampone Modena IGP g 250
- Patate viola g 250
- Squacquerone g 250
- Noce moscata q.b.
- Parmigiano Reggiano g 50

### PER I POMODORI CONFIT

- Pomodori pachino g 150
- Zucchero di canna g 25
- Erbe aromatiche
- Olio EVO ml 50





#### PER IL RAGU'

- Lombo di vitello g 300
- Fave g 250
- Pepe q.b.
- Sale fino q.b.



#### PER IL FONDO BRUNO

- Costine di vitello g 200
- Cipolla g 100
- Sedano g 100
- Carote g 100
- Acqua q.b.
- Sale grosso g 50
- Pepe in grani q.b.



### PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 200° C. Lavare bene le ossa, farle sgocciolare e metterle in una grande teglia. Infornare per qualche minuto, in modo che il grasso si scioglia e si possa facilmente eliminare. Nel frattempo, mondare cipolla, carote e sedano e tagliarle in una grossolana dadolata. Togliere le ossa dal forno e porle in una capiente casseruola con l'olio EVO e farle rosolare a fuoco vivace. Aggiungere la dadolata di verdure e lasciarle dorare anch'esse; eliminare l'eventuale eccesso di grasso; bagnare gli ingredienti con il vino bianco, avendo cura di raschiare gli eventuali residui attaccati al fondo della casseruola. A questo punto aggiungere l'acqua e successivamente tutti gli aromi, far cuocere per 2-3 ore a fuoco dolce. Terminato il tempo di cottura, lasciare intiepidire e quindi filtrare il tutto. Procedere successivamente con la preparazione dei pomodorini confì. Tagliare i pomodorini in quattro parti e metterli in una teglia con carta da forno e aggiungere olio, sale, zucchero di canna e timo. Lasciarli cuocere a 150° C per un'ora e mezza finché non risulteranno ben secchi. Nel frattempo preparare la pasta all'uovo, setacciando e disponendo la farina a fontana sul piano di lavoro. Incorporare le uova una alla volta, aggiungere la farina di semola, l'acqua e il sale.







## TWO SPRING A MODENA

COTECHINO MODENA IGP, POLPO CROCCANTE,  
CREMA DI FAVE E POMODORO,  
PERLE DI TOSONE DI PARMIGIANO  
CON AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP  
E ARIA DI PARMIGIANO REGGIANO.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Polpo kg 1
- Brodo di Parmigiano Reggiano DOP g 500
- Cotechino Modena IGP g 350
- Fava larga di Leonforte g 300
- Passata di pomodoro datterino g 250
- Tosone di Parmigiano Reggiano DOP g 60
- Patata di Montese g 20
- Olio EVO g 20
- Zeste di limone g 2
- Marmellata di amarene brusche di modena IGP g 10
- Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi g 10
- Albume g 5
- Lecitina di soia g 3
- Dragoncello, salvia, alloro e basilico q.b.
- Sale e pepe nero macinato q.b.



### PROCEDIMENTO

Partendo da acqua fredda, cuocere il cotechino con le foglie di alloro e salvia, forandolo in più parti così da evitare la rottura della cotenna. Cuocere il polpo, poi una volta morbido, condirlo e piastrarlo. Sbollentare le fave per 4 minuti, bloccare la cottura in acqua e ghiaccio, sbucciarle e frullarle con olio EVO, Parmigiano Reggiano, sale e pepe. Rosolare la mirepoix e le patate di Montese, aggiungere la salsa pomodoro e una volta cotta condirla con basilico, sale e pepe. Aggiungere al tostone di parmigiano l'albume necessario, creare delle piccole sfere, friggerle e con l'ausilio di una siringa riempirle con la marmellata di amarene brusche di Modena IGP. Frullare il brodo di parmigiano e la lecitina di soia fino alla creazione di una schiuma stabile. Impiattare con le creme frullate e setacciate, il cotechino cotto, il polpo condito con le zeste di limone, le sfere di tostone e l'aria di parmigiano.



IPSEQA  
DON PINO PUGLISI  
CENTURIFE (EN)



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

#### PER LA PASTA

- Semola g 400
- 4 uova
- Sale q.b.
- Olio EVO q.b.



#### PER IL RIPIENO

- Cotechino Modena IGP g 200
- Piacentino g 100
- Sale q.b.
- Cipolla g 40
- Sedano g 20
- Carota g 20
- Olio EVO q.b.
- Fiori di sambuco essiccati q.b.
- 1 tuorlo
- Pangrattato q.b.



#### PER LA SALSA DI PISTACCHIO

- Cipolla tritata g 50
- Olio EVO q.b.
- Pistacchio in polvere g 100

#### PER LA FONDUTA DI PIACENTINO

- Latte ml 100
- Piacentino ennese DOP g 100



## RAVIOLI DI COTECHINO E PIACENTINU ENNESE DOP IN SALSA DI PISTACCHIO E FIORI DI SAMBUCO

### PROCEDIMENTO

**PER LA PASTA.** Disporre la farina a fontana, aggiungere le uova, il sale e l'olio EVO. Iniziare ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

**PER IL RIPIENO.** In una padella far imbiondire sedano, carota e cipolla precedentemente tritati, aggiungere il cotechino sbriciolato e farlo rosolare e far raffreddare. Unire il piacentino, i fiori di sambuco, il tuorlo, il pangrattato e tritare il tutto per ottenere la farcia.

**PER LA SALSA DI PISTACCHIO.** In una padella far dorare la cipolla, unire il pistacchio e mescolare con un cucchiaio di legno, allungare la salsa ottenuta con dell'acqua di cottura della pasta.

**PER LA FONDUTA DI PIACENTINU ENNESE DOP.** Sciogliere a bagnomaria il piacentino con il latte.

Composizione del piatto: stendere la pasta col mattarello, inserire la giusta quantità di ripieno ed iniziare a "coppare" con un coppapasta dando la forma dei ravioli. Cuocere la pasta per circa 4 minuti, scolarla e farla saltare in una padella con la salsa di pistacchio, servire su un piatto piano e decorare con la fonduta, i fiori di sambuco essiccati, un pomodorino e una foglia di basilico.

# RAVIOLO IN COSTIERA

ISIS  
ELENA DI SAVOIA  
NAPOLI



PER 6  
PERSONE

#### PER LA SFOGLIA A PASTA COTTA

- Farina tipo 00 g 250
- Acqua bollente cl 15
- Olio EVO
- Sale



### PROCEDIMENTO

#### PER LA SFOGLIA A PASTA COTTA.

In un pentolino aggiungere l'acqua bollente, il filo d'olio ed il pizzico di sale; assicurarsi che l'acqua sia a bollore pieno prima di aggiungere tutto di un colpo la farina precedentemente setacciata, amalgamare il tutto velocemente e trasferirsi sulla spianatoia, completare la lavorazione facendo attenzione alla temperatura del composto. Una volta ottenuto un composto ben liscio avvolgerlo in un canavaccio da cucina, in modo che la gelatinizzazione degli amidi si completi, per non fare formare la crosticina in superficie.



### PER LA FARCIA ED IL CONDIMENTO

- Zampone Modena IGP g 250
- Ricotta di Agerola g 100
- Pepe g 5
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato g 50
- Provolone del Monaco g 100
- Friarielli Napoletani g 500
- Olio EVO cl 2
- Aglio g 10
- 4 uova

### PER LA FARCIA ED IL CONDIMENTO.

Cuocere lo Zampone Modena IGP, privarlo del grasso in eccesso, delle unghiette e parte della cotenna, tritare tutto finemente, se necessario utilizzare un cutter, aggiungere la ricotta di Agerola, il Parmigiano Reggiano Dop, il pepe e due tuorli, amalgamare bene e tenere in disparte in un recipiente coperto. Prendere la pasta precedentemente preparata, stenderla sulla spianatoia leggermente infarinata, ad uno spessore di circa 2 mm, spennellare la superficie con albume leggermente battuto, depositare tanti mucchietti di farcia sulla metà della sfoglia, ripiegare su se stessa l'altra metà e, con l'ausilio dell'apposito stampino circolare, che serve a preparare i tipici ravioli Capresi, ottenere la nostra pasta farcita.

Pulire e lavare i friarielli, saltarli in padella con olio e aglio, cuocere giusto qualche minuto, il tempo necessario affinché la verdura risulti morbida. Togliere dalla padella, eliminando eventuali liquidi in eccesso, tritare con il coltello finemente.

Sbollentare i ravioli in acqua bollente salata, scolare ed impiattare su fondo di friarielli, completare con lamelle di provolone del monaco e decorare con pomodorino rosso fritto intero.



# COTECHINO MODENA IGP SU CREMA DI PECORINO ROMANO E PERE CARAMELLATE AL MACIS



## PROCEDIMENTO

### PER LA PREPARAZIONE DEL COTECHINO.

Immergere il cotechino in acqua fredda, portare ad ebollizione e mantenere per altri 15 minuti.

Una volta cotto tagliare a fette.

### PER LE PERE CARAMELLATE.

Lavate e pelate le pere, asciugatele bene e tagliatele a piccoli cubetti. In una padella sciogliete lo zucchero di canna con il burro, versate le pere e cuocete per circa 10 minuti girando ogni tanto. A cottura ultimata aggiungere polvere macis.

### PER LA PREPARAZIONE DELLA CREMA DI PECORINO.

In una casseruola a bagnomaria mettete la panna con il pecorino grattugiato, fino a quando non diventerà un composto omogeneo.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

In un piatto piano disporre al centro la crema di pecorino, adagiare sopra le fette di cotechino formando un cerchio e al centro, aiutandosi con un coppapasta, formare un tortino con le pere caramellate. Sopra al tortino di mele completare con della crema di pecorino e scaglie di Parmigiano Reggiano. Servire caldo.



ISIS GIOBERTI  
ROMA

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 600
- Pecorino Romano DOP g 100
- Pere Williams g 600
- Panna fresca ml 200
- Zucchero di canna g 120
- Burro gr 50
- Parmigiano Reggiano in scaglie g 100
- Macis in polvere g 2



# COTECHINO MODENA IGP BIANCO E NERO CON CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E SALSA AL LAMBRUSCO CON CHICCHI DI UVA ROSSA



ISIS GIOBERTI  
ROMA

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 500
- Fagioli cannellini lessati g 300
- Scalogno gr 20
- Olio Evo Dop della Sabina dl 2
- Peperoncino fresco
- Rosmarino
- Sale fino
- Lambrusco l 0,5
- Zucchero di canna g 50
- Burro gr 50
- Farina gr 50
- Cannella
- Aceto



## PROCEDIMENTO

### PER LA PREPARAZIONE DEL COTECHINO.

Lessate lo zampone in abbondante acqua. Tagliate ottenendo dei quadrati grandi. Alcuni pezzi passateli, solo un lato, nel sesamo bianco altri nei semi di papavero. Quindi cuocete in padella con un po' di olio fino a rendere croccante la parte dei semi.

### PROCEDIMENTO PER LA PUREA.

In una padella far appassire lo scalogno con l'olio, aggiungere i fagioli, rosmarino e peperoncino. Lasciar cuocere per 10 minuti a fiamma moderata. Se occorre aggiungere un po' di brodo vegetale. Quindi passare i fagioli con il frullatore ad immersione e correggere di sale.

### SALSA AL LAMBRUSCO.

In una pentola preparate un roux chiaro. Aggiungete il vino, precedentemente riscaldato con cannella e zucchero di canna. Mescolare bene e lascia cuocere a fuoco moderato, fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

In un piatto rettangolare adagiate il cotechino, alternando con dei chicchi di uva, la crema di fagioli e la salsa di lambrusco.





IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)

## GNOCCHI RIPIENI CON COTECHINO MODENA IGP SU SALSA AL SAGRANTINO



### PROCEDIMENTO

Mettere a bollire le patate in acqua salata. Una volta lesse, sbuciarle e passarle con lo schiacciapatate. A quest'ultime aggiungere farina, uovo e un pizzico di sale. Prendere il cotechino, precedentemente lessato e tritarlo grossolanamente. Aggiungerlo ad un soffritto di olio, aglio e rosmarino. Lasciar rosolare e poi sfumare con del vino Sagrantino. Dall'impasto degli gnocchi, prenderne una noce, farvi un buco nel mezzo e mettervi un po' di pasta di cotechino. Chiudere lo gnocco. Quindi arrotolare tra le mani per dare la forma desiderata. Nel frattempo preparare la salsa. Prendere il brodo e filtrarlo. Rimettere sul fuoco aggiungendo farina setacciata e burro, facendo molta cura a mescolare continuamente fino a che non si addensi. Mettere il vino in un pentolino e lasciar bollire per circa 15/20 minuti, in modo da ridurre l'acidità. A cottura quasi ultimata della salsa aggiungere il vino e continuare a mescolare fino a cottura ultimata. Cuocere gli gnocchi in acqua salata. Quando questi verranno a galla saranno cotti. Tirarli fuori delicatamente. Preparare il condimento di burro e salvia in una padella, quindi far sciogliere il burro e successivamente metterci una o due foglie di salvia. Saltare gli gnocchi in padella. Prendere il piatto di presentazione e mettere la salsa al Sagrantino a "specchio" e adagiarvi poi gli gnocchi. Guarnire con foglioline di salvia.



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

#### IMPASTO GNOCCHI

- Patate g 500
- Farina g 150
- Sale q.b.
- 1 uovo



#### PER IL RIPIENO

- 1 Cotechino Modena IGP
- Vino Sagrantino q.b.

#### PER SALSA

- Brodo l 1
- Farina 70 g
- Burro g 70
- 1 bicchiere di vino Sagrantino

#### PER CONDIRE

- Burro g 60
- Salvia fresca 12 foglioline

## COTECHINO MODENA IGP AI SAPORI DELLA VALNERINA

IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 2 Cotechini Modena IGP cotti
- Lenticchie di Castelluccio g 300
- Sedano g 3
- Carote g 50
- Cipolla g 30
- Olio EVO dl 2
- Pecorino stagionato g 15
- Caciotta g 50
- Parmigiano reggiano g 100
- Stigmi di zafferano q.b.
- Sale affumicato q.b.
- Tartufo nero di Norcia g 20
- 3 uova
- Infusione di olio EVO con rosmarino e lavanda q.b.
- Rosmarino un mazzetto
- Fiori di lavanda q.b.
- Panna fresca l 1



### PROCEDIMENTO

Pulire, lavare le lenticchie e farle cuocere in acqua calda salata aromatizzata con sedano, carota, cipolla e rosmarino. Preparare una fonduta con 100 g di pecorino stagionato e 4 dl di panna; aggiustare il sale. Preparare una fonduta con caciotta, 50 g di parmigiano e dl 4 di panna; profumare con gli stigmi di zafferano. Preparare una salsa carbonara con i tre tuorli, il parmigiano, il pecorino, e la panna rimasta, montandola a bagnomaria; dovrà risultare leggermente rappresa e spumosa. Disporre sul piatto tre mestolini di vellutata di lenticchie, ottenuta passando al passaverdure le lenticchie cotte con il loro brodo, su di essi mettere tre fette di cotechino. Sulla prima fetta mettere un cucchiaino di fonduta di pecorino e qualche lamella di tartufo nero, sulla seconda la salsa allo zafferano con pochissimo sale affumicato, sulla terza la salsa carbonara profumata con qualche goccia di infusione di olio. Decorare con fiori di lavanda e fiori di rosmarino. Questo piatto può essere servito a temperatura ambiente.



# "ZAMBURGER"

PER 6  
PERSONE

- Zucca g 100
- Olio EVO g 5 (varietà Coratina)
- Cipolla g 20
- Patate g 40
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 12 foglioline di salvia fresca



## PER LA CREMA DI ZUCCA

Mettere in una casseruola l'olio EVO, la cipolla tagliata in maniera grossolana, lo spicchio d'aglio e la foglia d'alloro e far imbiondire.

Aggiungere le patate tagliate a cubetti e rosolarle, dopodiché versare la zucca privata della buccia e dei semi e tagliata a cubetti; aggiungere brodo di cottura o acqua. Lasciar cuocere per circa 15-20 minuti, poi frullare - passare allo chinois.



## PER I CARDI

Pulire e sbollentare i cardì in acqua salata, poi saltarli in padella con olio, aglio e peperoncino.



- Cardì della Murgia g 50
- Aglio
- Olio EVO (varietà Coratina)
- Peperoncino



IIS LUIGI EINAUDI  
CANOSA DI PUGLIA (BT)



- Farina 00 g 250
- Crema di zucca g 250
- Lievito g 2
- Zucchero g 15
- Sale g 5
- Olio EVO (varietà Coratina) g 5

## PER IL PANE

Prendere una bowl, versare la crema di zucca, lievito, sale, zucchero e olio e unire il tutto. Dopodiché unire la farina, amalgamare il tutto ed impastare per bene; lasciar riposare per 2 ore, poi formare delle palline e lasciar riposare per una seconda volta finché non raddoppiano. Pennellare in superficie con crema di zucca e cospargere con semini di zucca; infornare a 185° C per circa 15 minuti.



- 1 tuorlo d'uovo
- Aceto di vino bianco g 5
- Sale q.b.
- Olio EVO g 125  
in infusione al rosmarino



## PER LA MAIONESE AL ROSMARINO

Versare in un pentolino, l'olio, il rosmarino e uno spicchio d'aglio; riscaldare a fiamma bassa a 60° C e lasciar riposare per circa un'ora. Mettere il tuorlo, l'aceto e il sale in una bowl, montare il tutto e versare l'olio, già infuso, a filo.



- Pomodori secchi g 50
- Olio EVO g 10
- Spicchio d'aglio
- Timo q.b.
- Sale q.b.
- Peperoncino

## PER LA CREMA AI POMODORI SECCHI

Tritare i pomodori secchi, poi unirli al timo, all'aglio e al peperoncino; frullare il composto e aggiungere l'olio a filo.



- Burrata fresca di Andria g 50
- Zampone Modena IGP g 200



## FINITURA

Sbollentare lo zampone in acqua bollente, dopodiché privarlo della cotenna e tagliarlo a fette, finire la cottura in padella antiaderente. Tagliare il panino in due, tostarlo in padella; mettere poi la maionese al rosmarino, i cardì, la burrata di Andria, la fetta di Zampone, la crema ai pomodori secchi e chiudere il panino.



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Muschio selvatico
- 1 Cotechino Modena IGP
- Pecorino di Pienza DOP g 50

### PER LA VELLUTATA

- Fave fresche g 200
- Patata a tocchetti g 125
- 1 scalogno tritato
- Acqua ml 200
- Un pizzico di sale

ISS ENRICO MATTEI  
ROSIGNANO SOLVAY (LI)

## COTECHINO MODENA IGP NEL SUO PRATO

### PROCEDIMENTO

Cuocere per 15-20 minuti in acqua bollente il cotechino sottovuoto.

#### PER L'ARIA DI PREZZEMOLO.

Sbollentare il prezzemolo per pochi secondi ed immergerlo subito in acqua fredda. Scolare ed asciugare il prezzemolo. Frullarlo con acqua, sale, zucchero e limone. Setacciare il tutto. Infine aggiungere la lecitina e con il frullatore ad immersione frullare in superficie fino ad ottenere l'aria di prezzemolo.

#### PER LA VELLUTATA.

Nel frattempo in una pentola sistemare le patate tagliate a cubetti, le fave, lo scalogno tritato, un pizzico di sale ed aggiungere 200 ml di acqua. Cuocere a fuoco basso per 30 minuti, controllando che l'acqua non si asciughi. Trascorso il tempo, frullare il tutto fino a ottenere una crema senza grumi. Setacciarla.

#### COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

In un piatto stendere la vellutata, adagiare dei cubetti di cotechino, alternati a dell'aria di prezzemolo. Adagiare delle scaglie di pecorino di Pienza sopra ai cubetti di cotechino. Con un flambé affumicare del muschio selvatico ed intrappolare l'affumicatura sotto una cloche dentro al piatto.



### PER L'ARIA DI PREZZEMOLO

- Prezzemolo sfogliato g 200
- Acqua naturale g 300
- Zucchero g 30
- Sale g 5
- Succo di limone g 5
- 1 cucchiaino di lecitina di soia



# TRILOGIA DI PRIMAVERA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Patata americana g 500
- Patata gialla g 1000
- Cotechino Modena IGP g 800
- Crema di aceto balsamico g 100
- Germogli di erbe di campo g 100
- Fave sgusciate g 100

### PER LA MAIONESE DI SOIA E CURCUMA

- Latte di soia ml 100
- Olio di semi di girasole ml 220
- Zenzero q.b.
- 1 lime
- 1 cucchiaino di curcuma
- Semi di sesamo q.b.

### PROCEDIMENTO

Iniziare a tagliare con un coppapasta dei cilindri di patata gialla, lessarli in acqua e aceto. Avvolgere la patata americana nella carta stagnola e cucinare in forno per circa 45 minuti a 180° C in una teglia con abbondante acqua. Con un coppapasta più piccolo ricavare dal cilindro della patata gialla un involucro vuoto che sarà riempito dal cotechino in maniera uniforme e adeguata alle sue stesse misure. Con un coltello a lama liscia dividere il cilindro a metà tagliandolo in modo obliquo così da ottenere una forma tridimensionale. Successivamente tagliare a rondelle la patata americana e sovrapporre a strati alterni le rondelle di cotechino fino a formare un secondo cilindro delle stesse dimensioni del primo. Sbianchire le fave, raffreddarle e spellarle. Per la maionese versare in un bicchiere l'olio di semi e il latte di soia freddi; frullare nel mixer, aggiungere del succo di lime, dello zenzero in polvere e un cucchiaino di curcuma.

### PRESENTAZIONE

Disporre a livelli separati, le fave, il cilindro di cotechino con la patata americana, ed infine il tronco di patata gialla sempre farcita con il cotechino. Guarnire con la glassa di aceto balsamico di Modena IGP e con un sac à poche disegnare una striscia con la maionese di soia. Cospargere con i semi di sesamo, infine aggiungere i germogli di erbe di campo.



## BOCCONCINI DI COTECHINO MODENA IGP AFFUMICATI CON GAMBERETTI, CREMA DI ASPARAGI DI SANTENA E CHIPS DI RISO CROCCANTE



PER 3  
PERSONE

### PER LE CHIPS DI RISO

Lessare il riso in acqua partendo da freddo con 2 cucchiaini di amido di riso. Appena il riso avrà assorbito tutta l'acqua e si sarà spappolato, frullare il tutto con il mixer ad immersione e stendere il composto su una carta forno di uno spessore sottile. Cuocere in forno per 40-50 minuti a 100° C.

Spezzettare il composto formando dei quadrucci e friggere per pochi secondi in olio precedentemente riscaldato.

- Acqua ml 300
- Riso Arborio g 150
- 2 cucchiaini di amido di riso
- Olio per friggere q.b.



- Cotechino Modena IGP g 300
- 18 gamberi
- 20 asparagi di Santena
- 10 fette di speck
- Sale, pepe, q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- Vino bianco secco ml 50

### PER I BOCCONCINI DI COTECHINO

Lessare il cotechino in acqua bollente per 20-25 minuti. Raffreddare e tagliarlo a cubi regolari di 2 cm per lato.

Lavare e mondare gli asparagi, separare le punte dai gambi e lessare i gambi in acqua bollente salata. Finita la cottura metterli in acqua e ghiaccio. Scolarli, frullare con il mixer e aggiungere sale, un goccio di olio extravergine e acqua di cottura per rendere una salsa cremosa.

Sgusciare i gamberi lasciandone attaccata la coda e cuocerli in una padella antiaderente con olio, 1 spicchio di aglio, timo e vino bianco per pochi minuti.

Avvolgere i cubi di cotechino con delle fette di speck e farlo rosolare in un saltiere a fiamma moderata.

Tagliare 6 fette di pane pugliese e arrotolarle dentro una cocotte per darne una forma rotonda e cuocere in forno a 180° C per 5 minuti.



- 6 fette di pane per tramezzini
- 18 punte di asparagi
- 6 fette di pane pugliese
- Glassa all'aceto balsamico q.b.
- Germogli vari q.b.
- Fiori edibili q.b.
- 6 pomodorini confit
- Rametti di timo

### PER LA DECORAZIONE

Nappare le fette di pane per tramezzini con la salsa di asparagi, posizionare il rotolino di pane, i bocconcini di cotechino croccanti, adagiare su di essi un gamberetto ed infine una chips di riso.

Guarnire con i germogli misti, del timo, i pomodori confit e delle punte di asparagi precedentemente sbianchite.





## TAJARIN AL LIMONE CON CREMA DI COTECHINO MODENA IGP, PUNTE DI ASPARAGI, BRICIOLE DI PANE CROCCANTE E CAPRINO OSSOLANO

### PER LA PASTA ALL'UOVO AL LIMONE

- Farina 00 g 600
- 6 Uova
- 5 Limoni
- Sale q.b.

Grattugiare finemente la parte gialla della buccia dei limoni. Unire le bucce alla farina, disporla su un piano di lavoro formando una fontana e porre le uova al centro della farina. Impastare il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare riposare in frigo per 30 minuti circa. Successivamente stendere l'impasto e ricavare dei tajarin. Cuocere le pasta in abbondante acqua calda salata per 2 minuti e condirla con la crema al cotechino.



### PER LA CREMA DI COTECHINO

- 1 scalogno
- Burro g 20
- 2 cucchiai di olio
- Panna fresca ml 500
- 1 Cotechino Modena IGP da g 500 g
- Grana grattugiato g 50
- Sale q.b.
- Asparagi di Santena g 200

Cuocere il cotechino in acqua per circa 25 minuti; raffreddare e togliere la pelle esterna. Mondare gli asparagi, tagliarli a pezzettini di 1-2 centimetri, escludendo le punte che serviranno per la decorazione, sbianchirli in acqua calda per 5 minuti. Prendere un saltiere, far sciogliere il burro e mettere l'olio, far rosolare leggermente lo scalogno tritato. Aggiungere il cotechino tagliato a cubetti e lasciar soffriggere dolcemente aggiungendo la panna fresca. Quando la panna ha preso un lieve bollore frullare il tutto con il mixer a immersione. Aggiungere al composto ottenuto, gli asparagi; correggere di sale e pepe.



### PER LE BRICIOLE DI PANE

- Bionva piemontese g 100
- Timo g 10
- Maggiorana g 10
- Sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaio di olio EVO

Tritare finemente il pane nel robot da cucina insieme agli aromi e all'olio e tostarlo in una padella antiaderente.



- Caprino ossolano g 60
- 6 fette di pane fritte
- Briciole di pane tostate
- Punte di asparagi sbianchite

### GUARNIZIONE

Adagiare i tajarin su un piatto di portata, guarnirli con una fetta di pane fritto, briciole di pane tostate, punte di asparagi e del caprino ossolano.





## MEDAGLIONI DI COTECHINO MODENA IGP IN CROSTA, CON CREMA DI LENTICCHIE, ASPARAGI DI SANTENA, SALSA AL BASILICO E PETALI DI FIORI.



### PREPARAZIONE DEI MEDAGLIONI IMPANATI

Lessare il cotechino. Con un mattarello appiattire le fette di pane e copparle del diametro del cotechino con un coppapasta (2 per dischi per ogni medaglione).

Dentro un coppapasta dal bordo alto e dal diametro adeguato disporre in ordine un disco di pane, una fetta di cotechino, uno strato di crema di lenticchie, un altro medaglione di cotechino e poi chiudere con un altro disco di pane.

Bagnare i medaglioni farciti, in un po' di latte poi nella farina, poi nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato sigillando bene il cotechino con i lembi del pane in cassetta che sporgono rispetto al medaglione di cotechino; prima del servizio friggere in abbondante olio caldo.



### PREPARAZIONE DELLA SALSA BASILICO

Passare al cutter il basilico con circa 50 g di olio e un cubetto di ghiaccio in modo da estrarne la clorofilla con tutta la loro essenza, passare al setaccio e preparare una maionese con 2 tuorli d'uovo e il restante olio di oliva; aggiustare di gusto con qualche goccia di limone e diluire con 30 g di crema di latte.



### FINITURA DEL PIATTO

Friggere i medaglioni di cotechino e disporli in un piatto adagiando sopra i tondelli degli asparagi, la valeriana, i petali di fiori. Decorare con le punte di asparagi, il bianco d'uovo tagliato a julienne, il tuorlo passato a setaccio e condire con la salsa al basilico.



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP g 400
- Lenticchie cotte g 100
- 1/2 fetta di pane in cassetta
- Farina g 100
- 3 uova
- Pan grattato
- Olio EVO g 150
- Latte ml 50

- Crema di latte ml 50
- Basilico g 50
- Olio di semi di arachidi per friggere l 0,5
- 18 asparagi
- "Sarsot" valeriana g 200
- Fiori edibili 1 confezione
- 3 uova sode.





IPS  
JACOPO BARTOLOMEO BECCARI  
TORINO

## CESTINO DI PATATE CON INSALATA DI COTECHINO MODENA IGP E CARCIOFI ALLA MENTA DI PANCALIERI

### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino. Pelare le patate, tagliarle a fettine sottilissime con la mandolina, passarle prima nella farina poi nell'uovo e formare così i cestini di patate, aiutandosi con degli stampini di alluminio monouso e cuocere in forno a 175° C per 20-25 minuti. Pulire i carciofi, tagliarli finemente e tenerli in acqua e limone; far rosolare uno spicchio d'aglio, poi la menta, il prezzemolo e dopo aver fatto rosolare un po' i carciofi, aggiungere il vino bianco. Coprire con un coperchio e far cuocere circa 10-15 minuti. Tagliare i peperoni a cubetti regolari di circa 5 mm e saltare in padella calda con un po' d'olio, sale e pepe. Quando il cotechino è cotto lasciarlo raffreddare, levare il budello e tagliarlo a cubetti. Condire il cotechino con i carciofi, i peperoni, con un'emulsione ottenuta con olio e il fondo di cottura dei carciofi, un trito di menta e prezzemolo. Riempire i cestini di patate con l'insalata di cotechino.

**FINITURA DEL PIATTO.** Adagiare alla base del piatto dei carciofi cotti la sarzet e i peperoni saltati in padella, al centro porre il cestino di patate riempito con l'insalata di Cotechino IGP Modena. Condire ancora se necessario con l'emulsione di olio e fondo di cottura dei carciofi e servire.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP precotto g 400
- Patate g 200
- 4 carciofi
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo g 20
- Menta di Pancalieri g 40
- Vino bianco dl 2
- 2 uova
- Farina g 100
- Valeriana g 150 (sarzet in piemontese)
- Olio EVD dl 1
- Peperoni gialli e rossi quadrati di Carmagnola g 400
- 1 limone



## RAVIOLI LENTICCHIE E COTECHINO MODENA IGP IN SALSA DI POMODORINI e ZAFFERANO

PER 4 PERSONE

- Farina di semola g 200
- 2 uova
- Olio EVD g 10

### PER LA PASTA ALL'UOVO

Amalgamare tutti gli ingredienti ed impastare, lasciar riposare e tirare due sfoglie, mettere il ripieno e con un coppapasta ricavare dei dischi di 3 cm di larghezza.

- Pomodorini ciliegini g 200
- Olio EVD g 30
- Aglio 1 spicchio
- Zafferano 1 bustina
- Caciocotta g 60

### PER IL RIPIENO

Cuocere le lenticchie con alloro pomodorini, aglio e olio, quindi aggiungere lo zampone cotto e tritato, amalgamare il tutto ottenendo un composto omogeneo.

- Zampone Modena IGP g 70
- Lenticchie g 40
- Aglio 1 spicchio
- Olio EVD g 10
- Alloro q.b.
- Sale q.b.
- Pomodorini ciliegini g 20

### PER LA SALSA

In una casseruola soffriggere olio e aglio, aggiungere i pomodorini tagliati in quattro, cuocere per 10 minuti e aggiungere lo zafferano. Cuocere i ravioli in acqua salata e saltare in padella con la salsa; impiattare e decorare con basilico pomodorini e caciocotta grattugiato.





## GNUDI DI COTECHINO MODENA IGP SU CREMA DI FAGIOLI DI SORANA E RADICCHIO ROSSO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 300
- Ricotta g 200
- Pecorino toscano Dop g 70
- 1 uovo
- Farina g 100
- Fagioli di Sorana IGP g 300
- Foglie d'alloro
- 2 radicchi
- Olio EVO, sale e pepe nero q.b.

### PROCEDIMENTO

#### PER LO GNUDO.

Unire alla ricotta il pecorino grattugiato e mescolare bene. Cuocere il cotechino a vapore per 30 minuti e tritarlo. Aggiungere il cotechino, la farina e l'uovo alla ricotta e aggiustare di sale e pepe. Fare delle palline e cuocerle in acqua bollente fino a quando non saliranno in superficie

#### PER LA CREMA.

Tenere in ammollo i fagioli per 12 ore, poi scolarli e metterli a cuocere in acqua fredda per un'ora e mezza con le foglie d'alloro e dell'olio. Una volta cotti, passarli al Bimby e renderli una crema. Aggiustare di sale.

#### PER IL RADICCHIO.

In un sauté mettere un filo d'olio, tagliare il radicchio a chiffonade e saltarlo leggermente in padella. Aggiustare di sale.

#### PER IL SERVIZIO.

Posizionare al centro del piatto la crema ben calda, sovrapporci gli gnudi e posizionare il radicchio intorno alla crema.



## RAVIOLI DI PASTA GIALLA RIPIENI DI COTECHINO MODENA IGP, PATATE e ZENZERO SU LETTO DI VELLUTATA DI PARMIGIANO e LENTICCHIE

### PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno con le patate passate allo schiacciapatate, il cotechino cotto raffreddato e sbriciolato, il parmigiano, lo zenzero grattugiato, sale pepe e noce moscata q.b. Lavorare il composto in modo tale da renderlo omogeneo e compatto.

Tirare la pasta all'uovo sottile e tagliarla a dischi con un coppapasta tondo.

Porre al centro di ogni disco di pasta un po' di ripieno, sovrapporvi un altro disco di pasta gialla, chiudere i ravioli stringendo bene i bordi in modo tale da non fare uscire il ripieno.

Lessare in acqua salata i ravioli e saltarli in padella con la vellutata di parmigiano, le lenticchie e la concasse di pomodoro.

Impiattare i ravioli aggiungendo un filo d'olio EVO a crudo.



CFP NAZARENO  
CARPI (MO)



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Pasta all'uovo g 200
- Cotechino Modena IGP cotto g 150
- Parmigiano Reggiano grattugiato g 100
- Zenzero g 10
- Patate lessate schiacciate g 200
- Vellutata al parmigiano g 300
- Lenticchie cotte g 150
- 1 pomodoro medio a concasse
- Sale pepe e noce moscata q.b.

Primavera  
PRIMAVERA



AL SERRAMAZZONI  
SERRAMAZZONI (MO)



PER 4  
PERSONE

## CHEESECAKE ALLO ZAMPONE MODENA IGP CON COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA E COTECHINO MODENA IGP

- Biscotti secchi g 200
- Burro g 50
- Zampone Modena IGP g 200
- Formaggio spalmabile g 100
- Ricotta g 100
- Zucchero a velo g 80
- Uovo g 55

### CHEESECAKE

Tritare i biscotti in un cutter. Aggiungere lo zampone precedentemente sgranato con il proprio liquido, il burro e amalgamare il composto. Sistemare il composto negli stampi dedicati e formare una base di circa 1 cm. In una planetaria amalgamare la ricotta, il formaggio spalmabile, l'uovo e lo zucchero a velo. Una volta pronto metterlo nello stampo e infornare a 160° C per circa 45 minuti.

### COMPOSTA DI CIPOLLE

Pelare e tagliare a julienne la cipolla. Incorporare lo zucchero e far macerare per circa un'ora. In una casseruola mettere la cipolla con lo zucchero e l'acqua del cotechino, fare cuocere fino ad ottenere una composta ben omogenea. Sfnare la cheesecake e lasciarla raffreddare, toglierla dalla forma e adagiare sopra la composta di cipolla e servire.

- Cipolla rossa g 200
- Zucchero g 100
- Acqua di Cotechino Modena IGP

IIS  
ALFREDO PANZINI  
SENIGALLIA (AN)

## RAVIOLI DEL PLIN RIPIENI DI COTECHINO MODENA IGP CON CREMA DI ACETOSELLA E SCAMPI AFFUMICATI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Farina 00 g 200
- 7 tuorli
- Cotechino Modena IGP g 200
- Ricotta g 50
- Acetosella g 100
- 8 scampi  
(pezzatura da 40 g circa)
- Cotenna di maiale  
essiccata g 10
- Trucioli di legno
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO
- Olio di semi di arachidi

### PROCEDIMENTO

Impastare 200 g di farina con 6 tuorli, ungere leggermente l'impasto con dell'olio, avvolgere con della pellicola e lasciar riposare in frigo. Cuocere il cotechino in forno (65° C per 90 minuti). Con una forchetta sbriciolare il cotechino e amalgamarlo con un tuorlo e la ricotta. Sbianchire l'acetosella in acqua bollente e immergerla subito dopo in acqua e ghiaccio, in modo che mantenga il colore, poi frullarla insieme a parte dell'acqua di cottura e passare al colino cinese. In una padella a fuoco alto bruciare i trucioli di legno, posizionare gli scampi su di una teglia bucherellata ed appoggiare la teglia sopra la padella, poi porre dentro al forno in modo che il fumo non si disperda nell'aria. Friggere la cotenna di maiale essiccata in olio di semi di arachidi a 150° C. Cuocere i plin in abbondante acqua salata bollente; in una padella mettere a scaldare la crema di acetosella, scolare la pasta nella padella e mantecare con la crema di acetosella; in una padella a parte scottare gli scampi affumicati.



## COTECHINO MODENA IGP CON SALSA DI MELE, CIPOLLE AGRO-DOLCI, CAROTE E SPINACI

IGP  
ALFREDO PANZINI  
SENIGALLIA (AN)



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 500
- 3 mele verdi
- Zenzero fresco g 5
- 2 cipolle rosse
- Aceto di vino rosso
- Vino rosso
- Zucchero q.b.
- Carote g 400
- Latte ml 500
- Acqua ml 500
- Spinaci freschi g 200
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO q.b.

### PER LA SALSA DI MELE E ZENZERO

Pulire e tagliare le mele in pezzi grossolani. Pelare lo zenzero e tagliarlo finemente. In una casseruola cuocere le mele con lo zenzero e lo zucchero. Frullare e passare in un passino a maglie strette il composto.

### PER LE CIPOLLE AGRO-DOLCI

Pelare e sfogliare le cipolle. Rosolare le cipolle in una padella con dell'olio, sfumare con del vino rosso e salare. Successivamente aggiungere lo zucchero ed infine dell'aceto.

### PER LA CREMA DI CAROTE

Pelare e tagliare le carote in pezzi grossolani. Tritare mezza cipolla e rosolarla in una casseruola con dell'olio. Aggiungere le carote, il latte e l'acqua. Aggiustare di sale e pepe. Quando le carote sono completamente cotte, frullare e passare in un passino a maglie fini per ottenere una crema liscia.

### PER IL COTECHINO

Cuocere il cotechino in acqua bollente per circa 20 minuti. Tagliarlo a fette e rosolarlo da entrambi i lati in una padella antiaderente.



# VOLEVO ESSER DOLCE

ISIS  
ELENA DI SAVOIA  
NAPOLI



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE PER IL RIPIENO

- Cotechino Modena IGP g 500
- Zucchero semolato g 125
- Cannella in polvere g 2
- Gelatina animale g 30
- 24 bastoncini per chupa chups

### PER LA COPERTURA

- Cioccolato fondente al 70% g 300
- Polvere di peperoncino g 30
- Granella di pistacchio g 50



### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino, tritare la farcia finemente e sgrassarla in un padellino antiaderente. Una volta eliminato il grasso in eccesso aggiungere lo zucchero e 1 cucchiaino di acqua per farlo caramellare correttamente. Aggiungere la cannella e la gelatina precedentemente ammorzata in acqua gelata. Amalgamare per bene, far rapprendere il composto in frigorifero. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, addizionarlo con la polvere di peperoncino e tenerlo in caldo ben fluido. Modellare i "bomboloni" sistemandoli sopra gli appositi bastoncini, glassarli nel cioccolato fuso al peperoncino e decorarli con le granelle varie a piacere. Servire a fine pasto su apposito supporto, in verticale come a formare un bouquet di fiorellini.



IPSEQA  
DON PINO PUGLISI  
CENTURIPÉ (EN)

Estate  
ESTATE

INGREDIENTI  
PER 5 PERSONE

- Burro q.b.
- Farina 00 q.b.
- Cotechino Modena IGP tagliato a fette g 500
- Pepe rosa q.b.
- 5 Fichi d'india dell'Etna DOP
- Brandy 5 cl
- Brodo vegetale 1 mestolo
- Prezzemolo qualche foglia
- Sale q.b.
- 2 chiodi di garofano
- Granella di pistacchio di Bronte DOP
- Melograno q.b.
- Vino cotto\*



## COTECHINO MODENA IGP AL PEPE ROSA E FICHI D'INDIA DELL'ETNA

### PROCEDIMENTO

In una padella sciogliere il burro a fuoco lento, mettere il cotechino precedentemente lessato e infarinato, far cuocere per circa 2 minuti per lato. Aggiungere il pepe rosa (schiacciandolo con i lembi della forchetta), i fichi d'india centrifugati, 2 chiodi di garofano e far fiammeggiare con il brandy. Quando il brandy sarà del tutto evaporato, aggiungere un mestolo di brodo vegetale e portare a cottura finché il fondo si riduce in una crema non troppo densa. Servire su un piatto di portata decorando con qualche foglia di prezzemolo, granella di pistacchio, chicchi di melograno e gocce di vino cotto. Adagiare dei fichi d'india dell'Etna DOP a crudo (tagliati a fette).

### COME OTTENERE IL VINO COTTO\*.

Il vino cotto di fichi d'india (vinucotto, in dialetto) è un trasformato del succo di fichi d'india che diventa un concentrato simile ad un aceto balsamico dolce. La sua trasformazione avviene mediante una cottura di circa 22 ore, durante le quali il liquido si riduce a un terzo del prodotto iniziale. Si ottiene un composto di colore rosso e una consistenza simile a un vino d'uva quando lo si fa bollire, da qui il nome di vino cotto.

ISIS  
ELENA DI SAVOIA  
NAPOLI

# MATRIMONIO MODERNO

PER 6 PERSONE

Estate  
ESTATE

### PER LA GELEE' DI MINESTRA MARITATA

- Scarolelle g 200
- Borrachine g 200
- Cicorielle g 200
- Cavolo versa g 200
- Torzelle g 200
- Broccoliffi g 300 (broccolo nero napoletano)
- Carne di pollo (carcassa) g 200
- Carne di maiale (guanciale) g 200
- Carne di manzo (corazza) g 200
- 'nnoglia (salame di frattaglio) g 100
- Sedano, cipolla, carota g 200
- Sedano nero g 50
- Gelatina in fogli g 50
- Zampone Modena IGP g 500
- Parmigiano Reggiano grattugiato g 100
- Sale



## PROCEDIMENTO

### PER LA MINESTRA MARITATA TRADIZIONALE.

In una pentola portare a bollore l'acqua con la mirepoix di sedano, carote e cipolla, salare ed immergere la carne; durante la cottura sgrassare ed eliminare le impurità che man mano vengono a galla.

In un pentolino a parte, colmo d'acqua, immergere la 'nnoglia e una volta a bollore, sostituire l'acqua con altrettanta acqua bollente per eliminare il sale in eccesso, dopodiché aggiungere al bollito di carne. Appena cotto scolare il bollito di carne mista e filtrare allo chenois fine, se necessario anche più di una volta. Mettere il brodo ottenuto in una pentola e far ridurre della metà a fuoco lento. Mondare e pulire tutte le verdure separatamente, sbollentarle in acqua bollente, leggermente salata, sempre separatamente e tenerle in un recipiente a scolare l'acqua in eccesso. Una volta cotte metterle tutte insieme in un rondeau, o tegame di terracotta, distribuirci sopra, uniformemente, la carne priva di ossa, aggiungere il sedano nero e coprire con il brodo precedentemente ottenuto con la cottura del bollito. Far cuocere dolcemente per altri 45 minuti, aggiustare di sale e servire con pane tostato.

### PER CONFEZIONARE IL NOSTRO PIATTO.

Cuocere lo zampone, usare solo la farcia, tritarla e sgrassarla in un padellino antiaderente, dopodiché mettere in uno stampino di silicone a forma di parallelepipedo e far prendere nuovamente la forma. Prendere la minestra maritata, solo le verdure cotte, e passarla al setaccio; ammorare la gelatina in acqua gelata, aggiungerla alla crema di minestra precedentemente preparata. Con lo zampone formare dei piccoli parallelepipedi da infilzare su uno stecco da gelato; con l'ausilio di uno stampo in silicone a forma di stecco gelato, confezionare la pietanza avendo cura di far capitare il parallelepipedo di zampone giusto al centro, riporre in frigo e attendere che la gelatina faccia il suo effetto. Sformare dagli stampi, delicatamente, passare il "gelato" così ottenuto nel parmigiano reggiano grattugiato. Impiattare e servire.

## MEDAGLIONI DI COTECHINO MODENA IGP CROCCANTI SU VELLUTATA DI FINOCCHIO, CON VERDURE SALTATE E CREMA DI RAPA ROSSA

ISIS GIOBERTI  
ROMA



## INGREDIENTI PER 5 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 400
- Carote g 100
- Finocchi g 700
- Rape rosse precotte g 200
- Cavolo verza g 400
- Scalogno g 50
- Olio EVO della Sabina Dop
- Sale e pepe q.b.
- Burro g 50

## PROCEDIMENTO

### PER LA VELLUTATA DI FINOCCHIO.

Mondare, lavare e tagliare a fette i finocchi. In una pentola far soffriggere lo scalogno tritato con un po' di olio e burro. Aggiungere i finocchi e lasciar brasare per circa 10 minuti, quindi coprire con dell'acqua calda e continuare a cuocere per 30 minuti a fiamma bassa. A cottura ultimata frullare e regolare di sale.

### PER IL COTECHINO.

Dopo aver rigenerato il cotechino per circa 25 minuti in acqua bollente, tagliare delle fette di circa 1,5 cm di spessore. In una padella antiaderente con un po' di olio scottare per pochi secondi le fettine da entrambi i lati.

### PER LE VERDURE.

Mondare, lavare e tagliare a julienne sia le carote che la verza. Sbollentare entrambi per pochi secondi in acqua bollente. In una padella rosolare un po' di scalogno tritato, aggiungere le verdure e saltare per pochi minuti a fiamma alta. Correggere di sale.

### PER LA CREMA DI RAPA ROSSA.

Tagliare la rapa a pezzi, frullare aggiungendo un filo di olio e del sale fino.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

In un piatto piano mettere la vellutata calda di finocchio, al centro adagiare le verdure saltate, quindi completare con i medaglioni caldi e croccanti di cotechino e la crema di rape rosse.

# ZAMPONE MODENA IGP CROCCANTE CON CONFETTURA DI PESCHE, MIYAGAWA E MENTA

ISIS GIOBERTI  
ROMA

Estate  
ESTATE

PER 6  
PERSONE



- Zampone Modena IGP g 400
- Farina 00 g 50
- Pangrattato g 200
- 3 uova
- Olio di girasole l 0,5

## PER LO ZAMPONE

Lessare lo zampone in abbondante acqua. Tagliare a fette da 1 centimetro di spessore. Cospargere di confettura la fettina, quindi infarinare, immergerla nell'uovo precedentemente sbattuto e successivamente nel pangrattato. In una padella riscaldare l'olio e friggere le fette di zampone.

- Pesche a pasta gialla g 300
- Zucchero semolato g 60
- Miyagawa 3 pezzi
- Un ciuffetto di menta

## PER LA MARMELLATA

Lavare e sbucciare le pesche. Togliere il nocciolo e tagliarle a cubetti. In un pentolino mettere un po' di acqua, lo zucchero e le pesche; far cuocere per 15 minuti. Premere il miyagawa e filtrare il succo. Passare il composto delle pesche e aggiungere il succo di miyagawa. Tritare la menta ed aggiungerla alla marmellata.

## COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Adagiare le fettine croccanti di zampone al centro del piatto, aggiungere la marmellata e decorare con foglie di menta. Tritare la menta ed aggiungerla alla marmellata.



ISIS GIOBERTI  
ROMA

PER 4  
PERSONE



- Acqua g 130
- Aceto bianco g 15
- Farina g 250
- Olio EVO g 30
- Sale
- Timo e menta



## PER LA PASTA DELLA TARTELLETTA

Versate in una ciotola la farina setacciata, aggiungete timo, menta e sale. Aggiungete l'acqua, l'aceto ed iniziate ad impastare finché il composto non sarà omogeneo. Continuando ad impastare, unite l'olio e trasferite il composto su un piano e lavoratelo. Dategli una forma circolare, trasferite in una ciotola e coprite con una pellicola. Lasciatela riposare per 40 minuti a temperatura ambiente. Rivestite gli stampi a forma di piccola crostata e infornate a 180°C per circa 20/25 minuti.

# CROSTATINA DI COTECHINO MODENA IGP ALLA FRUTTA E POLLINE



- Mango g 400
- Yogurt bianco g 50
- Colla di pesce g 5
- Cotechino Modena 1GP g 300
- Qualche foglia di menta
- 1 melograno
- 1 kiwi
- Uva rossa g 70
- Polline g 2

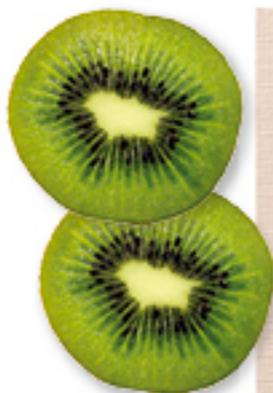
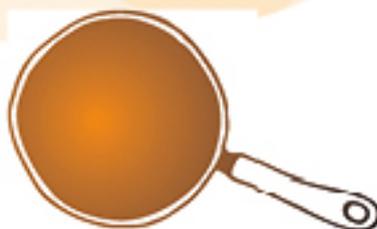
### PER LA MACEDONIA

Lavate, sbucciate e tagliate il mango a pezzetti. Mettetene una parte in un frullatore con un po' di yogurt bianco, frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungete la colla, precedentemente sciolta nel microonde e mescolate. Tenete la gelatina in frigo e toglierla quando il composto sarà cremoso. Unite alla gelatina l'altra metà del mango a pezzettini. Frullate i chicchi di melograno. Sbucciate il kiwi e tagliatelo a cubetti. Lavate e tagliate a spicchi i chicchi di uva.



### PER IL COTECHINO

Far cuocere in acqua calda il cotechino per 20 minuti. Fatelo raffreddare, aprite la busta del sottovuoto ed estraete il cotechino. In una padella antiaderente versate dell'olio d'oliva e fatelo riscaldare. Ponete il cotechino nella padella facendolo rosolare, creando una crosta all'esterno. Quando si sarà raffreddato, tagliatelo in pezzetti regolari.



### ASSEMBLAGGIO

Al centro di un piatto mettete la macedonia (cotechino, kiwi, uva, mango e gelatina di mango). Adagiate sopra la crostatina capovolta, del succo di melograno, foglie di menta e del polline.



ISIS GIOBERTI  
ROMA



# MILLEFOGLIE ESTIVA



PER 4  
PERSONE

- Fave fresche g 300
- Sale fino
- Patate g 100
- Alloro 1 foglia
- Rosmarino
- Porro g 30
- Olio EVO Dop della Sabina



### VELLUTATA DI FAVE

In una pentola far rosolare il porro tritato con del burro e dell'olio, aggiungere una foglia di alloro, il rosmarino e le fave pelate e lasciar cuocere per 5 minuti. Aggiungere le patate a cubetti e versare un po' di acqua, cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata, togliere le erbe e frullare al mixer. Correggere di sale ed aggiungere un filo di olio EVO.



- Cicoria fresca g 300
- Aglio 1 spicchio
- Olio EVO Dop della Sabina
- Peperoncino fresco



### PESTO DI CICORIA

Mondare e lavare bene la cicoria. Sbollentarla per pochi secondi in acqua salata. In una padella far rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con un po' di peperoncino. Aggiungere la cicoria e ripassarla per 5 minuti. Eliminare l'aglio, frullare e correggere di sale.



### CAPONATA DI MELANZANE

Mondare e lavare le melanzane. Tagliare a piccoli cubetti e friggere in abbondante olio di arachide. Rosolare in padella il cipollotto fresco tritato, aggiungere il pachino tagliato a metà, le melanzane, le mandorle (tostate e tritate), la menta, lo zucchero e sfumare con aceto. Cuocere per 5 minuti e correggere di sale.



- Melanzane lunghe nere g 500
- Cipollotto fresco g 60
- Olio di arachide dl 4
- Pomodoro pachino g 100
- Mandorle pelate e tostate g 50
- 10 foglioline di menta fresca
- Aceto bianco

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Al centro di un piatto adagiare la vellutata di fave decorata con il pesto di cicoria; mettere il medaglione di cotechino alternando con la mozzarella di bufala. Guarnire con la caponata e con una fogliolina di menta.



IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

#### PER I MACARONS

- Farina di mandorle g 125
- Zucchero a velo g 125
- Albume g 70
- Zucchero semolato g 125
- Acqua g 35
- Sale e pepe bianco q.b.
- Aceto balsamico di Modena Dop

#### PER LA SPUMA DI COTECHINO

- 1 Cotechino Modena IGP
- Robiola g 100
- Scorza di limone q.b.
- Timo q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio EVO q.b.

#### PER IL CARAMELLO AROMATIZZATO

- Zucchero semolato
- Panna ml 300
- Mix di erbe aromatiche (finocchio, aglio, rosmarino, salvia, ginepro) 1 mazzetto

MACARONS ALL'ACETO BALSAMICO,  
SPUMA DI COTECHINO MODENA IGP  
E CARAMELLO AROMATIZZATO ALLA  
"MODA DELLA PORCHETTA UMBRA"



## PROCEDIMENTO

Setacciare le polveri (farina di mandorle e zucchero a velo). Nel frattempo portare l'acqua e lo zucchero a 116° C con l'ausilio del termometro.

Aggiungere 45 g d'albume, l'aceto balsamico e il sale alle polveri e mescolare delicatamente.

Quando lo sciroppo arriva intorno a 85° C, far partire gli altri 45 grammi nella planetaria, prima a velocità minima poi aumentare. Quando l'albume sarà montato e lo sciroppo arriva a 116° C, toglierlo dal fuoco, far terminare il bollore e aggiungere nella planetaria a velocità minima. Quando lo sciroppo è interamente inserito, alzare la velocità della planetaria fino a raggiungere la giusta consistenza (l'impasto deve fare il becco).

Stemperare il TPT con un cucchiaino di meringa (circa 2 volte), dopodiché aggiungere la meringa al TPT e mescolare delicatamente dall'alto verso il basso. Inserire l'impasto nel sac-a-poche, formare i dischi e farli riposare fino al raggiungimento della crosta (circa 20-30 minuti) a questo punto cospargerli con il pepe e cuocerli in forno per 12 minuti a 154° C con ventola bassa o spenta e valvola aperta. Cuocere e raffreddare il cotechino, tagliarlo a cubi e inserire in un cutter insieme alla robiola, alla scorza di 1 limone, sale, pepe e timo. Frullare fino ad ottenere la giusta consistenza e inserire in un sac-a-poche.

Preparare un caramello a secco e portarlo a totale "imbrunitura". Quando lo zucchero è sciolto incorporare la panna intiepidita e cuocere fino alla densità desiderata poi aggiungere le erbe aromatiche tritate finemente e far cuocere. Passare il tutto allo chinois.

## RAVIOLI DI FARRO CON COTECHINO MODENA IGP SU PASSATINA DI CIPOLLE DI CANNARA, SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO E ANELLI DI CIPOLLA CROCCANTE



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Farina 0 g 250
- Farina di farro g 100
- Polpa di Cotechino Modena IGP cotto
- Tagliata al coltello g 300
- Cipolle di Cannara g 500
- Brodo vegetale l 1,5
- Olio EVO l 1,5
- Vino bianco dl 1
- Pecorino stagionato g 150
- 3 uova
- Sale q.b.



## PROCEDIMENTO

Mescolare 200 g di farina 0 e 100 g di farina di farro, formare una fontana e al centro incorporare le 3 uova; lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, stendere la pasta in strisce sottili, distribuire il cotechino in piccoli mucchietti su una striscia di pasta spennellata con poca acqua, ricoprire con un'altra striscia di pasta, far bene aderire e ritagliare con uno stampino dentellato del diametro di 5 cm circa. In una padella mettere un fondo di olio, le cipolle tagliate ad anelli e un pizzico di sale, lasciare cuocere per circa 30 minuti, sfumare con il vino e, se necessario, aggiungere un mestolino di brodo. Passare al passaverdure le cipolle. Cuocere in abbondante acqua salata i ravioli. Alla base di un piatto fondo mettere un mestolino di passata di cipolle, tre ravioli, scaglie di pecorino e qualche anello di cipolla, precedentemente passato in pastella di acqua, farina e ghiaccio e poi fritto.



ISS CARLO URBANI  
PORTO SANT'ELPIDIO (FM)

#### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Insalata ascolana kg 2
- Cotechino Modena IGP g 300
- Mela rosa dei Sibillini g 300
- Peperone giallo g 200
- Pane con grano jervicella g 150
- Melanzana nera lunga g 200
- Pomodori datterini rossi g 400
- Dfio EVD "Piantone di Falerone" ml 100
- Kuzu (addensante) g 10
- Maggiorana, aglio, sale Maldon
- acetosella, senape, begonia q.b.



# SPIRALE DI INSALATA ESTIVA

## PROCEDIMENTO

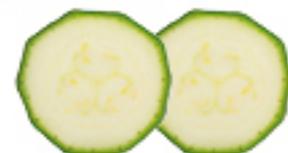
Mondare e lavare tutte le verdure. Sbollentare i datterini, passarli in acqua e ghiaccio e ricavarne le falde. Cuocere i pomodori confit a 100° C per 2 ore, appena pronti frullare e montare con l'olio Piantone di Falerone. Sbollentare l'insalata e passarla in acqua e ghiaccio, frullare il tutto e addensare con il kuzu. Cuocere il cotechino, appena pronto lasciarlo raffreddare e tagliare a cubetti. Mettere sottovuoto la melanzana tagliata a cubetti con maggiorana e uno spicchio d'aglio, cuocere a vapore per 15 minuti. Tagliare a cubetti il peperone, la mela rosa dei Sibillini e il pane di grano jervicella, tostare quest'ultimo in forno e tenere il tutto da parte. Montare il piatto adagiando a spirale la crema di insalata e ponendo cromaticamente i restanti ingredienti. Finire con del sale Maldon.



ISS ENRICO MATTEI  
ROSIGNANO SOLVAY (LI)



## CESTINI DI PASTA SFOGLIA CON COTECHINO MODENA IGP, JULIENNE DI VERDURE E CRÉMA DI FAVE



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- Pasta sfoglia g 400
- 1 Cotechino Modena IGP
- 3 carote medie
- 3 zucchine
- 3 peperoni
- Funghi porcini secchi g 10
- 2 costole di sedano
- Pecorino toscano
- Dfio EVD q.b.
- Sale q.b.



### PER LA CRÉMA

- Fave fresche g 800
- 1 cipolla bianca
- Un rametto di menta fresca
- Dfio EVD q.b.
- Sale q.b.

### PROCEDIMENTO

Creare i cestini posizionando dei cerchi di pasta sfoglia del diametro di 10 cm su dei bicchierini di alluminio capovolti e infornare a 200° C per circa 5-7 minuti. Lessare il cotechino in acqua per 20 minuti circa. Lessare il cotechino in acqua per 20 minuti circa. Nel frattempo immergere i funghi porcini in acqua tiepida per circa 10-15 minuti e successivamente tagliare tutte le verdure a julienne, saltarle in padella separatamente con un filo d'olio e a cottura ultimata unirle tutte assieme e aggiustare di sale. Per la crema, lessare le fave in acqua per circa 5-10 minuti a fine cottura scolarle lasciando da parte l'acqua di cottura, passarle sotto acqua fredda e togliere la parte esterna. Saltarle in padella con la cipolla e l'olio, aggiustare di sale e frullare il tutto con il frullatore ad immersione, aggiungendo delle foglie di menta tritata. Assemblare il tutto disponendo il cestino di pasta sfoglia al centro del piatto, riempirlo con le verdure, aggiungere il cotechino tagliato a cubetti e le scaglie di pecorino. Decorare il piatto con la crema di fave e le foglie di menta e servire.



## MEDAGLIONI DI COTECHINO MODENA IGP IN SALSA TSUNAMI CON INSALATA ESTIVA



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP kg 1,5
- Pomodori ciliegini g 200
- Insalata belga g 200
- Carote g 200
- 2 coste di sedano
- Rucola g 100
- Finocchio g 200



### PER SALSA TSUNAMI

- Menta piperita g 800
- Succo di 1 limone
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.



### PROCEDIMENTO

Mettere il cotechino in una pentola con acqua fredda fino a ricoprirlo e lasciar bollire per circa 20 minuti. Nel frattempo preparare la salsa Tsunami in un mortaio pestando prima l'aglio, poi la menta e dopodiché aggiungere il succo di limone, l'olio EVO e continuare a pestare fino a raggiungere la consistenza desiderata, infine aggiustare di sale e pepe. Lavare, pulire e tagliare le verdure: i ciliegini in 8 parti, le carote a julienne, la belga a rondelle, le coste di sedano ed il finocchio in una dadolata fine. Impiattare l'insalata con un coppapasta. Una volta cotto, tagliare il cotechino a medaglioni ed impiattarlo su una foglia di insalata belga. Spruzzare il tutto con salsa Tsunami.



## CESTINI DI PATATE CON CREMA AL CETRIOLO ED ERBA CIPOLLINA, CON MEDAGLIONE DI ZAMPONE MODENA IGP



### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- Patate kg 1,5
- Zampone Modena IGP kg 1,5
- Philadelphia g 500
- Erba cipollina g 50
- Cetrioli g 300
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- 6 uova
- Parmigiano grattugiato g 100
- Glassa di Aceto balsamico per decorare q.b.



### PROCEDIMENTO

#### PER LE PATATE.

Lessare e passare le patate, far asciugare bene l'impasto sul fuoco. Togliere dal fuoco e aggiungere i tuorli d'uovo, il parmigiano, la noce moscata e il sale q.b.

Con una sac à poche e un coppapasta, fare dei cestini, spennellare con un po' di tuorlo d'uovo. Far cuocere a 180° C per circa 10-15 minuti.

#### PER LA CREMA.

Affettare sottilmente l'erba cipollina e sbucciare i cetrioli; tritarli e incorporare il tutto alla philadelphia. Riporre in frigo.

#### PER IL COTECHINO.

Cuocere il cotechino in acqua bollente per 20 minuti. Tagliare il cotechino in medaglioni.

#### COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

Porre sul piatto il cestino di patate, riempire il cestino con la crema al cetriolo e adagiare sopra il medaglione di cotechino. Decorare con un ciuffo di prezzemolo e la glassa di aceto balsamico.

PER 6  
PERSONE

# CHEESECAKE SALATO CON MOUSSE DI GORGONZOLA E NOCCIOLE, COTECHINO MODENA IGP ALL'ARANCIA E CIALDA DI RISO CROCCANTE



## PER IL CHEESECAKE SALATO

Lessare il cotechino per 20-25 minuti. Farlo raffreddare, tagliarlo a cubetti piccoli regolari e caramellarlo in padella con miele, succo di arancia, e burro. Tritare i grissini nel mixer con il rosmarino e aggiungere il burro precedentemente fatto sciogliere. Amalgamare bene, versare il composto in uno stampo rotondo o ring precedentemente imburato, compattare bene e livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio. Far rassodare per 30 minuti in frigo.

- Cotechino Modena IGP g 400
- Succo di 1 arancia
- 1 cucchiaino di miele
- Burro g 160
- Grissini Torinesi g 250
- 1 rametto di rosmarino



- Gorgonzola dolce g 300
- Mascarpone g 300
- Nocciole tritate g 20
- 3 fogli di gelatina
- Panna fresca g 50



- Farina di riso g 100
- Farina 00 g 100
- Olio d'oliva ml 30
- Acqua ml 80
- Curcuma
- Semi di papavero, sesamo sale e pepe q.b.

- Glassa aceto balsamico
- 6 fette di arancia essiccate
- Fiori edibili
- Crema di barbabietola
- Crema di carote
- Erba cipollina
- Misticanza di lattuga
- Granella di nocciole del Piemonte
- Foglie di menta.

## PER LA MOUSSE AL GORGONZOLA

Ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, e strizzarli bene. In un pentolino mettere 20 g di panna da cucina con la colla di pesce e scaldare fino a che non sia completamente sciolta. Lasciar raffreddare il composto e versarlo in una bacinella insieme al gorgonzola ammorbidito e al mascarpone. Aggiungere la granella di nocciole, salare, pepare e versare il composto sopra la base di grissini, livellandolo bene. Mettere il tutto in frigo per circa 1 ora. Quando il composto si sarà solidificato, creare un terzo strato con i cubetti di cotechino caramellato e riporre nuovamente in frigorifero.



## PER LA CIALDA DI RISO

In una bacinella impastare le farine con acqua, olio e sale. Aggiungere la curcuma, semi di papavero e sesamo. Stendere l'impasto in modo sottile, fare delle strisce lunghe 20 cm e larghe circa 2 cm, ed avvolgerle intorno a un cerchio di metallo precedentemente oleato. Infornare a 180 C° fino a doratura.



## PER LA DECORAZIONE

Posizionare il cheesecake su un letto di misticanza di lattuga, aggiungere il cerchio di riso, le creme di barbabietola e di carote, precedentemente lessate e frullate, l'erba cipollina, dei fiori edibili, la granella di nocciole e il ciuffetto di menta.





## SOTTILISSIMA DI COTECHINO MODENA IGP CON VERDURE CROCCANTI, PEPERONE QUADRATO DI CARMAGNOLA, SALSA DI CECI AL LIME e COULISE DI FRAGOLE AL BASILICO

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP crudo g 700
- Peperoni gialli e rossi di Carmagnola g 200
- Zucchine g 100
- Carote g 200
- 1 lime
- Ceci cotti con foglia di alloro g 150
- Basilico g 50
- Pepe, sale, aceto di vino rosso piemontese, mazzetto aromatico,
- Fragole g 200
- Foglie di basilico
- Foglio di colla di pesce g 100



### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino in acqua bollente per circa 3 ore con foglie di alloro, una volta cotto mettere da parte e far raffreddare in abbattitore. Tagliare le verdure (carote, peperoni e zucchine) a brunoise e in base ai tempi di cottura, saltarle in padella con poco olio ed uno spicchio di aglio in camicia (facoltativo), sfumare con poche gocce di aceto rosso nostrano e interrompere la cottura lasciando le verdure molto croccanti; far raffreddare in abbattitore e tenere da parte.



**PREPARARE IL COULISE DI FRAGOLE AL BASILICO.** Passare le fragole al cutter con 10 g. di foglie di basilico e poi al setaccio, in un ponzonetto di rame, fare uno sciroppo con 100 g di zucchero un pizzico di sale e 30 g di acqua; portare alla temperatura di 115° C, togliere dal fuoco e continuando a mescolare una volta raggiunto la temperatura di circa 90° C aggiungere la purea di fragole. Far freddare a bagnomaria e tenere da parte.



**PER PREPARARE LA CREMA DI CECI.** Far rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con rosmarino e alloro, aggiungere i ceci e lasciare insaporire pochi minuti. Aggiungere la buccia grattugiata del lime e qualche goccia del suo succo; passare al cutter e poi passarli al setaccio; aggiustare di sale e pepe e far raffreddare in frigo. Tagliare sottilmente all'affettatrice il cotechino.

**COMPOSIZIONE DEL PIATTO.** Disporre sul fondo del piatto le verdure croccanti, adagiare sopra il cotechino affettato, guarnire con la crema di ceci, la coulise di fragole e decorare con foglioline di basilico, qualche fragolina e un po' di buccia grattugiata di lime.



# COTECHINO MODENA IGP "TONNATO" ALLA MODA ANTICA

## PROCEDIMENTO

Far cuocere il cotechino fresco per circa 2 ore e mezza con il vino, l'acqua, il sedano, le carote e le cipolle; poi raffreddare e sgrassare una parte del fondo di cottura. Cuocere 2 uova sode e dopo averle sguosciate separare il rosso dalla chiara: la chiara, per eventuale decorazione del piatto, e il tuorlo come elemento legante della salsa tonnata. Pelare e tagliare a fettine la melanzana, decopparle della grandezza della fetta del cotechino, panarle all'inglese, friggerle e far raffreddare. Fare la salsa tonnata alla "moda antica" tritando i capperi e le acciughe, poi continuare tritando finemente anche il tonno. In una bastardella setacciare il tuorlo dell'uovo sodo e aiutandosi con una frusta aggiungere il tonno tritato con capperi e acciughe. Continuare a mescolare fin quando la salsa non assume una consistenza cremosa e soda, diluendo se necessario con il fondo di cottura sgrassato o un po' di olio di oliva e tenere in frigo.

## FINITURA DEL PIATTO

Disporre a piacimento, alternando le fettine di cotechino, pomodoro e melanzane con la salsa tonnata e decorare con foglioline di basilico fresco e a piacimento anche con fiori di capero e le chiare delle uova sode avanzate.

IPS  
JACOPO BARTOLOMEO BECCARI  
TORINO



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 800
- Vino bianco l 3
- Sedano carote e cipolle g 400
- Pomodori cuori di bue o grappolo
- Melanzane g 300
- Un piccolo mazzetto di basilico,
- Tonno sott'olio g 200
- Capperi g 10 g
- 4 uova
- Farina g 100
- Sale g 10
- 5 acciughe sottosale
- Olio per friggere (arachidi) l 0,5



ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)



## CAPUNATA DEI BENEDETTINI AGLI AGRUMI

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Melanzane g 800
- Zucchine g 200
- Peperoni di vario colore (giallo, verde e rosso) g 600
- Zampone Modena IGP
- Sedano
- Cipolla
- Capperi
- Pinoli



- Olive bianche
- Arance
- Limoni
- Mandorle d'Avola perfate
- Cacao amaro
- Olio EVO
- Olio di semi
- Sale q.b.
- Vino cotto (mosto d'uva) per agrodolce



## PROCEDIMENTO

Mondare melanzane, zucchine e peperoni, tagliarle a cubetti e friggerli in olio di semi separatamente.

Fare un fondo di cipolla, sedano e olio extra vergine d'oliva e aggiungere capperi, pinoli, olive bianche, succo di arance, limoni e vino cotto per agrodolce.

Unire le verdure precedentemente fritte e mescolare il tutto.

Presentare la caponata con delle fette di zampone con sopra alcune gocce di vino cotto. Completare con scaglie di mandorle tostate ed una spolverata di cacao amaro.



## RISOTTO AGLI AGRUMI DI SICILIA CON PROVOLA DEI NEBRODI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Riso carnaroli g 300
- Provola dei Nebrodi
- Cotechino Modena IGP
- Curcuma
- Limone e arancia semicandita
- Olio EVO
- Sale
- Vino cotto
- Vino bianco

### PER BRODDO VEGETALE

- Sedano
- Carota
- Cipolla
- Porro

### PROCEDIMENTO

Prendere la buccia degli agrumi eliminando la parte bianca, sbollentare tre volte e immergere il tutto in uno sciroppo di zucchero e glucosio e lasciare riposare per un paio di giorni.

Preparare il brodo vegetale con sedano, carote, cipolla e porro.

Tostare il riso, sfumare con il vino bianco e continuare la cottura bagnando con il brodo vegetale aromatizzato con la curcuma.

A fine cottura mantecare con la provola.

Servire il risotto adagiando sopra delle zeste di agrumi semicanditi e delle foglie di cotechino spennellate con gocce di vino cotto.

## MEDAGLIONI DI ZAMPONE MODENA IGP E MELANZANE SU RISTRETTO DI MONTEPULCIANO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Zampone Modena IGP g 400
- Melanzane g 120
- Pomodori Roma g 80
- Zucchine g 70
- Caciocavallo g 15
- Montepulciano d'Abruzzo cl 15
- Peperone rosso g 50
- Peperone giallo g 50
- Peperone verde g 50
- Zucchero di canna g 40
- Olio Evo q.b.
- Sale q.b.



### PROCEDIMENTO

Cuocere lo zampone in sottovuoto per 40 minuti circa, far raffreddare e ricavare dei medaglioni. Portare ad ebollizione il vino con lo zucchero fino ad ottenere una glassa.

Far rosolare un peperone in diverse cotture con un filo di olio EVO a fiamma bassa, affogare con acqua e frullare per ottenere la purea. Cuocere le zucchine alla griglia e condirle con olio e sale. Far appassire il pomodoro in forno a 80° C per circa un'ora.

In un piatto sistemare i medaglioni di zampone, adagiare il pomodoro Roma e guarnire con il resto degli ingredienti.

Glassare con la riduzione di Montepulciano.



Estate  
ESTATE

Estate  
ESTATE

ISTITUTO ALBERGHEIRO  
F. MARTINI  
MONTECATINI TERME (PT)



## TARTARE CALDA DI COTECHINO MODENA IGP CON SPUMA DI PATATE CECINA E TARTUFO NERO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP
- 1 tartufo nero pregiato
- Patate g 300
- Panna ml 100
- Farina di ceci g 150
- Acqua ml 400
- 4 uova di quaglia
- Sale q.b.
- Aceto di vino q.b.
- Olio EVO q.b.



### PROCEDIMENTO

**PER LA TARTARE.** Cuocere per 30 minuti il cotechino a vapore. Batterlo a coltello molto finemente e condirlo con olio e sale.

**PER LA SPUMA.** Bollire le patate precedentemente pelate. Passarle al setaccio e aggiustarle di olio e sale. Aggiungere alle patate schiacciate la panna e poca acqua di cottura. Mettere il composto in un sifone, caricarlo con una cartuccia e riporlo in frigo.

**PER L'UOVO.** Mettere un pentolino a bollire con dell'acqua, aggiungere sale e aceto. Fare un piccolo vortice e versarvi l'uovo che va cotto in modo da avere il tuorlo liquido.

**PER LA CECINA.** In un contenitore mettere la farina di ceci e unire l'olio e il sale; a filo aggiungere l'acqua e mescolare fino a ottenere un composto liquido ed omogeneo. In un padellino versare il composto e scottarlo inizialmente per poi metterlo in forno per 10/15 minuti. Copparlo poi con un coppapasta.

**PER IL SERVIZIO.** Servire la tartare calda, ricavarne un buco nel mezzo dove inserirvi l'uovo. Coprire il buco con il disco di cecina; con il sifone fare la spuma e affettare sopra il tartufo nero pregiato.

Estate  
ESTATE

## ZUPPETTA DI COZZE RIPIENE CON COTECHINO MODENA IGP E CROCCANTE DI PRODOTTI DELL'ORTO E CICERCHIA

ISTITUTO BUSCEMI  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cozze kg 1
- Pomodori perini g 500
- Ricotta di pecora g 100
- Cotechino Modena IGP g 100
- 4 Fiori di zucca
- Melanzane, zucchine, peperoni g 200
- Cipolla g 50
- Farina di cicerchia g 100
- Olio EVO g 100
- Basilico q.b.
- Aglio, pepe nero, sale

### PROCEDIMENTO

Pulire le cozze, immergerle in acqua bollente per 3 minuti, ritrarle nel ghiaccio quindi aprirle delicatamente con uno spelucchino.

Bardare il mitile con una fettina sottile di cotechino precedentemente cotto e raffreddato, quindi farcire la cozza con l'aiuto di un sac à poche di ricotta precedentemente passata al setaccio. Chiudere la cozza con l'aiuto dell'erba cipollina o dello spago.

Preparare i pomodori perini in confit cuocendoli in forno fino a parziale disidratazione con olio e sale. Porre in teglia da forno le cozze con una concasse' di pomodoro, olio evo e l'aglio schiacciato. Cuocere a 180°C per 20 minuti.

Aprire i fiori di zucca, liberarli dei pistilli e farcirli con una julienne saltata in padella di prodotti dell'orto, legati con poca ricotta. Immergere i fiori in una pastella di acqua e farina di cicerchia, quindi friggerli in olio bollente.

Comporre il piatto ponendo le cozze sopra il pomodoro confit e la salsa del fondo di cottura. Guarnire con il croccante di verdure, il basilico in foglie e pepe nero.

Estate  
ESTATE

ISTITUTO BUSCEMI  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)

## ALI DI RAZZA BRULE' CON ESTRATTO DI BRODETTO ALLA SAMBENEDETTESE, COTECHINO MODENA IGP, PESTO DI ALICI E LE ERBE TROVATE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Razza kg 1,5
- Gallinella di mare g 100
- Seppie g 150
- Canocchia g 100
- Cipolla g 100
- Pomodori verdi g 200
- Peperone verde gr 80
- Alici sotto sale g 50
- Prezzemolo q.b.
- Cotechino Modena IGP
- 1 uovo
- Pinoli g 10
- Limone g 100
- Olio EVO g 100
- Peperoncino, sale, aceto di vino bianco
- Erbe trovate: acetosella, crispigna, caccialepre, porcacchia, tarassaco, valerianella, cicorietta, pimpinella.

### PROCEDIMENTO

Pulire la razza staccando le due ali e lasciarla in acqua corrente. Preparare il brodetto soffriggendo in olio EVO la cipolla e il peperoncino; unire le seppie, i pomodori, e il peperone e bagnare con l'aceto. Dopo qualche minuto unire i pesci tranciati e le parature della razza, aggiustare di sale, portare a cottura e passare all'estrattore. Preparare la salsa di alici ponendo nel cutter le alici dissalate, il prezzemolo, i pinoli, l'olio e il tuorlo d'uovo sodo; regolare di sale e poco succo di limone. Cuocere le ali di razza in forno a vapore per 10 minuti. Al momento del servizio arrostiti le ali con l'aiuto di un flambatore e porle nel piatto di portata con l'estratto di brodetto, il cotechino e il pesto di alici. Accompagnare la pietanza con le erbe trovate.



AL SERRAMAZZONI  
SERRAMAZZONI (MO)

## MOUSSE AL CIOCCOLATO CRU E COTECHINO MODENA IGP CON COULISSE DI FRAGOLE E SPUMA DI PESCHE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP sgranato g 400

### PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

- Cioccolato g 300
- Panna fresca g 300
- Panna montata g 180

### PER IL COULIS DI FRAGOLE

- Fragole g 100
- Zucchero g 50

### PER LA SPUMA DI PESCHE

- Mascarpone g 200
- Panna fresca g 150
- Zucchero a velo g 50
- Gelatina in fogli g 5
- Polpa di pesca g 200



### PROCEDIMENTO

In una casseruola bollire la panna, quindi toglierla dal fuoco e farvi sciogliere dentro il cioccolato. Portare il composto a 30° C ed incorporare la panna restante precedentemente montata. Far riposare il composto in frigorifero. In una piccola casseruola far sciogliere lo zucchero con le fragole e frullare bene il composto. Mettere ad ammorbidire la gelatina in acqua fredda. In una planetaria montare la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo. In una casseruola scaldare la polpa di pesca fresca e sciogliervi la gelatina in fogli. Una volta sciolta la gelatina, incorporare con un frusta il composto al composto della panna e del mascarpone. Lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

**COMPORRE LA MOUSSE.** Alternare uno strato di cioccolato e di cotechino, fino ad arrivare a 3/4 strati. Chiudere con uno lieve velo di coulis di fragola. Servire accompagnando con la mousse di pesca.

IPSSAR  
CATERINA DE MEDICI  
DESENZANO DEL GARDA (BS)

## INSALATA MISTICANZA ESTIVA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Farro g 140
- Olive g 20
- 1 zucchina, 1 patata, 1 carota
- Pomodorini pachino g 40
- Cotechino Modena IGP g 100
- 1 mozzarella media
- Olio, sale e pepe q.b.

### PROCEDIMENTO

Cuocere l'orzo e il farro in abbondante acqua bollente, scolare, stendere su una teglia e lasciar raffreddare. Tagliare le olive e i pomodorini in quarti e il cotechino e la mozzarella in quadrati di piccole dimensioni. Pulire e tagliare le verdure a julienne, cuocerle al vapore per 3-4 minuti, poi saltarle in padella insaporendo con olio, sale e pepe. Unire tutti gli ingredienti quando hanno raggiunto la temperatura ambiente. Disporre aiutandosi con un coppapasta al centro di un piatto.



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 320
- 3 coste di sedano
- 2 carote
- Cipolla g 40
- Zenzero g 20
- Aceto rosso g 150
- Zucchero g 50
- Sale, pepe, Olio EVO q.b.
- Agar agar g 1



### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino in acqua bollente per 15 minuti circa, raffreddarlo e ridurlo a cubetti di 1,5 cm per lato circa. Con una centrifuga estrarre il succo di due coste di sedano, salarlo e riporlo in abbattitore in negativo, tenerlo in movimento ogni 3 minuti circa con una frusta, fino ad ottenere una granita. Tagliare la costa di sedano rimanente all'affettatrice, ad uno spessore di 1 mm circa, per poi ridurre le fette a julienne, immergere in acqua e riporre in frigorifero (la parte di sedano che non si riesce ad affettare verrà impiegata più avanti per un soffritto). Con una centrifuga estrarre il succo delle due carote (lasciare indietro una piccola parte di una delle due carote che più avanti servirà per il soffritto) e dello zenzero; unire i due succhi in un pentolino e portare sul fuoco con l'agar agar. Appena il composto arriva a bollore, togliere dal fuoco e riporre in frigorifero. Una volta che l'agar agar avrà tirato, frullare con un minipimer per ottenere un gel. Tagliare 20 g di cipolla a julienne, in un pentolino mettere l'aceto e lo zucchero, far andare fino a quando si scioglie lo zucchero; immergere la cipolla tagliata a julienne nell'aceto e lasciar andare a fuoco basso ancora per un minuto, poi togliere dal fuoco e lasciar freddare. In un pentolino con olio EVO fare un soffritto con sedano, carota e cipolla avanzati (tritati al cutter), mettere i cubetti di cotechino e far brasare.

Estate  
ESTATE

IIS  
ALFREDO PANZINI  
SENIGALLIA (AN)

## COTECHINO MODENA IGP BRASATO, SEDANO, CAROTA E CIPOLLA



Estate  
ESTATE

## SORBETTO AL LIME, MENTA CON PERLE DI COTECHINO MODENA IGP, AROMATIZZATO ALLO ZENZERO

IPSEDA  
VARNELLI  
CINGOLI (MC)

### PROCEDIMENTO

Portare il latte, il succo dei lime e la menta a 80°C per 8 minuti. Setacciare il composto, versarlo in una teglia e porlo a congelare. Nel frattempo frullare lo zucchero per 15 secondi, aggiungervi il composto congelato e continuare a montare per altri 2 minuti. Per la preparazione delle perle, impastare il cotechino con lo zenzero fresco grattugiato, formare delle piccole perle e impanarle con farina di zenzero, quindi friggerle in olio di semi bollente per qualche secondo. In una coppa Martini versare il sorbetto, adagiarvi sopra le perle ben calde e decorare con zenzero in polvere e buccia di lime essiccata e servire. Si consiglia l'abbinamento con il vino "Vigneti B" della cantina Belisario di Matelica (MC).



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

#### PER IL SORBETTO

- Succo di lime ml 150
- Zucchero g 100
- 20 foglie di menta
- Latte g 300

#### PER LE PERLE

- Cotechino Modena IGP g 250
- Zenzero in polvere g 10
- Zenzero fresco q.b.
- Olio di semi l 1

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Zampone Modena IGP
- Germogli di soia g 50
- Germogli di porri g 50
- Germogli di ravanello rosso g 50
- Aceto balsamico ml 100
- 1 cestino di lamponi



IPSEDA  
ANGELO BERTI  
VERONA

Estate  
ESTATE

## CARPACCIO DI ZAMPONE MODENA IGP CON MISTICANZA DI GERMOGLI ED EMULSIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA E LAMPONI



### PROCEDIMENTO

Mettere lo zampone in acqua fredda e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere fino a renderlo morbido. Scolarlo e farlo riposare per 5 minuti. In una terrina mescolare tutti i germogli e metterli da parte. Versare l'aceto in un contenitore adatto ed aggiungere i lamponi. Emulsionare il tutto utilizzando un mixer ad immersione finché il composto risulterà omogeneo. Tagliare lo zampone in fette sottili e disporle sul piatto, sporcare con l'emulsione di lamponi e aceto e cospargere con un po' di germogli.



IPESSEDA  
DE CECCO  
PESCARA

# COTECHINO MODENA IGP DELL' ADRIATICO

Estate  
ESTATE



## PROCEDIMENTO

Pulire la piovra in tutte le sue parti e lasciarla a sgorgare per alcuni minuti sotto l'acqua corrente. Successivamente metterla in una casseruola con abbondante acqua, mirepoix, limone, sale e lasciarla cucinare per almeno 45 minuti. Mentre la piovra continua la sua cottura, tagliare il cotechino nella sua parte centrale ricavando un cubo di circa 20 cm di lunghezza. Intanto pulire il finocchio lavarlo e tagliarlo sottilmente; metterlo in una bowl con acqua e ghiaccio per farlo arricciare. Sbollentare

intanto anche il broccolo per alcuni minuti per poi

usarlo nella decorazione del piatto. Mondare le puntarelle di cicoria, scegliendo quelle migliori, lavarle e metterle in acqua fredda. A cottura ultimata scolare la piovra e lasciarla raffreddare per alcuni minuti. Nel frattempo stendere

un foglio di pellicola sul tavolo, adagiarvi la piovra

e posizionarvi al centro il cotechino. Avvolgere il tutto con la pellicola e sistemare subito in abbattitore. Successivamente lasciarlo raffreddare in frigorifero.

Metterlo infine nell'abbattitore e lasciarlo raffreddare fino a quando non sarà ben solido. Nel frattempo, si prepara l'olio profumato, mettendo in infusione le erbe con l'olio di oliva.

**PRESENTAZIONE.** Posizionare al centro di un piatto il finocchio e le puntarelle preparate precedentemente. Posizionare su di essi il trancio di polpo e guarnire il tutto con l'olio profumato, i broccoli e le buccie di pomodoro essiccate.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Piovra kg 1,5
- Mirepoix g 200
- Cotechino Modena IGP
- Finocchio g 500
- Broccolo g 200
- Puntarelle di cicoria kg 1
- Limone g 100
- Olio profumato alle erbe ml 100 (prezzemolo, timo, maggiorana)
- Sale q. b.





# Autunno

AUTUNNO



IPSEQA  
DON PINO PUGLISI  
CENTURIPÉ (EN)

# MILLEFOGLIE ENNESE DI "FRASCATULA"

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

### PER LA POLENTA

- Farina di mais g 300
- Acqua l 1,5
- Sale, pepe q.b.
- Burro g 50

### PER IL TOMINO

- 6 tomini
- 12 fette di speck

### PER IL COTECHINO

- Cotechino Modena IGP g 500

### PER 150 GRAMMI DI CHIFFONADE

- 1 carota, 1 zucchina
- 1 costa di sedano
- 1 barbabietola
- 1 limone
- 1 cucchiaio di Dfio EVD
- Sale q.b.

### PER LA PRESENTAZIONE

- Miele di castagno g 30
- Crema di barbabietole g 20
- Crema di carote g 20
- 6 pomodori confit



## PROCEDIMENTO

**PER LA POLENTA.** In una casseruola portare l'acqua con il burro a una temperatura di 80°C. Aggiungere il sale. Versare la farina di mais a pioggia. Mescolare con una frusta e portare a ebollizione. Far cuocere per circa 45 minuti mescolando in continuazione, fino a quando la polenta comincia a staccarsi dai bordi del recipiente di cottura. Versarla su una teglia e farla raffreddare. Con un coppapasta ottenere dei quadrati di circa 8 cm di lato. Lessare il cotechino in acqua per circa 20-25 minuti; farlo raffreddare e tagliarlo a fette di circa 1 cm di spessore. Avvolgere lo speck sui tomini e grigliarli per un minuto circa per lato.

**CHIFFONADE DI VERDURE.** Lavare e pelare le verdure; tagliarle a bastoncini finissime e conservarle in una bacinella con dell'acqua fredda. Condirle con sale, un goccio di olio e del succo di limone.

**GUARNIZIONE DEL PIATTO.** Adagiare su un piatto di portata il quadrato di polenta. Aggiungere il tomino bardato con lo speck e grigliato, successivamente la fetta di cotechino ed infine la chiffonade di verdure con un ciuffetto di menta. Condire con miele di castagno e un pomodoro confit.

ISIS  
ELENA DI SAVOIA  
NAPOLI

# CONCHIGLIONI DELLA BADESSA



## PROCEDIMENTO

Cuocere i conchiglioni in acqua salata, scolarli al dente e raffreddarli immediatamente in acqua fredda per fermarne la cottura; asciugarli accuratamente e tenerli da parte coperti con un panno assorbente pronti all'uso. Cuocere il cotechino, privarlo del budello e del grasso in eccesso e tritare la farcia molto finemente. Aggiungere alla massa ottenuta il Parmigiano Reggiano Dop grattugiato, il pepe e la ricotta di bufala campana Igp. Formare delle perline grandi quanto una nocciola da tenere da parte come decoro del piatto. Pulire e lavare i friarielli, saltarli in padella con olio e aglio e un poco di peperoncino fresco, cuocere giusto qualche minuto, il tempo necessario affinché la verdura risulti morbida. Togliere dalla padella, eliminando eventuali liquidi in eccesso, tritare con il coltello finemente. Aggiungere la metà delle verdure alla farcia di cotechino precedentemente ottenuta. Con la stessa farcire i conchiglioni. Pulire e tagliare i pomodorini, privarli quanto più possibile dei semi; far rosolare uno spicchio di aglio in poco olio extravergine di oliva, aggiungere i pomodorini e farli cuocere dolcemente. Una volta cotta passare la salsa al setaccio e se necessario farla cuocere ancora un poco per farla addensare il più possibile. Far gratinare i conchiglioni in forno già caldo a 180 ° C per circa 10 minuti. Impiattare in un piatto fondo, mettere prima a specchio un poco di salsa pomodoro, adagiarci sopra un pugno di friarielli tritati precedentemente e tenuti in disparte, sistemare i conchiglioni quasi in verticale, completare con le perline di cotechino e lamelle di Parmigiano Reggiano Dop.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Conchiglioni trafiletti al bronzo di Gragnano g 250
- Ricotta di bufala Campana IGP
- Cotechino Modena IGP g 100
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato g 50
- Friarielli napoletani g 700
- Pomodori Fiaschella rosso g 500
- Parmigiano Reggiano Dop g 150
- Dfio EVD
- Aglio g 10
- Peperoncino fresco



# SCRIGNO DI CASTAGNE CON COTECHINO MODENA IGP, PATATE DI BOLOGNA E PARMIGIANO SU VELLUTATA DI ZUCCA E ACETO BALSAMICO

ISTITUTO SUPERIORE  
G. MAGNAGHI  
SALSOMAGGIORE (PR)



## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 3 uova intere
- Farina 00 g 100
- Latte fresco dl 3
- Farina di castagne g 30
- Sale q.b.

## PER GLI SCRIGNI

Sbattere le uova in una bacinella d'acciaio, unire le farine setacciate, infine il latte, il burro fuso e il sale. Eventualmente filtrare allo chinoise. Lasciar riposare la pastella per circa 30 minuti. Scaldare bene una padella per crespelle, versare un mestolino della pastella in modo da ricoprire tutta la superficie. Rigarare e far cuocere alcuni istanti dall'altro lato. Ripetere l'operazione sino ad ottenere 12 scrigni.



## PER IL RIPIENO

Intanto cuocere ancora sottovuoto il cotechino in acqua come prescritto dalle indicazioni riportate nella confezione. Cuocete in acqua le patate di Bologna, pelatele e riducetele in purea, aggiungete il cotechino tritato, il parmigiano grattugiato, la scorza di limone, pepe q.b. e regolate di sale. Farcire gli scrigni con il ripieno ottenuto, richiudere come un fagottino e legare la sommità con un laccio di porro.

- Cotechino Modena IGP cotto sottovuoto g 300
- Patate di Bologna g 300
- Parmigiano vacche rosse stagionatura 24 mesi g 40
- Scorza di limone g 20
- 1 pizzico di pepe nero



## PER LA VELLUTATA DI ZUCCA

- Zucca gialla piacentina g 600
- Panna fresca g 50
- Sale q.b.

Tagliare la zucca a pezzi, mettere a cuocere in casseruola con poca acqua e con coperchio. A cottura ultimata, frullare la polpa con il minipimer aggiungendo la panna fresca, fino a renderla liscia e cremosa. Verificate di sale. Tagliate finemente le patate viola alla mandolina, ottenendo delle foglie molto sottili. Passatele in acqua fredda corrente. Asciugatele e friggetele in olio ben caldo.



- 12 lacci di porro per legare gli scrigni
- Glassa all'aceto balsamico di Modena dop
- Petali di patate viola fritti

## COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disporre gli scrigni irrorati di burro fuso in pirofila. Passateli in forno per 5-8 minuti a 190°C. Riscaldare la vellutata, se necessario, e disporla a specchio nei piatti, adagiare gli scrigni al centro del piatto e decorate con aceto balsamico e le chips di patate viola. Servite caldo.



## CARAMELLE DI COTECHINO MODENA IGP CON ANICE, CANNELLA, SALSA LEMONGRASS E FINOCCHIO CROCCANTE

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 5 stecche di lemongrass
- Cotechino Modena IGP kg 1
- 3 scalogni
- 1 lime
- Curcuma q.b.
- Acqua ml 300
- Olio di sesamo 60%
- Olio di soia q.b.
- Sale q.b.
- 2 finocchi
- Anice stellato q.b.
- Cannella in q.b.
- Fiori edibili

### PROCEDIMENTO

**PER IL COTECHINO.** Pulire il cotechino (ritenere la pelle). Tagliarlo a bastoncini di 3 cm x 5 cm di lunghezza. Porre sottovuoto a 100% in busta da cottura e far cuocere per 30 minuti in una pentola con acqua. Formare con la pelle delle strisce di diametro 6 cm x 8. Finita la cottura, aprire il sacchetto, adagiare il cotechino all'interno della pelle e piegarla gli estremi dandogli la forma di caramella. In una padella antiaderente a fiamma dolce unire olio e pepe bianco; scottare le caramelle di cotechino IGP.

**PER LA SALSA LEMONGRASS.** Portare a bollore l'acqua, spegnere il fuoco, introdurre le stecche di lemongrass e lasciare in infusione. Pulire gli scalogni, tagliarli a rondelle e schiacciarli con uno schiacciapatate. In una padella antiaderente, con un filo di olio, far saltare gli scalogni, poi introdurre l'infuso di lemongrass e lasciar ridurre. Togliere dal fuoco e travasare, unire la curcuma e frullare con il frullatore ad immersione.

**PER LA DECORAZIONE.** Pulire i finocchi, tagliarli a julienne ed infornare a 190° C per 6 minuti. Adagiare i fiori edibili.



## COTECHINO MODENA IGP CAOS CHIC

PER 6  
PERSONE

ISIS GIOBERTI  
ROMA

- Cotechino Modena IGP
- Agar Agar g 3
- Lambrusco Dop ml 250
- 5 bicchieri di semi di girasole

### COTECHINO E CAVIALE DI LAMBRUSCO

Bollire il cotechino sottovuoto e una volta cotto ricavare delle fette di 5 cm e rosolarle in padella in modo tale da sigillare le due estremità ottenendo una crosticina leggera. Adagiare l'olio di semi di girasole in una bowl e disporlo in abbattitore; l'olio deve essere molto freddo per sferificare, tra i 5-10° C. Successivamente in una piccola casseruola aggiungere il vino con l'agar agar poi con l'aiuto di un frullatore ad immersione, agitare il composto e far raggiungere una temperatura che non deve superare gli 80° C. Una volta raggiunta questa temperatura ripetere l'operazione fatta in precedenza con il frullatore e lasciare riposare fino al raggiungimento di una temperatura compresa fra 65-70° C. L'olio ormai sarà freddo e sarà quindi possibile cominciare ad effettuare il processo di sferificazione inserendo in apposita siringa il liquido realizzato in precedenza con lambrusco e agar agar e facendolo cadere goccia a goccia nell'olio. In questo modo si formeranno delle piccole sfere. Risciacquare le sfere dall'olio sotto l'acqua delicatamente.



- Fichi g 350
- 5 fette di pane di Pavullo
- Cotenna di maiale

## SALSA DI FICHI, CRUMBLE DI PANE DI PAVULLO E COTENNA CROCCANTE

Sbucciare i fichi e frullarli, filtrare con un colino in modo da ottenere una salsa.

Disporre su una placca da forno il pane e infornarlo a 180° C, fino a che non si sia tolta tutta l'umidità. Una volta tostato per bene (dopo 5-6 minuti circa) lasciar riposare; nel frattempo portare a temperatura l'olio in una casseruola e friggere le fette di pane; questo donerà sapore e consistenza al crumble. Eliminare l'olio eventuale in eccesso dal pane e frullare per qualche secondo in modo da ottenere il crumble.

Per guarnire il piatto prendere della cotenna e metterla al forno a 220° C, fino a che non diventa croccante.

- Fiori eduli biologici
- Fichi freschi

## COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Su di un piatto di ardesia, aggiungere su una estremità del piatto la salsa di fichi e con il dorso di un cucchiaio dare un colpo secco sulla salsa in modo tale da ottenere un effetto schizzato sul piatto, adagiare in superficie alla salsa il crumble di pane, il cotechino e in apice la cotenna croccante.

Finire la guarnizione/presentazione del piatto con le sfere di lambrusco, un fico ridotto in quarti e fiori eduli.

Questa ricetta è stata ideata per esaltare al meglio il cotechino prodotto tipico del territorio Modenese, grazie anche all'ausilio di altri prodotti della medesima zona il tutto in chiave moderna.

ISIS GIOBERTI  
ROMA

# RAVIOLI DI COTECHINO MODENA IGP UBRIACHI

## PROCEDIMENTO

**PER IL RAVIOLO.** Preparare l'impasto disponendo su di un tavolo da lavoro la farina a fontana e unire l'acqua e un pizzico di sale; lavorare l'impasto amalgamando poco per volta la farina con l'acqua. Una volta ben amalgamati gli ingredienti, creare un panetto e lasciarlo riposare in un posto umido per 30 minuti. Nel frattempo realizzare un brodo vegetale con carote, sedano, cipolle, patate e qualche foglia di verza.

**PER LA PREPARAZIONE DEL RIPIENO.** Bollire il cotechino seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta e una volta freddo, tritarlo al coltello insieme alla verza (precedentemente cotta nel brodo vegetale) ed insaporire con olio, sale e pepe.

**PER LA PREPARAZIONE DELLA VELLUTATA.** Frullare l'uva nera (lavata e mondata, non dei semi); aggiungiamo poi le patate precedentemente cotte nel brodo e proseguiamo a frullare insieme al succo d'uva; se necessario diluire con il brodo vegetale per raggiungere un composto semi-denso. Filtrare il tutto con un passino. Stendere l'impasto dei ravioli precedentemente realizzato e, con l'aiuto di un coppapasta quadrato, ottenere tanti quadrati e adagiare al centro del quadrato un cucchiaino della farcia di cotechino su ogni disco. Ripiegare su se stessi gli estremi del quadrato.

Una volta ottenute tutte le basi, friggere i ravioli ben dorati, eliminare l'olio eventuale in eccesso e salarli in superficie.

## INGREDIENTI

### PER 10 PERSONE

- 5 stecche di lemongrass
- Cotechino Modena IGP kg 1
- 3 scalogni
- 1 lime
- Curcuma q.b.
- Acqua ml 300
- Olio di sesamo 60%
- Olio di soia q.b.
- Sale q.b.
- 2 finocchi
- Anice stellato q.b.
- Cannella in q.b.
- Fiori edibili

Comporre il piatto disponendo la vellutata di uva nera, tre ravioli e guarnire con una macedonia di patate aromatizzata con olio, sale, pepe e timo.

IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)

Autunno

## TARTARE DI COTECHINO MODENA IGP CON TROTA TARTUFATA E SPUMA DI RICOTTA SU VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

PER 6  
PERSONE

- Patate di Colfiorito g 800
- Brodo vegetale l 1/2
- Zafferano di Cascia in pistilli q.b.
- Masetto aromatico fresco (rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo)
- 1 scalogno tritato
- Olio EVO 2 cucchiai
- Panna fresca ml 80
- Sale fino q.b.
- Un pizzico di pepe bianco

### PER LA VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

Pelare, lavare e tagliare a cubetti le patate. In una pentola a bordo alto rosolare per qualche minuto in olio ben caldo lo scalogno tritato finemente, il mazzetto aromatico e le patate. Aggiungere il brodo bollente ed eliminare il "bouquet di odori". Lasciare cuocere per 15/20 minuti, dopodiché aggiungere lo zafferano e, con un frullatore ad immersione, ridurre a crema. Incorporare la panna e regolare di sale e pepe. Proseguire la cottura per ulteriori 5 minuti, quindi spegnere il fuoco e lasciare riposare per alcuni minuti prima di servire.



- 2 trote freschissime del Nera
- Tartufo nero di Norcia g 40



- Ricotta freschissima di pecora g 120
- 1/3 di Cotechino Modena IGP

- 2/3 di Cotechino Modena IGP
- Aceto balsamico Modena q.b.
- Olio EVO q.b.

### PER IL SAVARIN DI TROTA

Eviscerare, pulire e lavare bene le trote; sfilettarle e, con l'aiuto di una pinzetta, togliere accuratamente tutte le spine. Mettere a marinare i filetti di trota con olio, sale, pepe, vino bianco ed una grattugiata di tartufo; coprire con pellicola e lasciare riposare per 30 minuti circa. Foderare gli stampini con carta pellicola da cucina, adagiare all'interno di ognuno tre lamelle di tartufo nero, sovrapporre i filetti di trota marinati ed infine, con l'aiuto di un sac à poche, aggiungere la spuma di ricotta e cotechino. Avvolgere ogni stampino con carta pellicola e cuocere a vapore o a bagnomaria per 5 minuti prima di servire.



### PER LA SPUMA DI RICOTTA E COTECHINO

Dopo aver cotto il cotechino, tritarne finemente un terzo circa ed amalgamarlo alla ricotta di pecora, ottenendo un composto spumoso.



### PER LA TARTARE DI COTECHINO

Tritare finemente al coltello i due terzi del cotechino avanzato, condirlo con un filo d'olio crudo e alcune gocce d'aceto balsamico di Modena.



### PER IL DRESSAGE

A lato di un piatto bianco rettangolare, con l'aiuto di un coppapasta rotondo, posizionare la "tartare" di cotechino, guarnire con "una spruzzata" di aceto balsamico Modena IGP; a fianco, posizionare una ciotolina nera con all'interno in sequenza: la vellutata calda di patate allo zafferano, il savarin di trota e alcuni pistilli di zafferano di Cascia a guarnizione.

## COPPA DI CREMA ZABAIONE AL SAGRANTINO PASSITO CON ZAMPONE MODENA IGP E BISCOTTO INTEGRALE DI FRUTTA SECCA

IPSSART  
G. DE CAROLIS  
SPOLETO (PG)



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 uova
- Zucchero semolato g 100
- 12 cucchiari di sagrantino passito
- Burro g 100
- Farina 00 g 150
- Farina integrale g 150
- Buccia grattugiata di limone q.b.
- Noci sgusciate g 20
- Nocciole sgusciate g 20
- Foglie di alloro
- Sale q.b.
- 6 fette di zampone Modena IGP cotto

### PROCEDIMENTO

Mettere i tuorli di 6 uova in un contenitore, aggiungere 40 grammi di zucchero e, a bagnomaria, montare bene il composto con una frusta, sino a che non risulti raddoppiato di volume e spumoso; aggiungere i 12 cucchiari di Sagrantino e continuare a lavorare sino ad ottenere una crema spumosa e compatta. Mettere le farine a fontana, al centro un uovo intero e un tuorlo, un pizzico di sale, la grattugiata di limone, lo zucchero rimasto, le nocciole e le mandorle tritate grossolanamente e, intorno, i fiocchetti di burro ammorbidito; lavorare energicamente l'impasto, sino a che non risulti omogeneo; lasciarlo riposare, quindi, circa 30 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto dello spessore di circa 1,5 cm, ritagliare dei dischi del diametro di 6 centimetri e cuocere in forno preriscaldato a 180° C per circa 6/8 minuti. In una coppa mettere la crema e far affondare in essa una fetta di zampone a temperatura ambiente ed un biscotto. Profumare con una foglia di alloro.



### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 18 fette a rondella di Cotechino Modena IGP (spessore cm 1-1,5)
- 6 fette di zucca
- 6 fette di zucchina
- 6 fette di melanzana
- 6 fette di peperone giallo

## TORRETTA DI COTECHINO MODENA IGP E ORTAGGI SU CREMA DI PORRI E ZESTE DI LIMONE

IPSSAR  
SIGISMONDO DI MALATESTA  
RIMINI



### VELLUTATA AL PORRO

- 3 porri affettati
- 1 cipolla media
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- Grana Padano Dop grattugiato g 30
- Burro g 40
- Latte ml 250
- Olio EVO q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Farina q.b.

### GUARNIZIONI

- 2 limoni
- Acqua g 200
- Zucchero g 120
- 1 rametto di timo
- 1 barbabietola rossa cotta o germogli di barbabietola
- Zucchero q.b.



### PROCEDIMENTO

Scaldare il cotechino precotto in acqua molto calda per almeno 20 minuti. Nel frattempo preparare una mirepoix e soffriggerla con un po' d'olio EVO in una casseruola alta. Unire il porro, coprire con dell'acqua e lasciare cuocere fino a che risulti cotto. Una volta pronto, togliere dal fuoco ed aggiungere latte, burro, grana grattugiato, sale e pepe. Frullare il composto ottenuto (in caso risulti troppo grumoso passarlo in un colino cinese). Tagliare le verdure a fette. Una volta tagliate, condire ogni verdura con olio, sale, pepe e cuocerle su di una piastra, coprendo ogni fetta con carta stagnola affinché non si secchi durante la cottura. Sbollentare la buccia di limone, tagliarla a listarelle fini e candirle in uno sciroppo di zucchero. Togliere dall'acqua il cotechino e tagliarlo a fette.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Stendere al centro del piatto la vellutata di porro. Alternare fette di verdura a fette di cotechino fino a creare una torre composta da 7 strati totali, in questo ordine partendo dal basso: melanzana, cotechino, peperone giallo, cotechino, zuccina, cotechino e zucca. Posizionare la torre al centro del piatto sopra la vellutata. Tagliare a cubetti la barbabietola rossa e posizionarla sulla vellutata. Guarnire in cima con scorza di limone candita e rametto di timo.



# CHIPS DI ZAMPONE MODENA IGP

IPSSQA  
BUONARROTI  
FIUGGI (FR)



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Zampone Modena IGP kg 1
- Farina di mais g 500
- Farina bianca "00" g 250
- Albumi d'uovo g 120

## PER LA PASTELLA

Rompete le due uova in un recipiente e sbattetele con una forchetta o con uno sbattitore elettrico. Aggiungete i 2 cucchiai di farina, salate, pepate e profumate con la noce moscata grattugiata. Diluite con il latte necessario fino ad ottenere una pastella vellutata. Passate le fette di zampone nella pastella ricoprendole in modo uniforme. Friggetele nell'olio ben caldo poche alla volta finché appaiono dorate e croccanti. Scolatele su carta assorbente in modo da eliminare l'olio in eccesso.

## PER LA SALSA ALLA ZUCCA

Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà. Eliminare i semi e i filamenti aiutandosi con un cucchiaino. Tagliarla a pezzetti e sbucciarla. Dai pezzetti ricavati ottenere dei cubetti di 1 centimetro di lato. Mettere in una pentola da minestra l'olio, lo scalogno tritato e farlo dolcemente dorare. Unire la zucca, un pizzico di sale, una macinata di pepe, mescolare e far insaporire per un paio di minuti su fiamma vivace; abbassare la fiamma e far cuocere lentamente per circa 20 minuti. Una volta cotta, frullare il tutto, quindi aggiungere rosmarino tritato e peperoncino.



- Zucca gialla g 500
- Rosmarino q.b.
- 1 peperoncino
- Scalogno g 30
- Olio EVO g 50



## PER LA SALSA DI CECI

Lavate i ceci e metteteli in ammollo in abbondante acqua tiepida con una puntina di bicarbonato per almeno 12 ore. Trascorso questo tempo, sciacquateli bene e metteteli sul fuoco, copriteli con acqua fredda, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino. Lasciateli cuocere a fuoco basso per circa due ore e mezzo, finché saranno teneri, salandoli soltanto nell'ultima mezz'ora. Quando i ceci sono cotti, scaldate l'olio in una casseruola e fatevi rosolare dolcemente un trito di carote, sedano e cipolla; aggiungere i ceci, fate insaporire, versate l'acqua di cottura necessaria, quindi frullate il tutto ed insaporite con la paprika.

- Ceci g 400
- Scorza grattugiata di limone g 12
- Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo g 5



## PER LA SALSA DI SOIA

Versate in un recipiente il latte di soia e l'olio di semi di girasole; unite un pizzico di sale e un cucchiaino di aceto o limone. Immergete all'interno del recipiente il frullatore ad immersione e frullate gli ingredienti a velocità media, fino a che il composto non si sarà addensato; ci vorranno pochi secondi. Trasferite la salsa in una ciotolina e tenetela da parte.

- Olio di mais g 100
- Latte di soia g 100
- Sale fino q.b.
- Scorza di limone grattugiata q.b.
- Estratto di gelsomino q.b.



## PER LA SALSA AL KIWI

Pelare i kiwi. Tagliarli a pezzetti e trasferirli nel bicchiere del mixer ad immersione. Aggiungere l'olio necessario e lo zafferano sciolto in poco brodo caldo. Frullare con il mixer fino ad ottenere una salsa cremosa e morbida.

- Kiwi g 100
- Brodo vegetale q.b.
- Zenzero g 5



Autunno  
AUTUNNO

## ASPIC CON COTECHINO MODENA IGP DOLCE SU CRUMBLE AL CIOCCOLATO E GELATINA AL RUM, SU PUREA DI RIBES

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Agar Agar q.b.
- Zucchero semolato g 500
- Acqua g 500
- Rum scuro g 100
- Cotechino Modena IGP kg 1
- Miele di castagno g 50
- Ribes g 200

### PER IL CRUMBLE

- Cioccolato fondente g 7
- Farina g 135
- Burro g 135
- Zucchero di canna g 175
- Cacao amaro in polvere g 30
- Mandorle tostate g 50



### PROCEDIMENTO

#### PER IL CRUMBLE.

Togliete il burro dal frigorifero in modo da farlo ammorbidire a temperatura ambiente. In una ciotola unite la farina, il burro ammorbidito, lo zucchero, il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, le mandorle tostate e tritate ed il cacao. Lavorate il tutto con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendete quindi gli stampi in alluminio, di forma quadrata e dopo averli imburrati, distribuite l'impasto in ogni stampino e cuocete in forno a 180° C per mezz'ora.



#### PER IL COTECHINO.

Immergete la busta sigillata del cotechino precotto in acqua bollente e fate cuocere per circa mezz'ora. Estraete il cotechino dall'involucro, sgocciolate bene e abbattetelo in abbattitore. Eliminate la pelle, e caramellatelo con il miele poi tagliatelo e disponetelo su un piatto.

#### PER LA GELATINA.

In un pentolino unite l'acqua, il succo di limone, lo zucchero e fate scaldare a fiamma bassa fino a che lo zucchero non si sarà sciolto alla perfezione. Stemperate un cucchiaino di amido in una tazzina con acqua fredda e mescolate bene fino a ottenere un liquido omogeneo e biancastro. Portate a bollore il composto di acqua e zucchero ed unite a filo l'amido con l'acqua, mescolando bene con una frusta.



A questo punto la gelatina comincerà a diventare meno liquida. Cuocete ancora qualche minuto, sempre mescolando e poi togliete dal fuoco ed aromatizzatela con il rum.

#### PER LA SALSA AI RIBES.

Prendete una pentola e mettete lo zucchero di canna e mezzo bicchiere di acqua, scioglietelo a fuoco dolce mescolando ogni tanto. Nel frattempo lavate bene i ribes e aggiungeteli allo sciroppo di acqua e zucchero; mescolate e portate a ebollizione, poi proseguite la cottura per 10 minuti. Quindi frullatela, filtratela e tenetela da parte.



#### ASSEMBLAGGIO.

Posizionare il crumble in uno stampino quadrato, adagiare il cotechino caramellato e terminare con la salsa di ribes e noci, ricoprire con la gelatina e decorare a piacere.



IPESSEA  
DE CECCO  
PESCARA

## COLORI D'AUTUNNO



PER LA DECORAZIONE

- Crema di zucca



PER LA PASTA

- Farina g 600
- 6 uova
- 1 confezione di nero di seppia
- Erbe aromatiche
- Conserva di pomodoro

INGREDIENTI PER LA FARCIA

- Ricotta di pecora g 100
- Castagne bollite g 200
- Zampone Modena IGP g 250

PER 4 PERSONE

### PROCEDIMENTO

Come prima cosa preparare i diversi impasti. Amalgamare la farina con le uova ed aggiungere il nero di seppia, un pizzico di sale ed impastare. Il procedimento si ripete così anche per gli altri due impasti con erbe aromatiche, ottenendone tre di colori diversi. Avvolgere i composti nella pellicola e farli riposare. Per la farcia mettiamo in un mixer il cotechino, la ricotta e le castagne lesse; frullare il tutto così da ottenere un composto omogeneo. Nel frattempo si prepara la crema di zucca che poi servirà per la decorazione. Mettere la zucca a pezzi in una casseruola con un pò d'acqua e lasciarla cucinare. Una volta cotta frullarla. Prendere la pasta precedentemente fatta e stenderla. Ricavarne dei quadrati che verranno di seguito farciti. Piegarli a fazzoletto facendo combaciare gli angoli in modo da formare un tortellone. Ripetere questo passaggio per ogni impasto.

**PRESENTAZIONE.** Prendere un piatto e, con la salsa colorata fatta in precedenza, fare delle piccole virgole. Posizionare i tortelloni sulla virgola, decorare con piccole foglioline di erbe aromatiche e con una goccia di olio extra vergine di oliva.

## MILLEFOGLIE CON COTECHINO MODENA IGP CROCCANTE, CREMA DI RISO VENERE E FONDUTA AL GORGONZOLA

IPS  
GIUSEPPE RAVIZZA  
NOVARA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL MILLEFOGLIE

- Pasta sfoglia kg 1
- Riso venere g 250
- Cotechino Modena IGP g 500

- Sale e pepe q.b.
- Mascarpone g 100
- Gorgonzola g 200
- Burro g 20
- Panna fresca g 100

PER LA DECORAZIONE

- Cotechino Modena IGP g 500
- Pepe rosa
- Fiori commestibili
- Curcuma
- Foglioline di menta



### PROCEDIMENTO

**PER IL MILLEFOGLIE.** Stendere con il mattarello la pasta sfoglia e ricavare con il tagliapasta dei dischi del diametro di 8 cm. Bucarli in modo che durante la cottura non gonfino, cuocere in forno a 220°C per circa 15 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Lessare il cotechino in acqua fredda per circa 20-25 minuti, raffreddarlo e tagliarlo a cubetti regolari. Lessare il riso venere in acqua precedentemente portata in ebollizione e frullarlo. Alla crema di riso ottenuta aggiungere il mascarpone, metà del gorgonzola ed aggiustare di sale e pepe. Distribuire la crema di riso venere con un sac à poche su un disco di pasta sfoglia. Ricoprire con il secondo disco di sfoglia e decorare con il cotechino tagliato a cubetti ed una fogliolina di menta. Accompagnare il tutto con una fonduta al gorgonzola, del pepe rosa, dei fiori edibili ed una spolverata di curcuma.

**PER LA FONDUTA.** Far ridurre la panna fresca, unire il gorgonzola tagliato a cubetti e il burro. Mescolare e continuare la cottura a fuoco dolce, fino a sciogliere il gorgonzola. Filtrare al colino e tenere in caldo a bagnomaria fino al momento del servizio.





Autunno  
AUTUNNO

IPS  
GIUSEPPE RAVIZZA  
NOVARA

## CARNAROLI CON ZUCCA GIALLA, BOCCONCINI DI COTECHINO MODENA IGP, SPUMA DI GORGONZOLA E BRICIOLE DI AMARETTO

PER 6  
PERSONE

- Riso Carnaroli g 450
- 1 cipolla
- Vino bianco ml 20
- Olio EVO ml 20
- Burro g 20
- Amaretti g 80
- Cotechino Modena IGP g 500
- Brodo vegetale l 1
- Formaggio grattugiato g 50

### PER IL RISOTTO

Scaldare in una casseruola l'olio EVO e metà del burro, aggiungere la cipolla tritata e farla appassire. Unire una parte del cotechino precedentemente lessato e tagliato a cubetti e rosolare il tutto. Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente. Aggiungere il brodo, la crema di zucca e portare il risotto a cottura, aggiungendo se necessario altro brodo. A cottura ultimata, mantecare il risotto fuori dal fuoco con una noce di burro e del formaggio grattugiato.



- Zucca gialla g 700
- Porri g 50
- Olio EVO g 50
- Prezzemolo g 10
- Basilico g 10
- Brodo vegetale q.b.



- Gorgonzola dolce g 100
- Panna da cucina ml 200
- Burro g 10
- Sale, pepe q.b.
- Lecitina di soia g 6



- Germogli di ravanello
- Valeriana
- Briciole di amaretto
- Cubetti di cotechino
- Spuma di gorgonzola

### PER LA CREMA DI ZUCCA GIALLA

Pulire e tagliare la zucca a cubetti. Mondare la cipolla, tritarla finemente e trasferirla in una casseruola con l'olio, lasciandola imbrionire a fuoco dolce. Aggiungere la zucca, il brodo, il prezzemolo, il basilico il sale, il pepe e cuocere a fuoco dolce per 25-30 minuti. Quando la zucca sarà cotta, spegnere il fuoco e frullare il tutto con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.



### PER LA SPUMA AL GORGONZOLA

Far sciogliere a bagnomaria il gorgonzola, la panna e il burro. Salare, pepare e raffreddare il tutto. Aggiungere la lecitina di soia ed emulsionare, inglobando aria con il mixer ad immersione formando una schiuma.



### PER LA DECORAZIONE

Decorare il risotto con i germogli di ravanello, il restante cotechino tagliato a cubetti, la spuma di gorgonzola, le briciole di amaretto e delle foglie di valeriana.



PER 6  
PERSONE

# CAPPELLETTI DI CASTAGNE CON COTECHINO MODENA IGP E CASTELMAGNO, CREMA DI ZUCCA GIALLA E BURRO SPEZIATO

IPS  
GIUSEPPE RAVIZZA  
NOVARA

- Farina "00" g 300
- Farina di castagne g 100
- 3 uova
- Sale q.b.
- Acqua q.b.

## PER LA PASTA

Mescolare in una ciotola capiente le due farine assieme con un pizzico di sale. Aggiungere le uova ed amalgamare il tutto. Se il composto dovesse risultare troppo secco, aggiungere qualche cucchiaino d'acqua fredda. Lasciare riposare per 30 minuti. Tirare la sfoglia, disporre il ripieno e ricavare dei cappelletti.



- Brodo vegetale g 500
- Porri g 130
- Zucca gialla pulita g 700
- Olio EVO g 40
- Sale, pepe, noce moscata q.b.
- Panna da cucina g 50
- 1 mazzetto aromatico di basilico, prezzemolo, rosmarino e salvia

## PER LA CREMA DI ZUCCA

Pulire il porro e tagliarlo a rondelle. Scaldare l'olio in una casseruola capiente e soffriggere il porro per qualche minuto a fuoco moderato. Aggiungere la zucca precedentemente pulita e tagliata a cubetti ed insaporirla per qualche minuto. Aggiungere del brodo vegetale caldo, il mazzetto aromatico e fare cuocere fino a cottura. La zucca dovrebbe risultare morbida e cremosa. Insaporire con la noce moscata e regolare di sale e pepe a piacere. Togliere il mazzetto aromatico, aggiungere la panna e frullare con il mixer.



- Cotichino Modena IGP g 300
- Castelmagno g 30
- Ricotta g 60
- 1 tuorlo d'uovo

## PER IL RIPIENO

Lessare il cotichino in acqua per circa 20 minuti, eliminare la pelle e tritarlo finemente a coltello. Aggiungere il castelmagno precedentemente sbriciolato, la ricotta, 1 tuorlo d'uovo e amalgamare il tutto.



- Castagne g 100
- Parmigiano g 100
- Semi di papavero q.b.
- Semi di sesamo q.b.
- Burro g 100
- Salvia, rosmarino, timo q.b.
- 6 pomodorini pachino

## PER LA GUARNIZIONE

Formare su un foglio di carta da forno una cialda rotonda con il parmigiano. Cospargere sopra i semi di papavero, i semi di sesamo e dorarla in forno per qualche minuto. Una volta pronta, tagliarla a triangoli della stessa grandezza. Cuocere i cappelletti in acqua bollente salata e saltarli con burro aromatizzato con un trito di salvia, rosmarino e timo; disporre la crema di zucca su un piatto di portata ed adagiare i cappelletti. Decorare con cialda al formaggio, pomodorini pachino confit e castagne sbriciolate.

# TORTINO DI RISO AL CIOCCOLATO CON CREMOSO DI COTECHINO MODENA IGP SPEZIATO, MIELE DI CASTAGNO E SALSA ALLE NOCCIOLE

IPS  
GIUSEPPE RAVIZZA  
NOVARA

PER 6  
PERSONE



- Burro g 225
- 5 uova
- 6 tuorli d'uovo
- Zucchero semolato g 225
- Cioccolato fondente g 225
- Farina di riso g 113
- 1 pizzico di cannella

## PER IL TORTINO DI RISO AL CIOCCOLATO

In una bacinella, rompere le uova e i tuorli, aggiungere lo zucchero e, sempre mescolando, incorporare la farina, la cannella, il cioccolato fondente sciolto precedentemente a bagnomaria e il burro fuso. Montare bene il tutto e versare il composto in uno stampo imburrato ed infarinato; cuocere in forno a 180° C per 15 minuti circa.



Autunno



- Cotechino Modena IGP g 300
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- Panna montata ml 150
- 1 foglio di colla di pesce
- 4 chiodi di garofano
- 1 pizzico di cannella
- 1 cucchiaino di anice stellato tritato
- Mascarpone g 210
- 2 cucchiaini di zenzero disidratato in polvere
- Succo d'arancia g 40
- Zucchero a velo g 30

## PER IL CREMOSO AL COTECHINO SPEZIATO

Bollire il cotechino per 20 minuti, farlo raffreddare bene e tagliarlo a cubetti. In una padella rosolare il cotechino con un cucchiaino di miele e, quando è ben dorato, aggiungere il succo d'arancia restringendolo per 5 minuti. Frullare il composto con un mixer ad immersione. Aggiungere il mascarpone, 1 cucchiaino di miele, la cannella, lo zenzero, il trito di anice stellato e chiodi di garofano. Ammorbidire in una bacinella piena di acqua fredda il foglio di colla di pesce, strizzarlo bene e scioglierlo in un pentolino sul fuoco con due cucchiaini di panna. Aggiungere al cremoso la panna montata, lo zucchero a velo e la colla di pesce.



## PER LA SALSA DI NOCCIOLE

Portare ad ebollizione il latte con la bustina di vanillina. In una bastardella mescolare i tuorli, lo zucchero, la farina ed aggiungere il latte; mescolare bene. Cuocere il composto in una casseruola a fuoco basso e, quando sta per addensarsi, aggiungere il croccante e terminare la cottura.

- Latte ml 200
- 2 tuorli d'uovo
- Farina g 25
- Zucchero g 60
- 1 bustina di vanillina
- Croccante di nocciole IGP del Piemonte g 30



## PER LA DECORAZIONE

Raffreddare bene l'alcool. Con una sac à poche far cadere il cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria ed asciugare i decori così ottenuti. Ripetere l'operazione con il cioccolato bianco. Per comporre il piatto, bisogna ottenere con un coppapasta dei dischi dal tortino di riso. Su ogni disco adagiare la mousse di cotechino e decorare con una fetta di pera essiccata, crema alle nocciole, spezie varie e decori di cioccolato.

- Cioccolato fondente g 300
- Cioccolato al latte g 200
- Nocciole IGP del Piemonte g 20
- 6 fette di pere essiccate alla cannella
- 6 rametti di ribes
- 6 alchechengi
- Polvere di pistacchio q.b.
- Alcool puro (75%) ml 300



# "DOPPIOPLIN"

IN SFOGLIA DI CASTAGNE AL COTECHINO  
MODENA IGP e ROBIOLA DI ROCCAVERANO  
CON SALSA DI FUNGHI

Autunno

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

### PER LA PASTA

- Farina di castagne g 150
- Farina debole di frumento g 150
- 3 uova intere

### PER IL RIPIENO DI COTECHINO

- Cotichino Modena IGP  
cotto g 100
- Spinaci passati  
al setaccio g 50
- Ricotta di pecora g 50
- Crema di latte  
per amalgamare g 30

### PER IL RIPIENO DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO

- Robiola di Roccaverano g 150

### PER LA SALSA

- Funghi porcini freschi g 150
- 1 spicchio d'aglio
- Cotichino Modena IGP  
tagliato a cubetti g 100
- Prezzemolo tritato g 20
- 1 peperoncino piccante
- Dolio EVO d 50



## PROCEDIMENTO

### PER LA PASTA.

Disporre la farina a fontana ed impastare con le uova, coprire con la pellicola e far riposare in frigo per 20 minuti minimo.

### PER IL RIPIENO AL COTECHINO.

Passare al tritacarne due volte il cotichino, aggiungere gli altri ingredienti ed amalgamare; regolare di sale e mettere in una sac à poche.

### PER IL RIPIENO DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO.

Passare al cutter la robiola di Roccaverano e poi al setaccio. Riempire una sac à poche.

### PREPARAZIONE DEL "DOPPIOPLIN".

Sbattere un uovo, stendere la pasta e da questa ottenere delle sfoglie larghe circa 10 cm; spennellarle con l'uovo e disporre le due farce al centro della sfoglia (una quantità grande come una nocciola) ad una distanza di circa 2,5 cm una dall'altra; sigillare i lembi laterali della sfoglia ottenendo un raviolo e pizzicare nello spazio tra le farce in modo tale da ottenere un raviolo con doppio ripieno.

### PROCEDIMENTO PER LA SALSA.

Pulire con uno straccetto umido i funghi porcini e tagliarli a lamelle; far rosolare lo spicchio d'aglio con il peperoncino e un filo d'olio, aggiungere il cotichino e far rosolare; poi aggiungere il prezzemolo e subito dopo i funghi; far insaporire controllando la sapidità. Tenere da parte.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO.

Cuocere i "plin" in abbondante acqua salata, nel frattempo scaldare la salsa e quando i "plin" sono cotti, saltare e servire accompagnando eventualmente con scaglie di funghi freschi, cotichino croccante e qualche fogliolina di prezzemolo fritta.





Autunno

IPS  
JACOPO BARTOLOMEO BECCARI  
TORINO

## MEDAGLIONI DI COTECHINO MODENA IGP IN CROSTA DI NOCCIOLE PIEMONTE E SALSA RUBRA

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP g 800 circa
- Nocciole Piemonte IGP g 150
- Farina g 50
- Pangrattato g 150
- Sedano rapa g 200
- 2 cipolle rosse
- 2 uova

### INGREDIENTI SALSA RUBRA

- Pomodori maturi g 500
- Cipolla rossa g 50
- Carota g 50
- Coste di sedano g 50
- Peperone rosso dolce g 100
- Aceto di vino g 20
- Olio EVO g 50
- 1 spicchio d'aglio
- Erbe aromatiche e spezie (salvia, prezzemolo, basilico, alloro, sale e pepe, peperoncino, un po' di cannella in polvere, una puntina di senape)



### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino in abbondante acqua con qualche foglia di alloro e poi farlo raffreddare. Preparare la salsa rubra facendo bollire i pomodori in poca acqua salata; dopo mezz'ora toglieteli dall'acqua, eliminate le bucce e passateli al setaccio o al passaverdure. Versate il sugo ottenuto in una casseruola, unite il sedano, la carota, le cipolle e i peperoni tagliati a pezzetti piccoli, l'aglio, i vari aromi spezzettati (salvia, basilico, prezzemolo, alloro, peperoncino) e mezzo peperoncino sminuzzato; coprite e cuocete a fuoco lento per circa due ore. Spegnete la fiamma e passate la salsa nuovamente al setaccio, se necessario rimettendola sul fuoco ancora un po' per farla addensare. Quando si sarà raffreddata, regolate la salsa di sale e pepe, unite la cannella, la senape, l'aceto e l'olio. Mettere a mollo nell'aceto la cipolla tritata finemente per far perdere l'acidità. Tagliare a fette il cotechino, impanarlo all'inglese aggiungendo al pangrattato delle nocciole a granella. Tagliare a julienne il sedano rapa e saltarlo in una padella con poco olio sale e pepe e tenere in caldo. Prima del servizio, friggere i medaglioni nell'olio.

**FINITURA DEL PIATTO.** Fare un letto di cipolle e sedano, mettere sopra i medaglioni, accompagnare con la salsa.



SFERE DI MAIALINO NERO IN CROSTA DI PISTACCHI DI STIGLIANO, FARCITO CON PATATE, COTECHINO MODENA IGP, SCAMORZA AFFUMICATA, POLVERE DI PEPERONI DI SENISE SU RIDUZIONE DI SALSA DEMI GLACE

IPS TURI  
MATERA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Filetto di maialino nero g 500
- Patate g 300
- Scamorza affumicata g 70
- Sale e pepe q.b.
- Pistacchi di Stigliano g 100
- Miele g 40
- Olio EVO dl 1
- Cotechino Modena IGP g 120
- Polvere di peperone di Senise g 10



### PER LA SALSA DEMI GLACE

- Ossa di maiale g 400
- Cipolla g 50
- Carote g 50
- Sedano g 50
- Vino rosso dl 1
- Farina DD g 60
- Burro g 50
- Alloro, rosmarino, salvia q.b.



### PROCEDIMENTO

**PER LE SFERE.** Tagliare e battere i filetti di maialino nero e disporli su pellicola trasparente; a parte lessare le patate, pelarle e passarle allo schiacciapatate, aggiungere il cotechino cotto, la scamorza affumicata tagliata a brunoise (piccola dadolata), il sale e la polvere di peperone di Senise; mescolare, formare una palla e metterla sulla carne. Aiutati dalla pellicola, chiudere e formare una sfera di 3 - 4 cm. di diametro, cuocere in acqua bollente per 3 minuti, togliere dall'acqua, eliminare la pellicola, laccare con il miele e passarla sui pistacchi tritati cuocere a forno statico a 180° C per 4 minuti.

**PER LA SALSA DEMI GLACE.** Cuocere le ossa in forno con olio EVO, salvia, alloro e rosmarino a 180° C per 40 minuti; aggiungere una mirepoix (cipolle, carote, sedano), mettere sul fuoco, far rosolare, bagnare con vino rosso e lasciar evaporare; coprire con acqua e lasciar ridurre al 50%; a fine cottura legare con un roux e portare a densità.

**DISPORRE NEL PIATTO.** Tirare la salsa con un cucchiaino e posizionare tre sfere a persona, terminare con gocce di olio extravergine di oliva e guarnizione a piacere.





# SOLE D'AUTUNNO

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- Zampone Modena 1GP g 400



### PER LA CIAUDA

- Farina di castagne g 50
- Farina 0 g 50
- Acqua ml 70
- Lievito di birra g 3
- Sale fino q.b.

### PER LA SAUSA DI ZUCCA

- Zucca g 200
- Burro g 20
- Noce moscata q.b.
- Salvia 2-3 foglie
- Acqua o brodo vegetale leggero q.b.
- Sale fino q.b.

### PER LA CICORIA SALTATA

- Cicoria g 100
- Zenzero q.b.
- Pepe bianco q.b.
- Burro g 20
- Sale fino q.b.

### PER L'ARIA AL FORMAGGIO

- Acqua g 100
- Pecorino toscano g 15

### PER LA RIDUZIONE DI MELAGRANO

- 1 Melograno
- Vino rose' q.b.
- Zucchero g 40
- Cannella in polvere q.b.



## PROCEDIMENTO

Mescolare le farine, aggiungere l'acqua tiepida in cui sia stato sciolto all'interno il lievito e mescolare. Aggiungere il sale ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Far lievitare l'impasto coperto in ambiente caldo-umido fino a quando il prodotto non è raddoppiato di volume. Stendere sottilmente la pasta ottenuta con l'aiuto di un mattarello, coppare con un coppapasta a mezzaluna (oppure rotondo avendo poi accortezza di dividere quanto ottenuto a metà con l'aiuto di un coltello) e cuocere in forno a 210° C fino a cottura completa. Sfnare e far raffreddare.



Pelare, pulire e tagliare a cubetti la zucca. Cuocere in casseruola con una noce di burro e salvia, bagnando gradualmente con acqua o brodo vegetale leggero. Portare a cottura, regolare di sale e noce moscata. Passare il prodotto ottenuto al passaverdure, raffreddare e mettere da parte.

Lavare, pulire e sbollentare la cicoria in acqua bollente. Raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare, asciugare e saltare in padella con una noce di burro, regolando di sale. Aromatizzare con zenzero grattugiato e pepe bianco macinato.



Tagliare a metà il melograno, avendo cura di tenere da parte alcuni chicchi che serviranno per la decorazione finale. Spremerlo e far scaldare il succo in un pentolino; aggiungere lo zucchero e mescolare fino a completo assorbimento. Sfumare con vino rosé e regolare di sapore con la cannella in polvere. Far ridurre fino ad ottenere una densità cremosa.

**PRE PREPARARE L'ARIA DI FORMAGGIO.** Riscaldare l'acqua a 60° C in un pentolino, aggiungere il pecorino grattugiato e girare con l'aiuto di una frusta. Filtrare il composto in un bicchiere da frullatore ed aggiungere la lecitina di soia. Versarlo nel mixer ed areare fino alla formazione di un composto spumoso e stabile. Tagliare lo zampone precedentemente cotto in cubetti di media dimensione e grigliarlo in padella antiaderente senza l'aggiunta di materia grassa.

Dressare il piatto di portata disponendo per prima la salsa di zucca, creando un cerchio con l'aiuto di un biberon. Posizionare poi lo zampone e finire con la cicoria arrotolata e l'aria di formaggio. Ripetere l'operazione.





IIS - BERNARDINO LOTTI  
MASSA MARITTIMA (GR)



## COTEGNACCIO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Farina di castagne g 150
- Acqua g 180
- Cotechino Modena IGP g 60
- Noci g 20
- Uvetta g 20
- Cioccolato fondente g 20
- Pinoli g 10
- Olio EVO ml 80
- Rosmarino 2 rametti
- Scorza d'arancia q.b.



### PROCEDIMENTO

Sciogliere la farina di castagne setacciata in acqua tiepida formando un composto piuttosto liquido ed aggiungere l'olio.

Lasciarlo riposare coperto in frigorifero per 30 minuti.

In sequenza: tagliare a piccoli cubetti il cotechino precedentemente cotto, sgusciare e spezzare le noci in piccoli pezzi, mettere a bagno l'uvetta in acqua fredda, tagliare il cioccolato in scaglie, sfogliare il rosmarino, ricavare la scorza da un'arancia e tagliarla a julienne. Ungere o foderare con carta da forno uno stampo e versarvi il composto ad una altezza di circa un dito. Cospargere con cotechino, noci, uvetta, scaglie di cioccolato, pinoli, rosmarino e scorza d'arancia. Cuocere in forno statico a 180° C fino a quando il composto non è completamente rappreso e tende a staccarsi dai bordi dello stampo. Sforzare e servire tiepido.

## FOCACCIA DI TUMMINIA CON ZUCCA SPINOSA E ZAMPONE MODENA IGP



IIS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)



### PROCEDIMENTO

Prendere la focaccia di Tumminia e tagliarla a mo' di coperchio. Pulire la zucca, tagliarla a spicchi e sbollentarla in acqua salata.

In una padella aggiungere un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e il cotechino a cubetti; saltare il tutto aggiungendo la zucca, il sale e l'origano quanto basta. Dopo tale procedimento farcire la focaccia. Tagliare a spicchi e servire.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 focaccia
- Zucca spinosa kg 1
- Cotechino Modena IGP
- Olio EVO
- Aglio
- Sale e origano q.b.





Autunno

ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 arance
- 4 finocchi
- Cotechino di Modena
- Sale
- Olio EVO
- Perle di melograno
- Vino cotto
- Peperoncino (a richiesta)



#### PROCEDIMENTO

Pelare al vivo le arance, pulire e tagliare a julienne i finocchi ed unire insieme in una ciotola. Condire il tutto con sale, olio extra vergine di oliva e cotechino a dadi. Mettere nel piatto ed aggiungere le perle di melograno e gocce di vino cotto. A richiesta anche del peperoncino.



## SCALOPPA DI ALALUNGA CON UNA BRUNOISE DI ZAMPONE MODENA IGP SU LETTO DI CUORE DI VIOLETTO DI RAMACCA CON EMULSIONE DI SOIA

ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)



#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Alalunga g 400
- 4 carciofi violetto di Ramacca
- Zampone Modena IGP
- Olio EVO
- Sale e aglio



#### PER LA SALSA

- Soia g 40
- Olio di sesamo g 50
- Aceto di riso g 20
- Zucchero g 2
- Aglio tritato g 2
- Sesamo tostato g 4

#### PROCEDIMENTO

Mondare i carciofi e tagliarli a spicchio, sbollentarli in acqua salata e successivamente tribolarli. Prendere i filetti di alalunga e scottarli in padella. Dopo la cottura, scaloppare i filetti. Mettere in un piatto i cuori di carciofo, adagiare l'alalunga scaloppata e la brunoise di Zampone di Modena IGP.

Condire il tutto con emulsione di salsa di soia.

#### PREPARAZIONE DELLA SALSA DI SOIA.

Mettere tutti gli ingredienti, tranne il sesamo tostato, in un contenitore ed emulsionare con un frullatore ad immersione. Aggiungere successivamente i semi tostati.



Autunno



ISS ENRICO MEDI  
RANDAZZO (CT)



**INGREDIENTI  
PER 4 PERSONE**

- Alalunga g 600
- 4 arance
- Zampone  
Modena IGP

**PER LA SALSA  
ALLA MENTA**

- Sale
- Olio EVO
- Prezzemolo
- Menta fresca
- Limone
- Aglio

## TAGLIATA DI ALALUNGA E ZAMPONE MODENA IGP IN SALSA ALLA MENTA



### PROCEDIMENTO

Pelare a vivo le arance. Prendere i filetti di alalunga e scottarli in padella. Dopo la cottura scaloppare i filetti. Scaloppare lo zampone. Adagiare in un piatto le arance e alternare l'alalunga scaloppata e lo Zampone di Modena IGP. Condire il tutto con emulsione di salsa alla menta.

### PREPARAZIONE DELLA SALSA ALLA MENTA.

Tritare prezzemolo, aglio e menta. Aggiungere sale, olio d'oliva e succo di limone. Successivamente emulsionare il tutto.

## COPPA DI ZAMPONE MODENA IGP DOLCE E SALATA

IPESEDA  
F. DI SVEVIA  
TERMOLI (CB)

**INGREDIENTI  
PER 4 PERSONE**

- Zampone/Modena  
IGP g 320
- Mascarpone g 60
- Gorgonzola g 30
- Farina DD g 50
- 2 uova
- Miele g 30
- Lievito in polvere g 1
- Zucchero di canna g 15
- Aceto balsamico  
di Modena Dop
- 1 arancia
- Uva Provolone g 50
- Pera William g 100
- Limone poche gocce
- Ribes rossi g 20



### PROCEDIMENTO

Preparare una crema partendo dalle uova amalgamando il mascarpone, il gorgonzola e lo zucchero. Cuocere lo zampone per almeno 40 minuti, far raffreddare e ricavare dei cubotti. Disporre la crema nella coppa, adagiarvi i cubotti di Zampone, guarnire con la frutta e con le fettine d'arance disidratate.





ISTITUTO ALBERGHEIERO  
F. MARTINI  
MONTECATINI TERME (PT)



## ROCHER DI COTECHINO MODENA IGP CON ZABAIONE AL CHIANTI

### PROCEDIMENTO

Cuocere per 30 minuti il cotechino a vapore. Tostare in forno per un minuto a 200° C le nocciole e la granella. Una volta cotto il cotechino tritarlo e condirlo con l'anice, la cannella, il chiodo di garofano e lo zucchero. Amalgamare in modo che gli aromi si uniformino al composto. Eliminare il chiodo di garofano, aggiungere il tuorlo mescolare. Formare una sfera con il cotechino intorno alla nocciola e cuocere per 2 minuti. Mettere la granella tostata in una teglia e unirvi la pasta di cacao precedentemente sminuzzata. Raffreddare la sfera e passarla nel composto di granella.

### PER LO ZABAIONE

Sbattere con la frusta i tuorli e lo zucchero in una bacinella e montarli fino ad ottenere una spuma biancastra. Porre la bacinella a bagnomaria e continuare a mescolare aggiungendo a filo il vino fino al completo emulsione. Posizionare il rocher sullo zabaione e servire caldo.

### INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP
- 3 nocciole
- Granella di nocciola g 50
- Pasta di cacao 100% amara g 50
- Zucchero di canna g 10
- 1 chiodo di garofano
- 1 tuorlo d'uovo
- Anice vergine q.b.
- Cannella
- 4 tuorli d'uovo
- Zucchero g 80
- Chianti classico Docg ml 50



## COTECHINO MODENA IGP IN CARROZZA CON CHUTNEY DI ZUCCA

ISIS  
LEOPOLDO II DI LORENA  
GROSSETO

### INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 1 Cotechino Modena IGP
- Mozzarella g 200
- Pan grattato g 300
- 6 uova
- Latte intero ml 500
- Farina 00 300 g
- Sale e pepe q.b.
- Olio di arachidi l 2
- 2 cipolle bianche
- Cardamomo q.b.
- Chiodi di garofano q.b.
- Peperoncino q.b.
- Zucca gialla di Mantova g 500
- 2 mango
- Zenzero fresco g 50
- Zucchero di canna g 100
- Aceto di mele g 100
- Sale q.b.
- Cime di rapa 1 mazzo
- Aglio q.b.
- Olio EVO q.b.
- Lenticchie g 200



### PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino e farlo raffreddare; coppare il pan carré in dischi, disporli su una teglia ed inumidirli con il latte; condirli con sale e pepe. Tagliare il cotechino e la mozzarella a fette spesse 1/2 cm. Assemblare come per la mozzarella in carrozza, passare nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Friggere in abbondante olio a 160° C fino a doratura. Precedentemente in una casseruola bassa, disporre mango, zucca, cipolla, zenzero grattugiato, aceto, zucchero e spezie (la frutta e la verdura tagliate a cubetti sono state messe a macerare con gli ingredienti citati sopra, per circa 2 ore) e far cuocere per circa 2 ore a fuoco lento. In una padella saltare le cime di rapa con uno spicchio d'aglio. Sbollentare le lenticchie per 4 minuti, asciugare in forno a 140° C e friggere a 160° C.



ISTITUTO BUSCEMI  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)



Autunno

## MELA ROZZA DEI SIBILLINI CON COTECHINO MODENA IGP IN PORCHETTA E ANICE VERDE DI CASTIGNANO

### INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 4 mele "rossa"
- Cotechino Modena IGP
- Finocchio selvatico
- Aglio
- Liquore all'anice verde

### PROCEDIMENTO

Preparare le mele scavandole al cuore.  
Cuocere il cotechino e raffreddarlo.  
Steccare il cotechino con un battuto di aglio  
e finocchio selvatico. Farcire la mela e porla  
in forno a vapore per 20 minuti.  
Servire ben caldo con il sugo di cottura  
e una spruzzata di liquore all'anice verde.



## COTECHINO MODENA IGP FARCITO CON CASTAGNE DELL'APPENNINO, SU CREMA DI FAGIOLI DI SARCONI IGP E SORBETTO AL BASILICO

AL SERRAMAZZONI  
SERRAMAZZONI (MO)

PER 4  
PERSONE



- 1 Cotechino Modena IGP
- Castagne secche g 250
- Panna fresca g 50
- 1 rosso d'uovo
- Olio EVO g 100
- Cipolla bianca g 80
- Patate g 50
- Fagioli di Sarconi g 250
- Sale g 6
- Pepe
- 4 ciuffi di prezzemolo riccio

### PER IL COTECHINO

Con uno scovino vuotare il cotechino precotto. In una casseruola cuocere le castagne secche, passarle al mixer, aggiungere sale, il rosso d'uovo, la panna ed amalgamare il tutto bene. Ottenuto il composto, farcire il cotechino e avvolgerlo nella carta trasparente. Finire la cottura in acqua bollente. A parte pelare e tagliare a piccoli pezzi la cipolla e le patate, quindi riporle in una casseruola con olio EVO caldo e far soffriggere. Aggiungere i fagioli, coprire con del brodo e portare a cottura. Passare il composto nel mixer quindi setacciarlo. Aggiustare di sale e pepe.



Autunno



### PER IL SORBETTO

Frullare per un minuto alla massima velocità il vino, il basilico, lo zucchero e il succo di limone. Montare a neve fermissima gli albumi ed incorporarli delicatamente al frullato, mescolando il meno possibile. Versare il composto in una vaschetta da ghiaccio e riporla in freezer per circa 45 minuti, in modo da ottenere una consistenza granulosa. Suddividere il sorbetto al basilico in quattro tazzine, guarnire con alcune foglioline intere di basilico. **COMPORRE IL PIATTO.** Creare una striscia di crema di fagioli, adagiarsi i medaglioni di cotechino ripieni e servire accompagnando con un bicchiere di sorbetto al basilico. Decorate con fagioli essiccati al forno.

- Basilico g 10
- Spumante secco ml 160
- 2 albumi
- Zucchero g 40
- 1 limone



• Cotechino Modena IGP

## COTECHINO MODENA IGP NEL BOSCO

### STREUSEL

- Farina g 50
- Granella di nocciola g 30
- Burro g 28
- Farina di nocciolo g 14
- Miele g 10
- Zucchero g 8
- Lenzero g 3
- Cannella g 2



### CREMOSO NOCCIOLO

- Acqua g 50
- Amido di riso g 5
- Pasta alla nocciola g 17
- Zucchero g 10
- Destrosio g 5
- Burro di cacao g 10
- Gelatina g 3

### CARAMELLATO SALATO

- Zucchero g 30
- Glucosio g 20
- Panna g 55
- Burro salato g 5

### PROCEDIMENTO

#### PER PREPARARE LO STREUSEL.

Amalgamare tutti gli ingredienti insieme e mettere il composto nell'apposito stampo.

#### PER IL CREMOSO NOCCIOLO.

Scaldare l'acqua con l'amido fino a farla bollire; mescolare con la frusta ed incorporare il composto agli altri ingredienti.

#### PER PREPARARE IL CARAMELLO.

Imbrunire zucchero e glucosio, decuocere con la panna ed infine aggiungere il burro salato. Tagliare quindi il cotechino a cubetto e caramellarlo.



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 4 fette di Cotechino Modena IGP
- Purea di zucca
- Porcini g 40
- 2/3 castagne
- Latte q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio e burro q.b.



## ANTIPASTO DAI SAPORI AUTUNNALI

### PROCEDIMENTO

Lessare il cotechino in abbondante acqua bollente; preparare la purea di zucca: pulire la zucca, cuocerla in forno insaporendola con burro e pepe e successivamente passare la polpa nel mixer; finire cuocendo in padella aggiungendo del latte fino alla consistenza desiderata.

Tagliare i porcini a listarelle e trifolarli in padella con olio, burro, vino bianco e prezzemolo.

# COTECHINO SPARSATO

• Cotechino Modena IGP

PER 6 PERSONE

IPSSAR  
CATERINA DE MEDICI  
DESENZANO DEL GARDA (BS)

## CREMA DI LAMPONE

- Polpa di lamponi g 58
- Albume g 73
- Zucchero g 12
- Cioccolato bianco g 44
- Burro di cacao g 10
- Gelatina g 2

## CAVOLO CANDITO

- Cavolo g 150
- Acqua
- Sale
- Zucchero

## SEMILIQUIDO DI YOGURT

- Yogurt g 50
- Zucchero a velo g 8
- Alginato

## ARIA DI CAVOLO

- Acqua g 42
- Zucchero g 25
- Albumina g 3
- Cavolo g 83



## PROCEDIMENTO

**PER LA CREMA DI LAMPONE.** Unire una piccola polpa di lampone bollita all'albume e allo zucchero. Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao sopra i 35 °C. Ricuocere la polpa con gli albumi e mettere una parte di crema nel cioccolato.

**PER IL CAVOLO CANDITO IN FORNO.** Lavare il cavolo, affettarlo e sbiancarlo per 10 secondi in acqua salata, poi nel ghiaccio; mettere lo zucchero e cuocerlo per 60 minuti nel roner.

**PER IL SEMILIQUIDO DI YOGURT.** Lavorare yogurt e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo ed infine mettere il composto per pochi minuti nel bagno di alginato.

**PER PREPARARE L'ARIA DI CAVOLO** è sufficiente emulsionare tutti gli ingredienti insieme, mixarli e lasciare riposare per 12 ore.



Autunno



IIS  
ALFREDO PANZINI  
SENIGALLIA (AN)

Autunno



## ROLLÈ DI COTECHINO MODENA IGP, CONIGLIO E ZUCCA

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Cotechino Modena IGP g 300
- Lombata di coniglio g 150
- Zucca g 200
- Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP g 20
- Sale, pepe q.b.
- Olio EVO
- Cipolla



## PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino in acqua bollente per 15 minuti circa, appoggiarlo su carta da forno e, coprendolo con un altro foglio, stenderlo con il mattarello; inserire la lombata di coniglio ed avvolgerla con il cotechino formando un salsicciotto; coprire con pellicola e chiudere bene. Cuocere in forno a vapore (65° C per 15 minuti e controllare la temperatura interna per accertarsi che il coniglio sia cotto). In un pentolino far soffriggere la cipolla con un goccio di olio EVO, aggiungere 160 g di zucca e dopo un paio di minuti coprire con dell'acqua; finire la cottura e poi frullare il tutto. Tagliare la parte restante di zucca con l'affettatrice ad uno spessore di 1,5 mm circa e cuocere in forno a 130° C per 100 minuti circa.

In una padella con un po' di olio scottare il rollè sfruttando la reazione di maillard.

Autunno



PER 6  
PERSONE

## RAVIOLI DI COTECHINO MODENA IGP E RICOTTA CON SALSA ALLE LENTICCHIE

IIS  
ALFREDO PANZINI  
SENIGALLIA (AN)

- Farina di tipo 00 g 400
- 4 uova
- 1 pizzico di sale

### PASTA AL'UOVO

Creare una fontana con la farina, all'interno aggiungere le uova ed un pizzico di sale, amalgamare il tutto ed impastare fino a ottenere un composto morbido ed omogeneo.



- Cotichino Modena IGP precotto g 250
- Ricotta g 120
- 2 uova
- Parmigiano g 130
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata un pizzico
- Scorze di arancia e limone

- Olio EVO q.b
- 1 spicchio d'aglio
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1/4 di cipolla
- Lenticchie g 150
- Sale e pepe q.b
- Brodo vegetale q.b
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

- 2 mazzetti di rucola
- Olio EVO
- Sale e pepe

### PRESENTAZIONE

Far bollire l'acqua in un tegame e aggiungere due pugni di sale, buttare i ravioli e lasciarli cuocere per qualche minuto; scolarli e saltarli con una noce di burro in una padella.

Prendere un piatto da portata e al centro versare un po' di salsa di lenticchie, appoggiarci i ravioli e con un cucchiaino, mettere qualche riga di salsa alla rucola nel piatto, infine grattugiare un pizzico di zenzero sopra i ravioli.

### RAVIOLI e PIENO



Sbollentare il cotichino precotto per circa 25 minuti e farlo raffreddare; in una ciotola mischiare il cotichino con la ricotta, le uova, sale, pepe, noce moscata e scorze di limone.

**RAVIOLI.** Prendete la sfoglia precedentemente preparata, tagliare a forma di rettangolo e aggiungere il ripieno nella metà del rettangolo con un cucchiaino, ad una distanza di circa 2 cm, poi richiudere con l'altra metà e con la dentatrice formare i ravioli.



### SALSA DI LENTICCHIE

Far sbollentare le lenticchie in un recipiente per circa 20 minuti. Con gli scarti della carota, della cipolla e del sedano preparare un brodo vegetale. Nel frattempo in un tegame, versare un filo d'olio, aggiungere l'aglio e farlo soffriggere; toglierlo appena dorato, aggiungere sedano carota e cipolla, tritate finemente e far soffriggere per qualche minuto. Aggiungere le lenticchie precedentemente sbollentate, versare qualche mestolo di brodo vegetale ed un cucchiaino di concentrato; aggiustare di sale e pepe e far bollire per qualche minuto. Poi con il mixer ad immersione frullare e passarlo allo chinois.

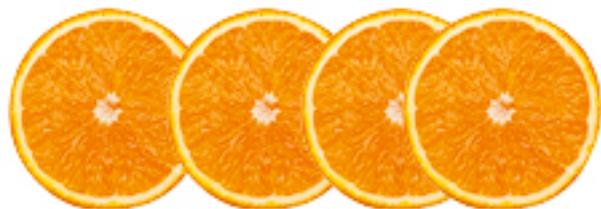


### SALSA ALLA RUCOLA

Prendere qualche mazzo di rucola e mixarlo assieme l'olio e aggiungere un pizzico di sale e pepe.



## ZAMPONE MODENA IGP CAMELLATO ALL'ARANCIA



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Zampone Modena Igp
- 1 arancia
- 100 ml aceto balsamico
- Zucchero g 50

### PROCEDIMENTO

Cuocere lo zampone in abbondante acqua portata a bollore fino a renderlo tenero; togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Mettere sul fuoco una pentola con lo zucchero e il succo ottenuto dall'arancia; portare a bollore ed aggiungere lo zampone precedentemente tagliato a fette. Lasciar cuocere per qualche minuto. Aggiungere l'aceto balsamico e lasciar ridurre fino a che la salsa non sarà dimezzata. Rimuovere le fette di zampone dalla padella e, secondo i gusti, lasciare ritrarre per qualche altro istante. Impiattare le fette di zampone versandoci sopra il caramello ottenuto e servire ben caldo.





# mipaaf

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



Consorzio Zampone Modena  
Cotechino Modena

Milano Fiori - Strada 4 - Palazzo Q8  
20089 - Rozzano  
Tel: 02 892590 1  
Fax: 02 57510607  
[www.modenaigp.it](http://www.modenaigp.it)