







Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.





ZAMPONE MODENA IGP E COTECHINO MODENA IGP

L'autentico gusto europeo visto dagli chef di domani

XII^a edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

Le ricette 2023







LE CATEGORIE







Zampone Modena IGP o il Cotechino Modena IGP, abbinato ad altri ingredienti scelti tra quelli più tipici e rappresentativi del territorio di appartenenza della scuola, legati alle tradizioni gastronomiche dei vari territori di provenienza, per creare abbinamenti innovativi che permettano sia di destagionalizzare zampone e cotechino, sia di sensibilizzare i giovani cuochi a conservare l'identità gastronomica e culturale dei propri territori di origine e provenienza.

Una ricetta celebrativa dell'anno che sta volgendo al termine, un abbinamento dedicato a fatti che hanno caratterizzato il 2023 o a un personaggio che in qualche modo si è distinto.
Un piatto dalle infinite fonti di ispirazione e dalle infinite combinazioni di ingredienti e di presentazioni dei piatti.

Per ricette che sanno di Europa. "DELICIOUS MOMENTS" è il nome del progetto di promozione dei salumi Made in Italy, cofinanziato dall'Unione Europea. La campagna coinvolge il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP, il Consorzio Cacciatore Italiano e il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna e ha lo scopo di diffondere la conoscenza e aumentare il livello di riconoscimento delle eccellenze italiane del settore della salumeria, rigorosamente marchiate DOP e IGP, in Italia e in Francia. I piatti presentati per questa categoria dovranno essere a base di Zampone Modena o Cotechino Modena IGP in abbinamento con Mortadella Bologna IGP e/o i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP e/o altri prodotti tutelati DOP e IGP a livello europeo. Dato che il progetto è rivolto anche al mercato francese, gli studenti che sceglieranno questa categoria dovranno avere un occhio di riguardo per i gusti dei consumatori francesi e le peculiarità della cucina francese.

Con immenso entusiasmo e un	pizzico di orgoglio, sono lieto di presentare il nuovo ricettario
legli Chef di Domani, dedicat	to allo Zampone e al Cotechino Modena IGP.
Questa raccolta è frutto dell'in	mpegno e della creatività dei talentuosi studenti degli istituti
alberghieri di tutta Italia che i	hanno partecipato all'ottava edizione del concorso nazionale
li cucina Lo Zampone e il Cor	techino Modena IGP degli chef di domani", reinventando le nostre
eccellenze modenesi con estro	e fantasia.
Zampone e Cotechino Modena	IGP evocano subito le atmosfere festive e gli abbinamenti
	into che le interpretazioni proposte in questa preziosa collezione
i ispireranno a esplorare nuo	
,	Ø
li auguro dunque un buon via	nagio culinario!
	<i>77</i>
	Paolo Ferrari
	Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP
	The state of the s





ANTIPASTI	
Cubi di cotechino affumicato al sidro, zabaione salato e pere glassate	12
Zampone, cicerchia e kiwi (lo zampone incontra l'Agro Pontino)	15
Aperitorta umbra	18
Polpettine "Il Friuli incontra Modena"	21
Cjarsons al "cùdghèin" con salsa di cachi	23
Essenza di Mondrian	26
Gubana salata al profumo di Friuli Venezia Giulia e Cotechino Modena IGP	29
Crostatina di brisée allo zafferano di San Quirino e Cotechino Modena IGP	32
Cotechino cotto a bassa temperatura, riduzione di vino e lamponi, insalata di scarola	
e agrumi di Sorrento, corallo di barbabietola e la sua maionese.	35
Riso latte e cotechino con cavolo nero, Joddu e Kefir di latte	37
Toscana ed Emilia	39
Spalla Chips	42
Cotechino all'amarena	45
PRIMI PIATTI	
I sapori d'autunno	47
Mezzelune di grano "Senatore Cappelli" al peperone rosso di Roggiano,	
con cotechino Modena IGP, melanzana rossa di Rotonda e noci, su crema	
di patate silane, cipolla bianca di Castrovillari e'nduja	50
Lasagnetta zucca, cotechino e mela rosa dei Monti Sibillini	53
Crock Zampanella	55
Cece e Zampone	57
Pappa Cotechino	59

S	Е	C	0	N	D	1	P	I	Α	Т	Т		
Rol	l di _l	picc	ione	e co	tech	ino							61
Co	tech	ino	Mod	lena	IGP i	n cros	ta all	e er	be c	di m	onta	agna, funghi porcini della	
Val	d′C	ssol	a, nc	occio	la Pie	emon	te IGF) е р	oros	ciutt	to cr	rudo tipico della Val Vigezzo	63
Zar	mpc	ne s	su let	tto di	i cac	iocava	allo di	Cir	minà	a, cip	olla	di Tropea alla piastra ed emulsi	one
di 'ı	nduj	ае	olio a	al be	rgan	notto							66
P	I A	T	T	0	U	N I	CC)					
Un	nbur	ger	di Za	ampo	one I	Mode	na IGI)					68
В				Н									
Mà	dna	Ice	crea	m									71
_													
D		S S		R	Γ								
			otech										74
			met										76
					o di :	sé il ca	aos pe	er p	arto	rire	una	rosa che danzi	78
			Esser										81
						impag		iarc	higi	ana			84
						salat	0						87
			e al c)							89
Att	rave	erso	l'App	enni	ino								91



Quenelle di cotechino e scarola su crema di bufala	95			
PanzeChino	97			
Cannolo di melanzane ricotta e cotechino con zabaione al marsala				
Capodanno in mano				
PRIMI PIATTI				
Plin ripieno di cotechino e mela con crema di lenticchie alla cannella,				
sponge cake di Parmigiano Reggiano DOP e aria al limone	104			
Fagottino di grano saraceno e cotechino				
Azzurro Napoli	110			
New and then	112			
Il Cotechino Protagonista				
Coteghino in pasta	116			
	ıta,			
carrictioni con cotecrino, ricotta e innone sa cierra ai maneir e zacca stata	/			
	119			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio				
salsa di provolone del monaco	119			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio	119 121			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP	119 121			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP S E C O N D I P I A T T I	119 121			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP	119 121			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato	119 121 123			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDI PIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta	119 121 123 126			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie	119 121 123 126 128			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno Il Cotechino in un ricordo	119 121 123 126 128 130			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno II Cotechino in un ricordo Terrina di Cotechino	119 121 123 126 128 130 133			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno Il Cotechino in un ricordo Terrina di Cotechino Scottato di coteghino con millefoglie di patate, pomodorini confit,	119 121 123 126 128 130 133			
Salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno Il Cotechino in un ricordo Terrina di Cotechino Scottato di coteghino con millefoglie di patate, pomodorini confit, maionese al limone	119 121 123 126 128 130 133			
Salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno Il Cotechino in un ricordo Terrina di Cotechino Scottato di coteghino con millefoglie di patate, pomodorini confit, maionese al limone Sbrisolnoci, Zampone Modena IGP, Zabaione alla birra	119 121 123 126 128 130 133 136			
Salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno Il Cotechino in un ricordo Terrina di Cotechino Scottato di coteghino con millefoglie di patate, pomodorini confit, maionese al limone Sbrisolnoci, Zampone Modena IGP, Zabaione alla birra	119 121 123 126 128 130 133 136			
salsa di provolone del monaco Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP SECONDIPIATI Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato Fantasie Capodanno d'Autunno	119 121 123 126 128 130 133 136			



Panino arabo con frutta secca, Cotechino Modena IGP e scalogno					
di Romagna IGP in agrodolce, fonduta di bagos e maionese di lenticchie	148				
Cotechino Umami Cotechino da passeggio					
					Coteghino all'arancino Nuvola di Cotechino
Magnum Orange					
Raviolo al vapore di Zampone Modena IGP					
PRIMI PIATTI					
Ravioletto di Zampone Modena IGP finocchietto e zenzero, su una base di bianco)				
di zucchine e riduzione al porto	165				
S E C O N D I P I A T T I					
Cotechino che deve guardarsi dal non diventare egli stesso un cotechino. Se gua	rderai				
nel cotechino anche il cotechino guarderà dentro di te. L'apoteosi di Nietzsche	167				
l cotechino a modo mio	170				
Ritorno alle origini	172				
9	172 175				
9					
9					
9					
9					
9					
9					
9					
9					
9					
Ritorno alle origini Cotechino e Betrade Rouge					
9					
9					
9					
9					





















Cubi di cotechino affumicato al sidro, zabaione salato e pere glassate



ISTITUTO CNOS-FAP
San Benigno Canavese | TO

Ingredienti

Per il cotechino	Per le pere glassate e la riduzione
Cotechino Modena IGP g 600	di Malvasia
Sidro di mele ml 220	• Pere n 3
Bacche di ginepro n 5	• Glucosio g 75
 Trucioli di melo per affumicare 	 Malvasia di Castelnuovo
	Don Bosco ml 750
Per lo zabaione	• Cannella
• Tuorli n 3	 Zucchero
Marsala g 25	Per la cialda croccante di guarnizione
• Ricotta g 60	 Polenta istantanea g 375
• Zucchero g 5	• Acqua I 1,5
• Sale g 2	• Olio EVO
	• Sale
	Erbe aromatiche

Procedimento

Preparare il cotechino condizionando sottovuoto in una busta idonea alla cottura, aggiungere la metà di una mela tagliata in cubi grossolani, il sidro, il ginepro, sigillare il sacchetto e cuocere a 80°C per 6 ore. Al termine della cottura, spellare il cotechino e abbatterlo a +3°C.

Con l'aiuto di un cannello da pasticceria, bruciare all'interno dell'affumicatore i trucioli di legno precedentemente messi in ammollo in acqua, procedere con l'affumicatura in forno, oppure adagiando il cotechino su di una griglia e ricoprendo con carta stagnola. Lasciare sotto affumicatura per circa un'ora.

Per lo zabaione cuocere a bagnomaria tutti gli ingredienti, mescolare con la frusta per 3 minuti finché non sarà sodo. Fare raffreddare e unire la ricotta e montare con le fruste elettriche, poi setacciare 2 volte e abbattere.

Per le pere: tagliare le pere longitudinalmente dello spessore di circa 1.5 mm con l'aiuto di una mandolina o con l'affettatrice. Stenderle su di un foglio di carta forno e spennellarle con lo sciroppo di glucosio, procedere con la glassatura in forno.



Per la riduzione di Malvasia: versare il vino in una casseruola insieme a tutti gli altri ingredienti e far ridurre di 1/3.

Per la guarnizione di polenta croccante: cuocere la polenta istantanea, terminata la cottura stenderla tra due fogli di carta da forno dello spessore di 2 mm circa e asciugarla in forno ventilato a 90°C per circa un'ora. Procedere allo step successivo quando il foglio di carta superiore si staccherà dalla polenta. Raffreddare la polenta, con una rotella tagliapasta ritagliare delle strisce di polenta che andranno fritte successivamente in olio.

Assemblaggio del piatto: ricavare dal cotechino dei cubi di circa 2- 3 cm per lato, dorare in padella alla base e nella parte superiore, disporli su un piatto rettangolare accompagnati dallo zabaione salato. Decorare il piatto con la riduzione al vino rosso, le pere disidratate e glassate, le cialde di polenta e qualche foglia di erbe aromatiche.



Zampone, cicerchia e kiwi

(lo zampone incontra l'Agro Pontino)



CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE LATINA FORMAZIONE E LAVORO

LATINA

A N T I P A S T O

Ingredienti

Per il cotechino	Per la chutney di kiwi
• Zampone Modena IGP n 1	Kiwi verde e giallo (del territorio di
	Cisterna di Latina) g 300
Per l'hummus di cicerchia	• Zucchero g 50
Cicerchia di Campodimele g 500	Aceto g 50
Succo di limone g 90	Olio di oliva g 35
• Trombolotto (olio aromatizzato al	Cipolla bianca
limone trombolotto tipico del borgo di	Scorza di arancia g 50
Sermoneta, citrus limon cajetani) g 50	
• Sale q.b.	Per le guarnizioni
• Aglio in spicchi n ½	Foglie di spinacino
	Dischetti di pane integrale con lievito





Procedimento

Cuocere lo zampone per 20 minuti in acqua bollente, successivamente aprire la confezione e scolare togliendo il brodo di cottura. Mettere lo zampone 10 minuti in abbattitore per farlo freddare, una volta freddo togliere la cotenna e andare a ricavare dei cubi 3x3 cm, posarli su un vassoio e conservarli in frigo.

Poi iniziare a preparare l'hummus di cicerchia, prendere questo legume, tipico della cittadina di Campodimele dove viene prodotto, e farlo cuocere in acqua per 40 minuti. Una volta freddato frullare con tutti gli ingredienti, (limone, sale, aglio e trombolotto) ottenendo una purea soda e consistente, da mettere in un sac à poche e conservare in frigo.

Per le chutney (farne due): una di kiwi giallo e una di kiwi verde, ognuna ha un gusto diverso dall'altro, una più acidula, una più dolciastra. Pelare i kiwi e tagliarli a brunoise, pulire la cipolla e tritare finissimamente, grattugiare la scorza d'arancia. Unire tutto in un pentolino d'acciaio e cuocere fino ad ottenere una consistenza di composta di frutta, stringere in due contenitori e mettere a raffreddare in abbattitore coprendo con pellicola a contatto.

Per la guarnizione: affettare 2 fette di pane integrale, con un coppapasta di piccole dimensioni formando dei dischetti da crostificare con dell'olio di Cori per renderli più croccanti. Per assemblare il piatto iniziare disponendo in modo circolare dei ciuffi compatti di hummus, alternati con le chutney di kiwi giallo e kiwi verde, lasciando lo spazio per mettere i cubi di zampone. Infine, in una padella antiaderente ben calda, andare a scottare lo zampone su tutti i lati dei cubi, formando una crosticina.

Impiattamento: togliere dalla padella e poggiare su una piccola teglia con carta assorbente, dopodiché disporre sul piatto e completare con delle gocce di trombolotto. Ecco servito l'antipasto, un tributo allo zampone di Modena IGP accompagnato da prodotti tipici della Provincia di Latina.







Aperitorta umbra



I.P.S.S.E.O.A.

Assisi

NTIPASTO

Ingredienti

Per il cotechino

- Cotechino Modena IGP g 300
- Scalogno g 50
- Grappa ml 1
- Burro g 100
- Sale q.b.
- Aceto q.b.

Per la torta al testo

- Farina 00 g 200
- Farina di lenticchie di Castelluccio IGP g 100
- Acqua g 150
- Olio EVO Umbro DOP g 10
- Sale fino g 7
- Lievito di birra g 7

Per il gel di melograno

- Succo di melograno
- Zucchero q 75
- Agar agar q 4
- Acqua g 125
- Erbe aromatiche (per decorare)

Per la cialda croccante di guarnizione

- Polenta istantanea g 375
- Acqua I 1,5
- Olio EVO
- Sale
- Erbe aromatiche





Per il Paté: mondare e tagliare finemente lo scalogno, soffriggere in una padella ed in seguito aggiungere il cotechino a fette, far cuocere qualche minuto e sfumare con la grappa.

Mettere il tutto nel mixer, azionarlo e nel mentre aggiungere il burro freddo a pezzi, unire qualche goccia di aceto e aggiustare di sale. Porre il composto in frigo e prima di servirlo farlo montare in planetaria con la frusta.

Per la torta al testo: per preparare la torta al testo versare in una ciotola o in una planetaria le due farine, aggiungere l'acqua tiepida con il lievito di birra disciolto all'interno e successivamente il sale

Unire l'olio e farlo ben amalgamare agli altri ingredienti, trasferire il composto sul piano di lavoro e continuare a impastare.

Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo trasferirlo in una bastardella e lasciar lievitare in un ambiente caldo-umido per circa 90 minuti.

Trascorso questo tempo mettere a scaldare a fuoco basso l'apposito strumento (il testo). Riprendere l'impasto e stenderlo ad un altezza di 1 cm circa e successivamente con un coppapasta ricavare dei piccoli dischi.

Adagiare i dischi di pasta sul testo rovente e cuocere a fuoco basso per pochi minuti. Quando cominceranno a formarsi delle macchioline marroni sulla parte inferiore, girare dall'altro lato e cuocere ancora per un paio di minuti.

Per il gel al melograno: aprire il melograno, eliminare la membrana interna ed esterna. Versare in un pentolino acqua, zucchero e gli arilli, cuocere 5 minuti e versare su di un colino; tirare fuori tutto il succo, lasciando i semi nel colino. Riportare a bollore e aggiungere l'agar agar, versare il liquido in un contenitore e raffreddare il composto. Appena gelificato versare su un blender e frullare, per rendere il gel più lucido stenderlo su una placchetta, coprire con un velo di pellicola e mettere in frigo.

Impiattamento: disporre il paté sopra la torta al testo, adagiare delle gocce di gel e decorare con erbe aromatiche.

Polpettine "Il Friuli incontra Modena"



I.I.S "FEDERICO FLORA"

Pordenone

ANTIPASTO

Ingredienti

• Cotechino Modena IGP cotto n ½	• Pepe q.b.
Patate di Ovoledo g 250	 Farina "Blave de Mortean" g 100
Pangrattato g 100	 Arachidi del Friuli Venezia Giulia tritate
• Uova n 3	grossolanamente g 100
Grana Padano DOP grattugiato g 50	Olio girasole 1
• Sale q.b.	

Procedimento

Lessare le patate con la buccia, scolarle e raffreddarle. Togliere la buccia e schiacciare le patate. Aggiungere il formaggio e l'uovo, salare e pepare, amalgamando bene.

Con delicatezza aggiungere il cotechino precedentemente tagliato a piccoli cubetti e formare delle polpette della dimensione desiderata.

In una bowl mescolare la farina di granoturco, il pangrattato e le arachidi, sbattere le uova per l'impanatura. Procedere passando le polpette prima nell'uovo e poi nel misto di farine, facendo aderire bene le arachidi.

Lasciar riposare in frigo fino all'utilizzo. Friggere nell'olio portato a temperatura e cuocere le polpette per circa 5 minuti.

Impiattamento: scolare bene dall'olio e servirle tiepide disposte in un piatto o in un cono di carta paglia o spiedino.



Cjarsons al "cùdghèin" con salsa di cachi





Istituto Professionale CIVIFORM

Cividale del Friuli | Udine

ANTIPASTO

Ingredienti

Per la pasta dei cjarsons	Per la salsa di cachi
• Farina 00 g 210	• Cachi maturi n 2
• Farina grano saraceno g 40	 Cipolla di Cavasso n 1
• Farina mais g 60	• Limone (buccia e succo) n 1
Burro g 70	• Zucchero di canna g 40
Acqua g 120	Aceto di mele g 40
• Sale q.b.	Olio di arachide ml 50
	• Sale q.b.
Per il ripieno	

 Cotechino Modena IGP g 150 	Per la cottura
 Tarassaco sott'olio q 70 	• Olio EVO

- Patate lesse q 80
- Tuorli d'uovo n 2
- Formaggio Montasio stravecchio g 20



Procedimento

Preparare la pasta creando una fontana con le farine, porre al centro il resto degli ingredienti e impastare; una volta pronto far riposare l'impasto in frigo.

Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti in una terrina e poi passarli al tritacarne con disco piccolo; aggiungere i tuorli e aggiustare di sale se necessario.

Passare la pasta al tirasfoglia fino allo spessore di 2mm., formare, con un coppapasta, dei cerchietti di 8 cm. di diametro, inumidirli leggermente e con l'aiuto di una sacca da pasticceria porre sulla superficie il ripieno e chiudere dando una forma a caramella.



Preparare la salsa facendo stufare la cipolla tagliata a julienne, aggiungere lo zucchero, far caramellare per alcuni istanti poi bagnare con l'aceto di mele e il succo di limone, infine aggiungere la purea di cachi e far cuocere per qualche minuto a fuoco moderato.

Verificare la sapidità e frullare il tutto, ultimare il profumo della salsa con la buccia di limone precedentemente grattugiata.

Impiattamento: friggere a i Cjarsons 180°C e servirli su uno specchio di salsa ai cachi.





Essenza di Mondrian





I.P.S.S.A.R "PELLEGRINO ARTUSI"

Roma

ANTIPASTO

Ingredienti

 Cotechino Modena IGP g 300 	 Colla di pesce g 2
• Panna fresca g 120	• Zucchero g 40
Brodo vegetale g 40	• Sale g 5
 Liquido di governo g 40 	• Xantana g 1,6
Aceto di vino bianco g 180	 Mostarda di corniole g 120
• Gin g 30	Germogli di crescione g 40
 Purea di mango g 300 	• Foglie di alloro n 2
• Agar-agar g 1,6	Bacche ginepro g 10

Procedimento

Per i crackers: congelare il pane, dopodiché tagliarlo con l'affettatrice dandogli una forma di 4x4cm. Mescolare acqua, zucchero e le spezie, portare ad ebollizione e lasciar raffreddare. Spennellare un foglio silpat con lo sciroppo, sistemare le fettine di pane e bagnare anche la superficie. Far asciugare in forno a 170°C per 5-6 minuti.

Per la spuma di cotechino: riscaldare bene il cotechino in acqua ancora nella sua confezione, passarlo ancora caldo al setaccio. Aggiungere la panna fresca, il brodo vegetale e il liquido di governo. Mettere il composto nel sifone e sifonare in stampini quadrati all'altezza di 1,5 cm. Riporre in frigo. Formare dei sandwich mettendo per ogni quadrato la spuma di cotechino tra due crackers.





Per la gelatina di mango: mescolare la purea di mango con acqua e agar-agar in polvere. Portare ad ebollizione girando continuamente. Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina in fogli. Lasciare solidificare in uno stampo.

Per la gelatina di gin: unire tutti gli ingredienti (escluso l'addensante) in una casseruola e portare a bollore. Aggiungere fuori dal fuoco la xantana e far raffreddare.

Impiattamento: stendere sul fondo del piatto un velo di mostarda di corniole, posizionare due sandwich di spuma di cotechino. Guarnire con gelée di mango, gelée di gin, e germogli di crescione.



Gubana salata al profumo di Friuli Venezia Giulia e Cotechino Modena IGP



I.I.S "FEDERICO FLORA"

Pordenone

ANTIPASTO

Ingredienti

Per il lievitino

- Farina 00 g 130
- Latte g 80
- Uova n 2
- Lievito di birra q 12
- Zucchero di canna un cucchiaino

Per l'impasto

- Farina 00 g 380
- Burro g 120
- Acqua g 60
- Latte g 60
- Sale g 5

Per il ripieno

- Cotechino Modena IGP (precedentemente cotto) n ½
- Cipolla di Cavasso e della Val Cosa n ½
- Formaggio Montasio g 50
- Pepe q.b.

Per la finitura

- Semi di papavero
- Burro fuso q.b.







Procedimento

Per il lievitino: in una bowl sciogliere il lievito con una parte del latte e aggiungere lo zucchero. Sbattere le uova con il resto del latte ed unirle alla farina setacciata.

Mescolare bene fino a formare una crema omogenea. Coprire la bowl con la pellicola e lasciar lievitare per circa 40 minuti ad una temperatura di 30°C circa.

Per la lavorazione e la finitura: unire il lievitino già ottenuto con gli altri ingredienti tranne il burro e i semi di papavero, impastare bene a mano o in planetaria. Alla fine un pezzo alla volta amalgamare il burro all'impasto fino a quando non si stacca dalle pareti della planetaria. Lasciare riposare per trenta minuti, poi dare delle pieghe e formare un panetto e metterlo a lievitare in frigo per dodici ore.

Dividere poi il panetto e stenderlo con 2 centimetri di spessore. Farcire con la cipolla tritata, il cotechino, il formaggio Montasio ed il pepe. Arrotolare il tutto e dare la forma di una chiocciola, far lievitare per 2 ore.

Una volta lievitato spennellare delicatamente con burro fuso e spolverare con i semi di papavero. Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti, poi seguire la cottura a 160°C per 25 minuti circa. Lasciar raffreddare e servire.



Crostatina di brisée allo zafferano di San Quirino e Cotechino Modena IGP



I.I.S "FEDERICO FLORA"

Pordenone

Ingredienti

	- 1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
Per le crocchette	Per la crema di patate di Ovoledo
 Cotechino Modena IGP precedente 	 Patate di Ovoledo n 2
mente cotto e raffreddato g 250	• Farina 00 g 10
	Burro g 10
Per le crostatine di brisée allo	• Latte I 2
zafferano di San Quirino	 Noce moscata
• Farina g 300	• Sale
• Burro g 150	• Pepe
Acqua ml 70	
• Tuorlo d'uovo n 1	Per la cipolla caramellata
Un pizzico sale	 Cipolla rossa di Cavasso e Val cosa n 1
 Una Bustina zafferano di San Quirino 	Acqua dl 2
	• Zucchero g 30
	 Piccola noce di burro n 1



Procedimento

Per le crostatine di pasta brisée: preparare la pasta brisée con il procedimento tradizionale, sciogliendo nell'acqua appena tiepida lo zafferano in polvere. Alla fine amalgamare insieme il tuorlo, ricoprire il panetto ottenuto con la pellicola e farlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Tirare la pasta brisée dello spessore di 3 mm e foderare gli stampini da crostatina antiaderenti (da porzione) con diametro di circa 10 centimetri. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.

Cuocere "in bianco" le basi della crostatina per 18 minuti circa, in forno preriscaldato a 175°C.



Per la crema di patate di Ovoledo: bollire le patate con la buccia, quando cotte, togliere la buccia, lasciarle raffreddare leggermente e schiacciarle con lo schiacciapatate. A parte preparare la salsa besciamella con gli ingredienti restanti. Una volta cotta aggiungere le patate. Aggiustare di sapore lasciar riposare.

Per la cipolla caramellata: tagliare la cipolla a julienne, poi in una casseruola cuocere la cipolla con una parte di acqua fino alla quasi totale evaporazione. Aggiungere poi la restante acqua e lo zucchero e lasciar caramellare e completare con il burro.

Impiattamento: tritare il cotechino grossolanamente, amalgamare ¾ della crema di patate con il cotechino precedentemente saltato in padella. Sulla base della crostatina mettere prima uno strato di cotechino, uno di crema e poi le cipolle. Infine adagiare a raggiera le fette di cotechino tagliate sottilissime con l'affettatrice.



Cotechino cotto a bassa temperatura, riduzione di vino e lamponi, insalata di scarola e agrumi di Sorrento, corallo di barbabietola e la sua maionese



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | Napoli

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 340
- Vino ml 100
- Lamponi g 30
- Scarola riccia q 200
- Limone di Sorrento IGP q 50
- Arancia di Sorrento IGP g 50

- Olio di semi ml 30
- Farina 00 g 10
- Barbabietola precotta q 60
- Olio EVO DOP Penisola Sorrentina ml 15
- Sale q 5
- Zucchero g 10



Procedimento

Cuocere il cotechino a bassa temperatura per diverse ore. Versare il vino in una pentola insieme ai lamponi e far ridurre il tutto. Tagliare a vivo arancia e limone.

Pulire e lavare la scarola e condirla con olio evo, sale, arancia e limone.

Frullare acqua, olio di semi, farina e barbabietola, versare il composto in una padella e far cuocere per 40 secondi creando un corallo. Appena finita la cottura del cotechino utilizzare i liquidi di cottura per la maionese.



Riso latte e cotechino con cavolo nero, Joddu e Kefir di latte



IPSAR/IPSEOA

Sassari

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 160
- Riso Roma di Oristano g 120
- Latte fresco intero g 400
- Cavolo nero q 40
- Joddu di pecora (PAT) g 60
- Kefir di latte g 40

- Miele di Cisto Ogliastra g 20
- Scorza di limone bio di Sorso (SS)
- Sale
- Vaniglia bacca g 1
- Aglio in spicchi n 1
- Olio EVO



Procedimento

Cuocere il cotechino per circa 20 minuti dal momento dell'ebollizione (come da indicazioni del Consorzio). Nel frattempo, preparare la minestra di riso e latte versando il riso in poco latte in ebollizione, a cui avremo aggiunto la vaniglia.

Cuocere il riso avendo cura di girare in continuazione ed aggiungere altro latte caldo quando necessario, fino al termine della cottura del riso (dovrà risultare cremoso), aggiungere il miele di Cisto Ogliastrino rigorosamente fuori dal fuoco, aggiustare di sale.

Contestualmente alla cottura del riso, preparare il cavolo nero. Pulire il cavolo nero eliminando la parte centrale e fibrosa delle foglie, sbollentarle in acqua bollente per alcuni minuti, passarle in acqua e ghiaccio e successivamente, dopo averle asciugate molto bene, saltarle in olio caldo in cui avremo fatto rosolare poco aglio, fino a renderle croccanti.

Preparare la salsa allo Joddu, mescolare allo Joddu il kefir di latte fino a raggiungere la giusta consistenza.



Impiattamento: in piattino concavo mettere il riso

latte caldo, poggiarvi sopra un medaglione di cotechino caldo, mettere sopra al cotechino il cavolo nero, ed infine aggiungere la salsa allo Joddu rigorosamente fredda per evitare che il calore eccessivo annulli le proprietà probiotiche dello Joddu. Terminare con poca scorza di limone.

Toscana ed Emilia





IPSEOA F. MARTINI Montecatini Terme | Pistoia

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP kg 1
- Gnocco Fritto
- Farina q 500
- Acqua frizzante g 260
- Grasso del cotechino g 30
- Lievito q 4
- Chutney di fichi e pere
- Fichi freschi/secchi g 100
- Zucchero semolato g 35
- Aceto q 30
- Cipolla rossa n 1
- Buccia di pera (recuperata dalla pesatura delle pere)

- Pere al vino
- Lambrusco di Sobrara ml 500
- Pere Williams n 6
- Cannella a.b.
- Chiodi di Garofano q.b.
- Zeste di limone q.b.
- Crema di pecorino
- Latte fresco intero ml 500
- Burro g 50
- Farina q 50
- Pecorino toscano DOP g 200



Procedimento

Partire sgrassando il cotechino per ricavarne il grasso che successivamente servirà per la realizzazione dello gnocco.

Per lo gnocco: utilizzare tutti gli ingredienti citati unendoli ed impastando fino all'ottenimento di un impasto liscio e compatto, che dovrà lievitare circa un'ora e mezzo, più una mezz'ora successivamente alla pezzatura. Friggere in olio abbondante

Per il chutney: mettere in pentolino fichi, cipolla e bucce di pera e zucchero a fuoco medio per circa 10 minuti. Successivamente sfumare con l'aceto e cuocere fino a quando l'odore forte dell'aceto non si sente più. Ci si può aiutare con dell'acqua.





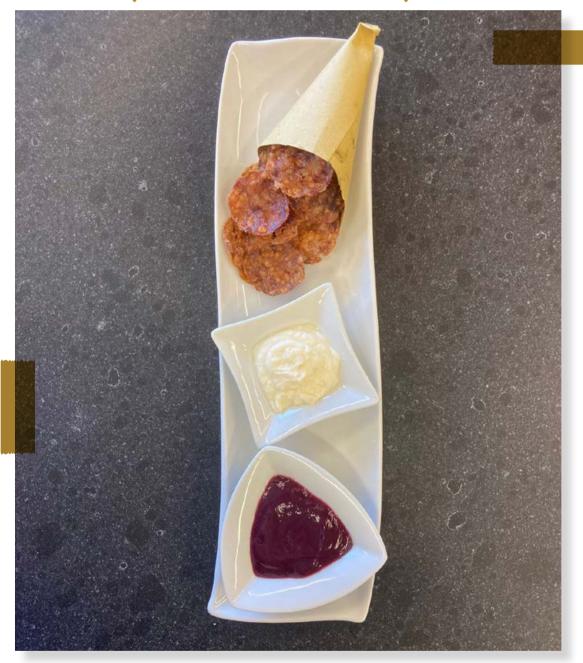
Per le pere: sbucciare le pere e metterle sotto al vino Lambrusco con qualche cucchiaio di zucchero e aromi e farle cuocere per circa 30/40 minuti fino a quando la pera non muta il proprio colore. Con il fondo di cottura rimanente portare a riduzione ottenendo un ristretto che servirà nell'impiattamento.

Per la crema al pecorino: fare una semplice besciamella aggiungendo alla fine il pecorino. Il cotechino viene cotto e sgrassato e ricavato un cubo, rotolando con l'aiuto di un cannello. Fare lo gnocco appena fritto con la crema di pecorino. Tagliare a ventaglio la pera. disponendo gli ingredienti caldi in modo armonico come da immagine.

Impiattamento: disporre gli ingredienti caldi in modo armonico come da immagine.



Spalla Chips



IISTAS "LAZZARO SPALLANZANI"

Castelfranco Emilia | Modena

ANTIPASTO

Ingredienti

Per le chips

- Cotechino Modena IGP n 3
- Olio di semi q.b.

Per la maionese modenese

- Latte intero g 200
- Panna fresca g 200
- Parmigiano Reggiano DOP 16 mesi g 100

Per il ketchup modenese

- Amido di mais g 25
- Acqua g 20
- Lambrusco di Castelvetro g 500
- Burro g 20
- Zucchero semolato g 50







Procedimento

Per le chips: eliminare da 3 cotechini la gelatina e il grasso. Affettare ad uno spessore di circa 0,5 mm. Disporre le fette ad essiccare a 60°C per circa 3 ore in forno. Chiarificare il grasso ricavato precedentemente dai cotechini. Una volta essiccate, friggerle a 160°C, effettuando la tecnica di cottura della soffiatura con il grasso chiarificato e con l'aggiunta di un po' di olio di semi.

Per friggere le chips, inserire il grasso in un polsonetto e portarlo ad una temperatura massima di 170°C. Iniziare a friggere le chips nappando costantemente.

Sciogliere la gelatina tolta dal cotechino e spennellarla sulle chips fritte per renderle lucide.

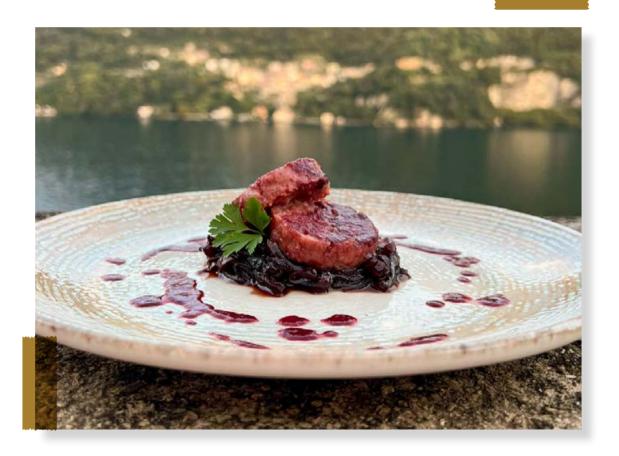
Condire con poco sale e servirle con le due salse.

Per la salsa maionese modenese: portare a 70°C il latte e la panna utilizzando il bagnomaria. Aggiungere il parmigiano grattugiato e far cuocere dolcemente fino a che la salsa non prenderà spessore. Frullare con un frullatore ad immersione e abbatterla in un bowl con pellicola a contatto. Servirla fredda con le chips.

Per la salsa ketchup modenese: versare il lambrusco in un polsonetto e lasciare evaporare a fiamma vivace. Appena inizierà a ridursi, aggiungere a filo l'amido di mais diluito precedentemente con l'acqua continuando a mescolare. Portare la salsa a 100°C e poi abbatterla in un bowl.



Cotechino all'amarena





ISTITUTO ALBERGHIERO "G. BRERA"

Como

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cipolle rosse di Tropea IGP kg 1
- Zucchero semolato g 300
- Aceto di vino rosso cl 50
- Vino rosso cl 50
- Acqua cl 100

- Olio EVO q.b.
- Cotechino Modena IGP n 1
- Succo di amarena l 1
- Acqua 1 1,5

Procedimento

Per la marmellata di cipolle: pulire e tagliare a julienne le cipolle. Metterle in una bowl con lo zucchero e lasciarle riposare per quattro ore. Mettere le cipolle in un sauté con un filo di olio Evo. Lasciarle rosolare e aggiungere aceto e vino. Aggiungere in seguito l'acqua e cuocere per circa 40 minuti.

Per il cotechino: versare in una casseruola il succo di amarene e diluirlo con l'acqua. Avvolgere il cotechino con della carta forno e immergerlo nel succo di amarene diluito. Lasciarlo cuocere per due ore. Scolare il cotechino e toglierlo dalla carta forno.

Per la salsa: ridurre il liquido di cottura dove il cotechino è stato cotto.

Impiattamento: posizionare in modo circolare con al centro del piatto la marmellata di cipolla. Tagliare due fette di cotechino spesse circa 1 cm e aggiungere la riduzione di amarene sulla carne e attorno alla portata.



I sapori d'autunno



ISTITUTO ALBERGHIERO "G. BRERA"

Como

PRIMI PIATTI

Ingredienti

- Crema ortica g 60
- Uova n 2
- Ortiche g 150
- Sale
- Pepe
- Brodo q.b.
- Cotechino Modena IGP 1/2
- Patata lessa n 1
- Noce moscata q.b.
- Pepe bianco q.b.
- Panna ml 45
- Albume pastorizzato q 100
- Farina 00 g 45
- Zucchero due cucchiai
- Bicarbonato q 3
- Porcino tagliato a metà ed inciso
- Olio all'aglio q.b.

Sale

- Pepe
- Burro g 50
- Rametti timo n 2
- Rametto rosmarino n 1
- Lamponi freschi g 250
- Zucchero un cucchiaino

Per l'olio al prezzemolo

- Prezzemolo fresco a 150
- Olio di girasole ml 80

Per il fondo di funghi

- Finferli q 200
- Caldarroste q 250
- Latte ml 200
- Crema di castagne q 100
- Lecitina di soia

Procedimento

Per la crema di ortica: prendere 300 g di ortiche (solo le foglie), sbollentarle in abbondante acqua salata per 3 minuti e raffreddarle in acqua fredda. A questo punto frullare con olio aromatizzato all'aglio, sale, pepe e un goccio di acqua.

Impasto dei ravioli: unire la crema di ortica all'uovo e incorporare nella farina, impastare finché il composto non risulti liscio e omogeneo.

Per il ripieno: unire gli ingredienti e formare i ravioli mettendo il ripieno all'interno.

Per l'impasto spugna: unire gli ingredienti e sifonare il composto ottenuto in uno stampino, cuocere in forno per circa due minuti.

Procedimento

Per la crema : cuocere le castagne in acqua bollente per 25 minuti, dopo averle cotte squsciarle e metterle in un pentolino con latte e acqua a cuocere per altri 5 minuti, finita la cottura frullare e aggiustare con sale e pepe. Prendere poi 100 g di crema di castagne e versare due mestoli di acqua bollente, unire la lecitina



e frullare incorporando aria finché sulla superficie del liquido non si è formata la nostra aria.

Per il porcino: prendere un fungo porcino, tagliarlo a metà ed incidere, a questo punto metterlo in una padella con olio evo, farlo ben dorare, girarlo e mettere sale e pepe, subito dopo una noce di burro e le erbe aromatiche (timo e rosmarino). Dopo averlo cotto tenerlo da parte.

Per la coulis: prendere 150 g di lamponi freschi, passarli al setaccio con l'aiuto di un cucchiaio, per sistemare l'acidità aggiungere un cucchiaio di zucchero.

Per il fondo di funghi: prendere 200 q di finferli puliti, metterli in un pentolino a cuocere con una nocetta di burro e aglio in camicia, farli ben rosolare per 5 minuti aggiungendo sale e pepe e un mestolo di acqua di volta in volta. A fine cottura aggiungere un goccio di panna, a questo punto frullare il tutto raggiungendo la consistenza desiderata. Prendere il prezzemolo fresco, frullare con olio di semi di girasole, filtrarlo.



Mezzelune di grano 'Senatore Cappelli' al peperone rosso di Roggiano, con cotechino Modena IGP, melanzana rossa di Rotonda e noci, su crema di patate silane, cipolla bianca di Castrovillari e 'nduja



I.P.S.S.A.R "KAROL VOJTYLA"

Catania

RI M I T I

Ingredienti

Per la pasta fresca	Per la crema
• Farina Senatore Cappelli g 600	 Patate silane kg 1
• Uova n 12	 Cipolla bianca di Castrovillari kg 1
• Sale q.b.	Olio EVO dl 100
Olio EVO dl 10	• Aglio g 10
Peperone rosso di Roggiano	Alloro g 10
in polvere g 100	 Fondo bianco vegetale dl 300
Per il ripieno	• Sale q.b.
 Cotechino Modena IGP g 400 	 Pepe q.b.
• Melanzana rossa di Rotonda g 300	 Mentuccia g 80
Gherigli di noce g 100	Aglio g 10
• Uova n 3	• Sedano g 80
• Sale q.b.	• Carote g 80
• Pepe q.b.	 'Nduja di Spilinga g100
• Parmigiano Reggiano DOP g 100	
• Scalogno g 100	
Propodimento	

Procedimento

Preparare la pasta fresca con la farina, le uova, olio EVO e il peperone in polvere. Tirare delle sfoglie sottili e tagliarle in maniera circolare con il coppapasta. Preparare il ripieno con il cotechino, le melanzane cotte al vapore e saltate con lo scalogno, i gherigli di noce, le uova e il parmigiano; passando poi il ripieno al cutter. Farcire i cerchietti precedentemente preparati con il ripieno e ripiegare a forma di mezzaluna.





Per la crema: pelare le patate silane e tagliarle a cubetti. Far cuocere le patate dentro una mirepoix di sedano, carote e cipolla precedentemente fatti imbiondire, aggiungere fondo bianco vegetale.

A parte far stufare la cipolla con olio evo, uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro; portare a cottura e versare il tutto nella crema di patate precedentemente preparata. Passare il tutto al mixer, completare il piatto con al centro la salsa di cipolle bianche e patate, le mezzelune precedentemente cotte e condite in padella con olio evo, parmigiano e nduja. Decorare con fiori eduli, mentuccia e gherigli di noci.



Lasagnetta zucca, cotechino e mela rosa dei Monti Sibillini





IISS C.URBANI Porto Sant'Elpidio | Fermo

PRIMI PIATTI

Ingredienti

Per la pasta all'uovo Besciamella ml 600 Uova n 4 • Cotechino Modena IGP a 500 • Farina 00 g 400 • Mela Rosa dei Monti Sibillini • Olio EVO a 15 (presidio Slow Food) a 400 • Sale q.b. • Parmigiano Reggiano Dop g 250 • Pistilli di zafferano q.b. Vino cotto ml 50. Per il ripieno Zucca violina q 400 • Limone bio n 1 Cipolla rossa di Pedaso • Oro edibile q.b. (presidio Slow Food) g 50 • Burro g 100 Uovo sodo n 2 • Rosmarino q.b.



Procedimento

Cuocere il cotechino come da indicazioni. Lavare e mondare la zucca e una volta tagliata a brunoise stufarla con cipolla tagliata a julienne e rametti di rosmarino. Lavare, mondare dal torsolo senza eliminare la buccia della mela rosa, per poi tagliarla a mezzaluna e scottarla con una noce di burro e del succo di limone.

Preparare la besciamella con una bustina di zafferano. Una volta cotto il cotechino tritarlo al coltello e aggiungere della buccia di limone grattata al microplane secondo il proprio gusto. A questo punto stendere la pasta all'uovo preparata in precedenza, lessare le sfoglie rettangolari e raffreddarle immediatamente.

Comporre quindi la lasagnetta alternando strati di pasta sfoglia con besciamella, zucca, cotechino e mela rosa. Una volta completata la teglia concludere con besciamella parmigiano e con l'aiuto di uno schiacciapatate, schiacciare il tuorlo dell'uovo sodo sull'ultimo strato. Cuocere a 180°C per 45 minuti.

Impiattamento: servire con una riduzione di vino cotto e delle lamelle di oro edibile.

Crock Zampanella





I.I.S "BERNARDINO LOTTI" Massa Marittima | Grosseto

M

Ingredienti

 Zampone Modena IGP g 200 	Acqua ml 100
Pane Toscano DOP raffermo g 200	 Aceto di mele ml 25
• Sedano bianco g 60	 Zucchero semolato g 10
Pomodori secchi g 80	Cavolo nero g 50
Cipolla grossetana PAT g 100	 Olio di semi di girasole q.b.
Olio Toscano IGP q.b.	

Procedimento

Cuocere lo zampone in acqua bollente per 35 minuti. Raffreddare e tagliarlo a macedonia, recuperando e filtrando il liquido di cottura. Arrostire lo zampone tagliato in forno statico a 200°C. Sfornare, raffreddare e tenere da parte.

Tagliare a cubetti di circa 1 cm per lato il pane eliminando la crosta. Disporre su una teglia con carta forno e spennellare con il liquido di cottura dello zampone. Infornare in forno statico a 200°C fino a completa doratura. Sfornare e far raffreddare a temperatura ambiente.

Pulire, lavare e tagliare il sedano a macedonia e mettere da parte. Scolare, tagliare a metà e far asciugare i pomodori secchi.

Per la cipolla in agrodolce pulire, lavare e tagliare in falde le cipolle. In casseruola rosolare con olio e aggiungere la miscela di acqua, aceto e zucchero. Lasciar cuocere a fuoco lento fino a completo assorbimento.

Tagliare il cavolo nero a chiffonade eliminando la costa centrale. Friggere in olio caldo e scolare. Unire tutti gli ingredienti in un contenitore, regolare di sapore se necessario. Dressare su un piatto di portata.



Cece e Zampone



I.I.S "BERNARDINO LOTTI"

Massa Marittima | Grosseto

RIMI PIAT T I

Ingredienti

Per la marinatura

- Zampone Modena IGP g 200
- Aglio in spicchi n 1
- Vino bianco ml 50
- Olio Toscano IGP ml 100
- Timo in rametti n 2
- Alloro in foglie n 2

- Carota q 120
- Cipolla rossa toscana PAT g 120
 - Olio Toscano IGP q.b.
 - Patate g 120
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato q.b.
- Brodo vegetale q.b.

Per la minestra

- Cece nero di Maremma q 180
- Cece rugoso della Maremma g 180
- Salvia in foglie n 4
- Rosmarino in rametti n 2
- Aglio in spicchi n 1
- Sale fino q.b.
- Sedano g 120

Per la finitura

- Rosmarino in rametti n 4.
- Olio Toscano IGP q.b.



Procedimento

Mettere in ammollo separatamente i ceci il giorno precedente. Bollirli coperti partendo da acqua fredda con salvia, rosmarino, alloro e aglio.

Cuocere lo zampone in acqua bollente per 35 minuti. Raffreddare e tagliarlo a macedonia. Per la marinatura portare il vino a 80°C, aggiungere l'olio e gli altri ingredienti aromatici. Abbattere in positivo e aggiungere lo zampone lasciando marinare per 12 ore.

Tagliare a macedonia il sedano, la carota, la patata e la cipolla in falde quadrate. In casseruola rosolare i vegetali con olio, salvia e rosmarino. Far cuocere per alcuni minuti e aggiustare di sale. Aggiungere brodo a necessità. Unire i ceci e portare a cottura. Eliminare salvia e rosmarino, frullare e filtrare ¼ di minestra.

Impiattamento: servire su piatto di portata fondo ponendo alla base la crema, poi la minestra e infine aggiungere lo zampone marinato. Decorare con rosmarino e olio Toscano.

Pappa Cotechino





Ingredienti

Per le crocchette	Per la salsa di pecorino
 Polpa di pomodoro ml 250 	• Latte ml 50
 Pane Toscano DOP raffermo g 90 	 Panna fresca ml 250
 Brodo vegetale q.b. 	 Pecorino Toscano DOP g 100
 Aglio in spicchi n 2 	
 Olio Toscano IGP q.b. 	Per la finitura
Basilico in foglie n 10	Basilico in foglie n 10
Cotechino Modena IGP g 150	 Olio di semi di girasole q.b.



Procedimento

Cuocere il cotechino in acqua bollente per 25 minuti. Raffreddarlo, tritarlo e metterlo da parte. Togliere la crosta al pane, tagliarlo finemente, fino ad ottenere un prodotto quasi sbriciolato. In una casseruola, imbiondire l'aglio con l'olio, unire la polpa di pomodoro e portare a cottura. Aggiustare di sale e allungare con brodo vegetale, se necessario. Eliminare l'aglio, unire il basilico e lasciar riposare qualche minuto. Unire il cotechino e lasciar sobbollire. Aggiungere il pane, far cuocere per pochi minuti fino ad ottenere una consistenza compatta.

Togliere dal fuoco e versare il composto in stampi monoporzione rotondi precedentemente spennellati con olio. Far raffreddare in frigorifero per 24 ore prima dell'utilizzo. Per la salsa unire in un pentolino il latte, la panna e il pecorino grattugiato.

Cuocere a bagnomaria fino ad ottenere un composto liscio, denso e omogeneo.

Impiattamento: dressare sul piatto di portata il tortino caldo, accompagnandolo con salsa di pecorino e decorando con una foglia di basilico fritta.

Roll di piccione e cotechino





ISTITUTO ALBERGHIERO "G. BRERA"

Como

S E C O N D I P I A T T I

Ingredienti

•	Petti	di	piccione n	4
•	retti	αı	piccione n	4

- Pistacchi g 50
- Panna g 350
- Cotechino Modena IGP g 400

Per la salsa al cavolfiore fermentato

- Cavolo bio g 250
- Sale fino
- Panna q 200
- Acqua g 50

- Succo di melograno g 125
- Agar agar q 4
- Liquirizia in polvere q 3
- Alginato di sodio g 1,5
- Cloruro di sodio q 3
- Pere Conference g 100
- Vino rosso g 200
- Acqua g 200
- Scorza di limone q 10



Procedimento

Per il mantecato di Cotechino: cuocere il cotechino in acqua bollente per 40 minuti. Una volta pronto mettere il cotechino a pezzi all'interno di un cutter con della panna e frullare il tutto, una volta raggiunta la giusta consistenza aggiungere i pistacchi tritati a mano.

Per il roll di piccione: battere il petto, mettere all'interno il mantecato e chiudere a roll. Impellicolare e cuocere a bassa temperatura a 60°C per un'ora.

Per la coscetta di piccione: togliere l'osso femorale, mettere all'interno del sale e dell'olio, richiudere con della pellicola e cuocere a 60°C per 20 minuti.

Per il cavolfiore: pulire il cavolfiore con un panno umido, tagliarlo a fettine, aggiungere il sale e metterlo sottovuoto. Lasciare fermentare ad una temperatura costante di 30°C per 7 giorni. Una volta fermentato il cavolo frullare con della panna e acqua e trasferire in una sac à poche.

Per il gel al melograno:

mettere in un pentolino il succo di melograno con l'agar agar e frullare. Portare ad una temperatura di 120°C e lasciar gelificare. Successivamente frullare, setacciare e mettere in sac à poche.



Cotechino Modena IGP in crosta alle erbe di montagna, funghi porcini della Val d' Ossola, nocciola Piemonte IGP e prosciutto crudo tipico della Val Vigezzo





IIS ERMINIO MAGGIA

Stresa | Verbania

S E C O N D I P I A T T I

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP n 1
- Erbette invernali della Val d'Ossola q 400
- Pasta Sfoglia g 400
- Funghi porcini della Val d'Ossola g 300
- Brodo vegetale g 200
- Prosciutto crudo tipico della Val Vigezzo g 200
- Verza g 100
- Cavolfiore g 100
- Latte ml 125
- Uova n 2
- Cotica q 100
- Aceto di lamponi ml 100

- Nocciola Piemonte IGP g 75
- Farina 00 g 50
- Panna g 50
- Acciughe g 50
- Olio EVO ml 40
- Spicchi d'aglio n 4
- Brandy ml 30
- Funghi porcini secchi g 15
- Erbe aromatiche g 10
- Xantana q 4
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Procedimento

Per il cotechino: cuocere partendo a freddo e far raffreddare nella sua acqua.

Per la duxelles: pulire e tagliare i funghi a cubetti, passare in padella con aglio, sale e pepe, far evaporare il liquido di cottura e sfumare con il brandy, lasciar raffreddare; tostate le nocciole e frullare insieme ai funghi, creando una crema omogenea.

Per le crepes: sbattere la farina, le uova, unire il latte, il burro e il sale. Cuocere l'impasto in una padella antiaderente.

Per le erbette invernali di montagna: deglassare per mantenere il colore, e cuocere sottovuoto a 85°C per 15 minuti.





Per il ripieno della pasta sfoglia: posizionare sulla pellicola in sequenza le crepes, le erbette invernali, il prosciutto crudo tipico della Valle Vigezzo, la duxelles di funghi ed al centro adagiare il cotechino. Arrotolare il tutto nella pellicola e far riposare per 10 minuti in abbattitore per stabilizzarlo e successivamente avvolgere il cotechino nella pasta sfoglia e bucherellare, spennellare con il tuorlo d'uovo.

Per la cottura: cuocere a 180°C per 30 minuti, sfornare e far riposare prima di servire.

Per l'insalata di verza: tagliare allo spessore di 1mm.

Per la crema all'aglio: tagliare a metà gli spicchi d'aglio, cospargere di olio EVO e cuocere a 180°C. Cuocere il cavolfiore con panna, brodo e sale, frullare con l'aglio arrosto e aggiungere la xantana.

Per il gel di aceto di lamponi: portare a bollore l'aceto, aggiungere la xantana, abbattere, frullare e conservare in un biberon.

Per la polvere di acciughe: mettere le acciughe in forno a 55°C gradi per ¾ ore, frullare.

Per la cotica soffiata: rimuovere il grasso eccessivo, bollire per 30 minuti con pepe ed erbe aromatiche, asciugare con panno carta e tagliare nella forma desiderata; fare essiccare in forno a 110°C gradi per 3 ore, friggere in olio bollente.

Per impiattare: disporre una fetta di cotechino sul piatto accompagnandola con insalatina di verza, gocce di aglio, gel di aceto di lamponi, cotica soffiata e polvere di acciughe.

Zampone su letto di caciocavallo di Ciminà. cipolla di Tropea alla piastra ed emulsione di 'nduja e olio al bergamotto



I.I.S. GIUSEPPE RENDA Polistena | Reggio Calabria

E C

Ingredienti

- Zampone Modena IGP g 1000
- Caciocavallo di Cimina IGP q 400
- 'Nduja di Spilinga IGP g 100
- Cipolla di Tropea IGP g 100

- Olio al bergamotto q.b.
- Finocchietto selvatico q.b.
- Peperoncino secco q.b.



Procedimento

Cuocere lo zampone per 30 minuti in acqua bollente. Farlo raffreddare e tagliarlo a medaglioni.

Grigliare una fetta spessa di caciocavallo. Fare un'emulsione di 'nduja e olio al bergamotto.

Tagliare la cipolla ad anelli e lasciarla a macerare in acqua e limone.

Impiattamento: porre il caciocavallo grigliato come base e disporvi sopra i medaglioni di zampone.

Adagiarvi gli anelli di cipolla in cima insieme al finocchietto selvatico fresco. Rifinire con l'emulsione di 'nduja a colata sopra i medaglioni.

Completare il piatto con peperoncino secco macinato e punte di rosmarino.

Umburger di Zampone Modena IGP





I.P.S.S.E.O.A. ASSISI

Assisi | Perugia

IATTO UNICO

Ingredienti

 Farina 00 g 350 	•	Farina	00 g	350
-------------------------------------	---	--------	------	-----

- Acqua q 330
- Farina di lenticchie di
 - Castelluccio di Norcia IGP q 150
- Olio EVO DOP Umbria g 120
- Sale g 20
- Lievito di birra q 8
- Zampone Modena IGP g 550
- Parmigiano Reggiano DOP g 80
- Uova n 5
- Limone n 1
- Sale
- Pepe

- Noce moscata
- Pecorino semi stagionato
 - di Norcia q 250
- Cipolla rossa di Cannara PAT g 250
- Olio EVO DOP Umbria g 30
- Zucchero di canna g 30
- Brandy g 20
- Peperoncino in polvere
- Patata rosse di Colfiorito IGP q 500
- Aglio g 30
- Olio di semi di girasole ml 500
- Prezzemolo g 50



Procedimento

Impastare le farine con l'acqua, il lievito, il sale e l'olio EVO. Formare un panetto e far riposare per 40 minuti. Formare panini da 120 g e mettere a lievitare per circa 2 ore. Cuocere in forno a 220°C per circa 15/18 minuti.

Cuocere lo zampone nel suo sottovuoto per circa 30 minuti, raffreddare e sbriciolare e unire una parte di pasta di patate, le uova, il parmigiano. Aggiustare di sale e pepe e noce moscata, aggiungere una grattata di buccia di limone. Formare i burger, scottare sulla griglia per pochi minuti. Aggiungere in superficie una fetta di pecorino di Norcia e far fondere in forno.





Caramellare le cipolle di Cannara nell'olio EVO, aggiungere lo zucchero e il brandy. Finire la cottura e tenere in caldo da parte. Fare una maionese con i 3 tuorli d'uovo e 250 ml di olio di semi di girasole. Aggiungere l'aglio tritato, il prezzemolo e la polvere di peperoncino. Tagliare le patate di Colfiorito e friggerle in abbondante olio di semi di girasole.

Composizione del burger: aprire il panino e tostare sulla piastra con un filo di olio EVO Umbria DOP. Mettere la salsa Aioli al peperoncino, aggiungere il burger di zampone Modena IGP con il pecorino di Norcia fuso. Adagiare sopra le cipolle di Cannara caramellate, chiudere con la parte sopra del panino e fermare con uno stecchino lungo. Servire con le patate di Colfiorito fritte e la salsa aioli al peperoncino.



Mòdna lee cream





CFP NAZARENO CAR

Carpi | Modena

BRUNCH

Ingredienti

Per la cialda	Per la canditura
Parmigiano Reggiano DOP	Acqual 1
24 Mesi g 150	• Glucosio cl 10
• Farina di mais g 50	• Zucchero g 20
	Per la riduzione
Per il gelato	• Lambrusco di Sorbara DOP I 1
• Tuorli d'uovo g 80	Chiodi di garofano n 3
• Latte intero g 200	• Cannella n ½
• Panna liquida g 200	Scorza d'arancia
Brodo di parmigiano cl 50	Scorza di limone
Croste di parmigiano g 200	• Zucchero
 Zampone Modena IGP g 100 	
• Zucchero g 30	Per la spuma verde
Glucosio g 10	 Prezzemolo g 30
• Sale q.b.	• Uovo sodo n ½
	Aglio in spicchi n 1
	Pane raffermo g 15
	 Aceto di vino bianco cl 10
	• Filetto d'acciuga n 1
	Olio EVO
	Brodo di Parmigiano

Procedimento

Il Mòdna Ice cream veste lo zampone con abiti nuovi, freschi e giovani pur mantenendo un forte legame col territorio e la tradizione grazie alla sapiente combinazione con il Parmigiano Reggiano Dop e il lambrusco di Sorbara Doc.

Mescolare il parmigiano grattugiato con la farina di mais e disporre la miscela su di un foglio di carta da forno per creare un disco dello spessore di ½ cm. Cuocere a microonde alla potenza massima per un minuto. Togliere dal microonde e ottenere dischi uniformi con un coppapasta di 8 cm di diametro.

Preparare uno zabaione a bagnomaria montando i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'aggiunta di brodo di parmigiano caldo.



Versare in una casseruola il latte intero con la panna e aggiungere le croste di parmigiano. Portare il composto sul fuoco per qualche minuto fino a raggiungere la temperatura di 85°C, togliere le croste e lasciare raffreddare.

Unire lo zabaione al composto raffreddato e versare nella gelatiera.

Preparare lo sciroppo per la canditura in acqua con zucchero e glucosio e sbriciolarvi dentro 50 grammi di zampone cotto per candirlo.

Disidratare lo zampone rimasto in microonde o nell'essiccatore e tritarlo finemente a coltello fino quasi a ridurlo in polvere.

Per il vin brulè porre gli ingredienti dati in infusione nel lambrusco e lasciare ridurre sul fuoco fino a1/3 di volume.

Per la spuma verde mettere gli ingredienti solidi in un mixer e frullare finemente fino a ottenere una crema. Aggiungere alla fine il brodo di parmigiano.

Aggiungere al gelato lo zampone candito per poi disporlo tra due cialde di parmigiano per uno spessore di 3 cm. Prima di chiudere con la seconda cialda unire qualche goccia di riduzione di vin brulé al gelato.

Impiattamento: disporre il Mòdna Ice cream su una spennellata di spuma verde per ottenere un bel contrasto di colore.



Nonna è cotechino!





I.I.S "BERNARDINO LOTTI"

Massa Marittima | Grosseto

DESSERT

Ingredienti

 Cotechino Modena IGP g 60 	Per la frolla
• Riso tondo g 100	• Tuorli d'uovo n 2
• Latte ml 600	 Farina di grani antichi locale g 180
Anice stellato q.b.	• Cacao amaro g 20
• Limone (scorza) q.b.	• Arancia (scorza grattugiata) n ¼
Arancia (scorza) q.b.	• Sale fino q.b.
• Uova intere n 1	 Zucchero semolato g 60
• Tuorli d'uovo n 1	Olio Toscano IGP ml 30
Zucchero semolato g 80	
Burro g 25	



Procedimento

Uvetta g 20Vin santo q.b.

Cuocere il cotechino in acqua bollente per 25 minuti. Raffreddare e tagliarlo a brunoise.

Cuocere il riso con il latte, l'anice stellato e le scorze di arancia e limone.

Versare il riso in una teglia a bordo alto, eliminando le scorze e l'anice. Aggiungere le uova sbattute, lo zucchero, il burro fuso e l'uvetta precedentemente ammollata nel vin santo. Incorporare il cotechino e amalgamare.

Preparare la frolla impastando le uova con lo zucchero e successivamente unendo la farina e il cacao setacciati, la scorza d'arancia grattugiata, il sale e infine l'olio a filo. Lasciar riposare l'impasto ottenuto per 30 minuti coperto in frigorifero. Dopodiché stenderlo in sottili sfoglie e copparlo con un coppapasta rotondo da 8 cm.

Disporre la sfoglia di frolla in uno stampo rotondo, aggiungere il composto di riso e livellare. Infornare a 180°C in forno statico per 20 minuti circa. Sfornare, raffreddare e riscaldare moderatamente al momento del consumo.



Natura Geometrica





ISTITUTO ALBERGHIERO "G. BRERA"

Como

DESSERT

Ingredienti

Per la spugna di cotechino	Per la meringa al vino
• Cotechino Modena IGP g 80	Albume g 120
• Uova n 3	 Zucchero di canna g 200
• Farina 00 g 80	 Vino rosso ml 300
• Sale g 6	
	Per la crema pasticcera al caco
Per le rose di cachi caramellati	• Latte g 500
• Cachi mela n 2	• Zucchero g 130
• Zucchero g 20	 Tuorli d'uovo n 7
	• Amido g 40
	• Caco mela n ¼
	0° 00° 00° 00° 00° 00° 00° 00° 00° 00°

Procedimento

Per la spugna di cotechino: cuocere il cotechino e frullarlo.

Unire il cotechino frullato insieme a tutti gli altri ingredienti. Inserire nel sifone il composto e caricare tre cariche. Sifonare nella vaschetta di plastica e far andare in microonde per un minuto e mezzo. Staccare la spugna e copparla.

Per i cachi caramellati e sciroppati: tagliare i cachi mela a fettine fini con la mandolina. Formare delle rose e mettere sopra dello zucchero di canna. Caramellare lo zucchero con il cannello.

Per la meringa al vino: mettere gli albumi e zucchero nella planetaria. Aggiungere il vino. Quando è pronta mettere l'impasto nella sac à poche.

Per la crema pasticcera al caco: mettere a bollire il latte con alcune fette di caco. Unire lo zucchero e i tuorli senza montare. Unire l'amido ai tuorli, frullare il caco nel latte. Unire tutti i composti e lasciare che la crema pasticcera si formi sul fuoco.



Bisogna avere dentro di sé il caos per partorire una rosa che danzi





ISTITUTO ALBERGHIERO "G. BRERA"

Como

DESSERT

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 300
- Cioccolato bianco g 100
- Farina di lenticchie q 30
- Lenticchie g 30
- Uovo n 1
- Acqua g 90
- Succo di limone di Sorrento IGP g 90
- Zeste di limone di Sorrento IGP n 3
- Foglie di basilico genovese DOP n 15
- Foglie di menta n 5
- Uova intere g 90

- Zucchero q 155
- Olio EVO Garda D.O.P. g 95
- Panna g 260
- Latte condensato un cucchiaio
- Tuorli d'uovo n 3
- Latte g 125
- Bacca di vaniglia n 1
- Gelatina in fogli q 34
- Purea di lamponi g 200
- Absolut cristal q 500



Procedimento

Tagliare il cotechino a brunoise, metterlo in una padella a farlo diventare croccante, ci vorranno 5 minuti, nel mentre far sciogliere il cioccolato. Una volta che il cotechino è diventato croccante, scolarlo dal suo grasso e unirlo al cioccolato e mettere lo stampo in abbattitore.

Montare l'uovo con 30 g di zucchero fino a quando non scrive, in seguito aggiungere setacciando la farina mescolare con una marisa dal basso verso l'alto. Mettere nello stampo imburrato e infarinato e cuocere per 20 minuti a 180°C. Nel mentre frullare le lenticchie con acqua 3 volte il peso delle lenticchie, filtrare e aggiungere 2 cucchiai di zucchero.





Una volta cotto il pan di spagna bagnarlo con il latte di lenticchie e riporre in abbattitore sopra al croccante di cotechino.

Prendere il succo di limone, le zeste del limone, 85 q di zucchero, le uova, le foglie di menta e di basilico e metterle in una bowl a bagnomaria. Cuocere fino a quando il composto non arriva a 85°C, filtrare e far raffreddare fino a 40°C in seguito montare il composto con l'olio. Mettere nello stampo sopra al pan di spagna le lenticchie. Frullare il cotechino cotto con 60 g di panna e il latte condensato, fino a quando non diventa uniforme poi versare il composto sopra il lemon curd in abbattitore.

Scaldare il latte con la vaniglia nel mentre prendere i tuorli e unire lo zucchero rimanente, mescolando fino a quando non sembra quasi uno zabaione. Unire in più volte il latte al composto di tuorli, portare sul fuoco e cuocere fino ad una temperatura di 82°C.

Nel mentre montare la panna. Unire 12 q di gelatina reidratata al composto e versare in una ciotola a intiepidire, quindi aggiungere la panna montata alla crema inglese.



Emotional Essence



IPSEOA G. VARNELLI Cingoli | Macerata

DESSERT

Ingredienti

Per la copertura

- Cioccolato fondente g 100
- Cioccolato bianco g 100
- Cioccolato al latte q 100

- Burro g 40
- Zucchero g 64
- Cotechino Modena IGP g 160
- Visciole al sole n 24

Per il ripieno innovativo ed inusuale

- Aceto balsamico di Modena DOP ml 50
- Cipolle rosse di Suasa PAT g 220

Per la finitura

• Polvere di oro







Procedimento

Per il ripieno innovativo ed inusuale: pulire e tagliare le cipolle a filangé e farle caramellare (a fuoco molto tenue) in un sauté con il burro e lo zucchero. Una volta caramellate aggiungere l'aceto balsamico di Modena IGP e farle sfumare. Togliere dal fuoco e far riposare 15 minuti circa. Con l'ausilio di un frullatore ad immersione, frullare il composto ottenuto, aggiungendo di volta in volta il cotechino precedentemente lessato con il suo involucro originale. Frullare fino ad ottenere una crema densa ed omogenea. Raffreddare in abbattitore e mantenere in refrigeratore.

Per la copertura: sciogliere i cioccolati a bagnomaria controllando sempre la temperatura. Una volta che la temperatura è arrivata a circa 54°C per il cioccolato fondente, 45°C per il cioccolato al latte e il cioccolato bianco, raffreddare sopra una lastra di marmo fino ad arrivare ad una temperatura di circa 28°C per il fondente, 27°C per il cioccolato al latte e 26°C per il cioccolato bianco. Effettuare questa operazione per tre volte.

Riempire degli stampi in policarbonato con il cioccolato fondente fuso e poi eliminarlo dallo stampo in modo che rimanga solo un fine strato attaccato alle pareti: mettere quindi gli stampi in frigorifero per far indurire il cioccolato. Riempire i cioccolatini con la crema inusuale di cotechino precedentemente inserito all'interno di una visciola al sole denocciolata

Con una pipetta inserire anche un po' di liquido di visciola (fare raffreddare in frigorifero). Con il cioccolato al latte fuso creare uno strato sopra gli stampi; quindi livellare con una spatola e porre gli stampi in frigorifero dove si lasceranno riposare 2 ore, trascorse le quali si potranno estrarre i cioccolatini dagli stampi.

Impiattamento: decorare con polvere di oro solo su di un lato.



Passione cotechino in campagna marchigiana



IPSEOA G. VARNELLI Cingoli | Macerata

ESSERT

Ingredienti

Per lo zabaione	Per la riduzione al vino cotto
• Tuorli d'uovo n 8	• Vino cotto g 400
• Zucchero g 75	Per il caramello al mosto
• Vino cotto g 60	• Mosto g 100
 Colla di pesce g 5 	• Zucchero g 100
Per la terra ai cavallucci	Burro g 50
• Farina di noci g 33	Per la gelatina al passion fruit
 Farina di nocciole g 33 	 Passion fruits n 2
• Farina di mandorle g 33	• Zucchero g 30
• Farina 00 g 140	Agar Agar g 4
• Zucchero g 120	 Cotechino Modena IGP g 100
Burro g 100	<u> </u>
• Vino cotto g 40	
• Cacao amaro g 10	

Procedimento

Per lo zabaione: mettere a bagno la colla di pesce. Montare i tuorli con lo zucchero, cuocere a bagnomaria fino a 65°C. Aggiungere la colla di pesce strizzata, il vino cotto e mescolare. Abbassare di temperatura in abbattitore, controllando la consistenza.

Per la terra ai cavallucci: mescolare le farine con lo zucchero e il burro. Aromatizzare con il vino cotto e disporre il composto nella teglia. Cuocere a 190°C per 10 minuti.

Per la riduzione al vino cotto: mettere in una casseruola il vino cotto e lasciar bollire finché non diventa la metà. Mettere la riduzione nel biberon per il servizio.

Per il caramello: scaldare in una casseruola il mosto e lo zucchero finché non si formerà il caramello. Aggiungere il burro mescolando e spegnere la fiamma.



Per la gelatina al passion fruit: mescolare la polpa di passion fruit con lo zucchero e scaldarla a 70°C. Aggiungere l'agar agar al composto caldo e mescolare. Aggiungere la restante polpa e mescolare bene. Adagiare la gelatina in un contenitore e mettere in abbattitore.

Per la finitura: spadellare il cotechino tagliato a cubetti di circa 1 cm. Tagliare la gelatina a cubetti, decorare il piatto con puntini di riduzione al vino cotto, adagiare la terra, 3 cubetti di gelatina e due quenelle di zabaione, aggiungere i cubetti di zabaione e la salsa al caramello.



Ricordo di un caco dolce salato



I.I.S "FEDERICO FLORA"

Pordenone

ESSERT D

Ingredienti

Cote	echino	Modena	IGP cotto	n 1/3
	CCIIIIIO	MOGCITA	IUI COLL	/ /]

- Cachi delle campagne FVG n 4
- Cioccolato bianco g 350
- Fogli di colla pesce n 4
- Latte g 125
- Panna fresca q 350
- Cioccolato fondente q 100

Per la salsa di cachi

- Polpa di caco q 200
- Zucchero q 80
- Limone spremuto n ½
- Mela n ½
- Essenza di vaniglia q.b.





Procedimento

Tritare il cioccolato bianco e scioglierlo a bagnomaria.

Versare il latte in una casseruola e portarlo a bollore. Togliere dal fuoco e aggiungervi la gelatina, precedentemente ammollata.

Aggiungere gradualmente il latte al cioccolato bianco fuso e lasciar intiepidire. Nel frattempo, montare la panna e aggiungerla al composto raffreddato di latte e cioccolato, insieme alla polpa filtrata di un po'di caco e mescolare delicatamente dall'alto verso il basso. Lasciar riposare in frigo.

In una casseruola mettere la polpa dei cachi, la mela tagliata a cubetti, lo zucchero, il succo di limone e l'essenza di vaniglia. Mettere il tutto sul fuoco per 20 minuti circa, mescolando spesso. Passati 15 minuti frullare il composto con un mixer a immersione e lasciar terminare la cottura. Tagliare il cotechino a cubetti e immergerli nel cioccolato bianco sciolto e lasciarli raffreddare. Aiutandosi con la pellicola, prendere con il cioccolato fondente la forma del caco, lasciar raffreddare e ricavarne un "contenitore". Inserire all'interno la mousse di cioccolato bianco e cachi, affogare all'interno i cubetti di cotechino e ricoprire la superficie con la salsa di cachi.

Cheesecake al Cotechino Modena IGP



I.S.I.S.S. MAGNAGHI SOLARI Salsomaggiore Terme | Prato

ESSERT

Ingredienti

	N I	:		20
•	IN	oci	α	7()

- Farina 00 g 150
- Zucchero semolato q 500
- Burro a 100
- Cotechino Modena IGP g 500
- Ribes rosso q 300

- Pere Abate n 5
- Lambrusco ml 500
- Limone q.b.
- Sale q.b.
- Olio a.b.



Procedimento

Per la cottura del cotechino: aggiungere una manciata scarsa di sale grosso. Portare a bollore e lasciare poi cuocere a fiamma bassissima per 2 ore abbondanti.

Per il crumble: usando il mixer tritate grossolanamente le noci con un cucchiaio di zucchero, procedendo a scatti. In una ciotola mescolate la granella ottenuta con la farina e lo zucchero rimasto, poi unite il burro freddo a dadini. Amalgamate tutto con le dita fino a ottenere delle briciole. Stendete l'impasto ottenuto su una teglia coperta con carta da forno e lasciatele riposare in frigo per circa mezz'ora.

Una volta pronto trasferite l'impasto in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 35-40 minuti circa. Quando la superficie risulterà dorata, sfornate.

Per le pere al lambrusco: pesare nella casseruola lo zucchero ed il vino. Mettere la casseruola sul fuoco e mentre arriva a bollore, sbucciare le pere e realizzare delle fette. Aggiungere le fette di pera al sughetto di vino e zucchero sul fuoco, abbassare la fiamma e lasciar cuocere coperte dal sugo per circa 5 minuti.

Una volta pronta, scolare le pere, appgogiarle in un vassoio, lasciando restringere ancora per qualche minuto il sugo.

Per la coulis di ribes: lavare il ribes, metterlo in padella con dello zucchero e qualche goccia di limone. Cuocere per qualche minuto fino a renderlo una purea grossolana. Passalo ad un setaccio a maglie fine e farlo raffreddare.

Attraverso l'Appennino



I.P.S.S.E.O.A. "G. MINUTO" Marina di Massa | Massa Carrara

DESSERT

Ingredienti

Per il tortino morbido	Per la spuma di ricotta
• Farina di castagne della Lunigiana g 75	Ricotta di pecora g 150
• Uova n 1	 Panna fresca montata ml 50
• Zucchero g 55	 Scorza d'arancia grattugiata
• Latte ml 250	
• Cacao amaro g 5	Per le briciole di cotechino
• Panna fresca g 15	caramellato
Olio EVO g 5	Cotechino Modena IGP
 Lievito chimico g 5 	cotto e sbriciolato g 100



Procedimento

Mescolare la farina, lo zucchero, e l'uovo in una bastardella e amalgamare bene. Aggiungere il latte, il cacao e la bustina di lievito. Per ultimo unire l'olio, e la panna. Versare il composto in stampini monoporzione e cuocere a 130°C per 30 minuti circa.

Setacciare la ricotta, unirla alla panna montata a profumare con la scorza di arancia. Sbriciolare il cotechino cotto in piccoli pezzi e caramellarlo in un padellino antiaderente con il miele per pochi minuti.

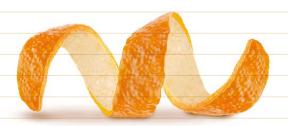
Servire il tortino tiepido con un ciuffo di crema di ricotta e distribuire nel piatto le briciole di cotechino caramellato.



L'idea di questo piatto nasce dall'interpretazione di una ricetta tradizionale della cucina di Massa Carrara riadattata per l'occasione, che dà come risultato un tortino morbido dal sapore intenso di castagne.

L'abbinamento con la ricotta resta nel solco della tradizione, con grande attenzione alla qualità di quest'ultima, anche il miele, che è uno dei prodotti locali più apprezzati, fa parte di questo piatto, che unito alla sapidità del cotechino modenese crea un piacevole contrasto di sapore e di consistenze.













COLUMN 2023









Quenelle di Cotechino e scarola su crema di bufala



ISTITUTO ALBERGHIERO G. DE GRUTTOLA

Ariano Irpino | Avellino

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP n 1
- Mozzarella di bufala g 150
- Panna fresca ml 100
- Scarola 1 cespo
- Olive taggiasche g 100
- Pinoli g 20
- Uvetta g 20

- Aglio in spicchi n 2
- Olio EVO qualità ravece ml 100
- Sale
- Pepe



Procedimento

Lessare il cotechino, nel frattempo frullare la mozzarella di bufala con panna, un pizzico di sale e olio e tenere da parte.

Lessare ora la scarola, scolare e saltare in padella con olio, aglio, olive denocciolate, pinoli, uvetta e aggiustare di sapore.

Privare il cotechino dalla pelle, sbriciolare in una ciotola, aggiungere metà della scarola tritata.

Disporre nel piatto la crema di bufala, adagiare sopra le quenelles di cotechino, aggiungere riccioli di scarola tra una quenelle e l'altra, aggiungere un filo d'olio a crudo, una tritata di pepe e servire il piatto.



PanzeChino



IIS MAURO PERRONE Castellaneta | Taranto

ANTIPASTO

Ingredienti

- Semola rimacinata g 250g
- Acqua q 150
- Olio EVO q 80
- Sale fino g 7
- Zucchero semolato q 3
- Lievito di birra fresco g 3
- Cotechino Modena IGP g 150
- Mozzarella fior di latte g 100
- Stracciatella di mozzarella q 150
- Cime di rape pulite q 300
- Aglio in spicchi n 3

- Filetto di alici sott'olio n 1
- Farina tipo 00 q 50
- Pomodoro datterino q 80
- Pane grattugiato g 80
- Olio di semi di arachide I 2
- Mandorle a filetti q 30
- Basilico fresco
- Origano fresco
- Buccia di arancia
- Buccia di limone
- Peperoncino fresco

Procedimento

Cuocere il cotechino in acqua bollente per circa 45 minuti, nel frattempo lavorare la semola con l'acqua, il lievito di birra, l'olio evo e lo zucchero.

Creare un impasto e quando comincerà ad incordare aggiungere anche il sale e continuare a lavorare. Dividere l'impasto in 5 panetti, dare loro una forma rotonda e mettere a lievitare per circa 90 minuti.

Tagliare i pomodori datterino in quattro parti, sistemarli in teglia e condirli con olio evo, sale, origano fresco e basilico, quindi infornare a 160°C per circa 50 minuti. Sbianchire le rape in acqua bollente e poi saltarle in padella con olio evo, aglio, alici e peperoncino.

Togliere il cotechino dall'acqua, affettarlo in fette da mezzo centimetro quindi tostarle in padella antiaderente e tenere da parte. Togliere i pomodori dal forno e frullare un terzo di essi con metà stracciatella, sistemare di sale e tenere da parte. Frullare la restante stracciatella con metà delle rape saltate quindi tenere da parte.

Preparare una panatura con pane grattugiato, buccia di limone e d'arancia ed i filetti di mandorla leggermente tritati. Prendere l'impasto dei panzerotti, stendere delicatamente le sfere per ottenere dei dischi, farcire con mozzarella fior di latte, cotechino, rape e pomodori datterino, richiudere dando loro la forma di mezzaluna.

Spennellare il lato superiore con una pastella di acqua e farina, coprire con la panatura e friggere in olio di semi caldo. Scolare l'olio in eccesso e servire il PanzeChino accompagnato con la crema di datterino e di rape.

Cannolo di melanzane ricotta e cotechino con zabaione al marsala



I.I.S. FRANCESCO PAOLO CASCINO

Palermo

ANTIPASTO

Ingredienti

•	Иe	lanzan	e n	4
---	----	--------	-----	---

- Sedano g 200
- Cipolla dorata q 200
- Cipolla rossa q 200
- Olive verdi g 100
- Capperi di Pantelleria g 50
- Concentrato di pomodoro g 50
- Aceto bianco g 40
- Zucchero g 40



- Cotechino Modena IGP g 600
- Vino marsala cl 300
- Formaggio piacentinu di Enna g 120
- Uova n 6
- Germogli
- Latte g 100
- Panna g 300



Procedimento

Cucinare le melanzane nel forno e ricavarne la polpa.

Procedere a preparare i cannoli. Predisporre una farcia con cotechino e ricotta e riempire i cannoli.

Preparare una fonduta con formaggio piacentinu e poi una ratatouille di melanzane, sedano, capperi, olive in agrodolce. Servire con un chutney cipolla rossa.



Capodanno in Mano



I.S.I.S.S. MAGNAGHI SOLARI Salsomaggiore Terme | PR

ANTIPASTO

Ingredienti

Per il pane

- Lievito q 6
- Miele mezzo cucchiaio
- Farina 00 g 250
- Strutto g 90
- Manitoba g 50
- Sale un cucchiaio
- Acqua dl 130

Per la salsa

• Sale q.b.

- Lenticchie q 150
- Spicchi di aglio n 2
- Cipolla dorata tagliata fine n 1/4

- Pepe q.b.
- Concentrato di pomodoro g 15
- Olio q.b.

Per la farcitura

- Spinaci scongelati e strizzati g 120
- Olio q.b.
- Cipolla dorata tritata q 10
- Cotechino Modena IGP g 200
- Tosone q 40
- Pepe q.b.
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.



Procedimento

Per il pane: sbriciolare il lievito in una ciotola, versare 50 ml di acqua tiepida e il miele, mescolare fino a sciogliere completamente il lievito. Aggiungere le farine, lo strutto e 80 ml di acqua tiepida; impastare con le mani o con la planetaria, quando si sarà ottenuto un impasto ben incordato aggiungere anche il sale.

Versare un poco di farina su una spianatoia, versare la pasta e lavorarla brevemente con le mani, coprirla e farla lievitare in ambiente caldo per un'ora.



Trascorso il tempo necessario alla prima lievitazione, lavorare di nuovo l'impasto su un piano e, con le mani infarinate, formare i panini. Disporre i panini su una placca foderata di carta da forno, coprire e fare lievitare per ancora un'ora. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 200°C. Infornare i panini per 20/25 minuti circa, dovranno essere belli dorati.

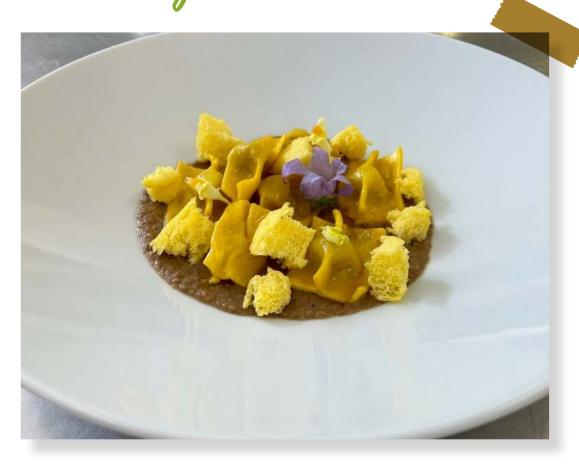
Per la salsa: far saltare le lenticchie in padella con olio aglio e cipolla. Far rosolare per qualche minuto e aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciare insaporire per circa 10 minuti. Dopo 10 minuti spostare tutto nel minipimer e frullare con olio e acqua calda fino ad ottenere la consistenza desiderata della salsa.

Per la farcitura: scongelare gli spinaci in abbondante acqua calda. Strizzarli e tritarli per poi farli saltare in padella con olio e cipolla. A cottura ultimata condire con sale pepe e peperoncino. Far cuocere il cotechino in abbondante acqua per circa 20 minuti dal momento dell'ebollizione. Dopo la cottura scolare il cotechino dal brodo e tagliarlo a fette. Far rosolare il cotechino in padella fino a formare una crosticina esterna.

Far sciogliere il Tosone in padella fino alla formazione di una cialda croccante. Su entrambe le fette di pane cospargere la salsa, poi sulla base mettere le fette di cotechino precedentemente piastrate, cospargere con gli spinaci anch'essi saltati, ultimare con la cialda di tosone e infine coprire con l'altra fetta di pane.



Plin ripieno di cotechino e mela con crema di lenticchie alla cannella, sponge cake di Parmigiano e aria al limone





I.P.S.S.E.O.A. ASSISI Assisi | PG

PRIMO PIATTO

Ingredienti

Per la pasta fresca all'uovo

- Farina 00 g 250
- Semola di grano duro g 250
- Uova n 5
- Limone n 1

Per la sponge cake

- Parmigiano g 100
- Farina 00 g 70
- Albume d'uovo g 300
- Tuorlo d'uovo g 200

Per la farcia

- Cotechino Modena IGP g 250
- Acqua ml 50
- Zucchero g 100
- Mele g 200

Per l'aria

- Succo di limone g 200
- Lecitina di soia g ¾

Per la crema alle lenticchie

- Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP g 300
- Cipolla g 100
- Olio EVO umbro DOP q.b.
- Brodo q.b.
- Rosmarino
- Alloro
- Cannella
- Sale
- Pepe

Per il fondo liquido di cottura del cotechino

• Zafferano di Cascia IGP g 3





Procedimento

Preparare la pasta fresca all'uovo mettendo a fontana le due farine con le uova intere una ad una e aggiungere la scorza di limone. Impastare il tutto e far riposare in frigo.

Per la farcia: tritare il cotechino cotto precedentemente in acqua bollente per 20 minuti. In una padella aggiungere lo zucchero e l'acqua, portare a 120°C e aggiungere le mele precedentemente tagliate in brunoise. Amalgamare tutti gli ingredienti in una bastardella. Stendere la pasta a sfoglie sottili, riempire con la farcia e confezionare i plin.

Per la crema alle lenticchie: in una casseruola rosolare la cipolla hachée con l'olio, rosmarino e alloro. Togliere gli aromi e aggiungere le lenticchie, portare a cottura con il brodo e aggiustare di sale e cannella.

Per la sponge cake di parmigiano: frullare tutti gli ingredienti in un blender, filtrare il composto freddo in un sifone e metterlo in frigo per almeno 3 ore capovolto. Posizionare la spuma in dei bicchierini da caffè e cuocerla in microonde per 40 secondi circa.

Per il fondo: mettere il grasso del cotechino sciolto in un contenitore con lo zafferano e lasciare marinare qualche giorno.

Per l'aria al limone: aggiungere la lecitina al succo di limone e frullare con un frullatore a immersione.

Infine cuocere i plin ripieni di cotechino in acqua bollente salata, condirli con il fondo preparato e accompagnarli con la crema di lenticchie, sponge cake e sopra l'aria al limone.



Fagottino di grano saraceno e cotechino





ISTITUTO ALBERGHIERO G. BRERA

Como

PRIMO PIATTO

Ingredienti

Per la pasta	Per il coulis al mirtillo
 Farina di grano saraceno g180 	Mirtilli freschi g 150
• Farina 00 g 120	• Zucchero g 20
• Uova n 4	• Acqua q.b.
• Sale	• Limone q.b.
• Olio	
	Per le chips di polenta
Semola rimacinata per ripieno	• Farina di mais g 50
 Cotechino Modena IGP g 500 	• Acqua g 200
• Parmigiano g 60	• Sale q.b.
• Uovo n 1	• Foglie di salvia n 100
	- rogile di sarvia il roo
 Pangrattato 	Burro g 100
	<u>~</u>
• Pangrattato	• Burro g 100

Per la spuma al bitto

- Bitto grattugiato g 150
- Panna g 250
- Latte g 150



Procedimento

Fare la pasta unendo le due farine e il sale, fare la fontana sulla spianatoia, al centro mettere le uova e l'olio, girare amalgamando poco alla volta la farina alle uova, lasciare riposare in frigo nella pellicola circa 20 minuti.

Nel mentre cuocere 5 minuti il cotechino in acqua bollente, tagliare a risoler e saltare con poco burro. Tritare finemente il cotechino e unire in una bowl a parmigiano, uovo e ad un pizzico di pepe. Se necessario aggiungere del pangrattato per asciugare.

Stendere la pasta e mettere il ripieno con una sac à poche.



Mettere la maggior parte della salvia in forno a 80°C statico finché non risulterà completamente secca, dopodiché sarà da frullare fino ad ottenere una polvere.

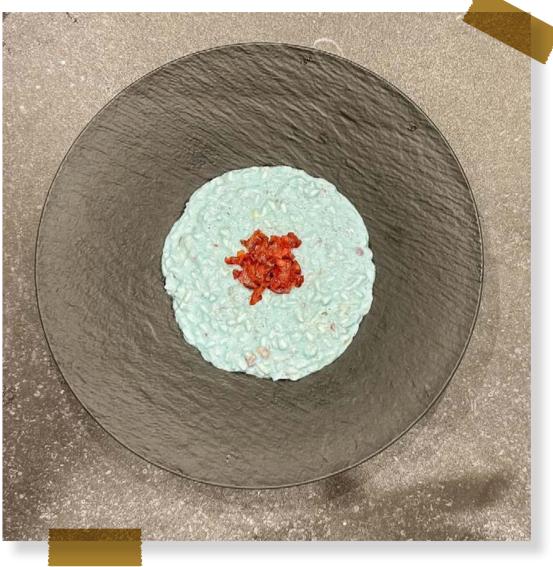
Fare la polenta e stenderla molto fine e farla seccare in forno. Grattare il bitto e frullare col latte, poi filtrare e unire a mano la panna, versare in un sifone e aggiungere una bomboletta d'aria.

Far cuocere i mirtilli con l'acqua e lo zucchero, aggiungere un pizzico di limone e far cuocere, filtrare e far ridurre ulteriormente.

Quando la polenta sarà secca tagliare in piccoli quadrati e soffiare in olio bollente. Una volta che tutto sarà pronto cuocere in acqua bollente i ravioli 3 minuti e saltare in dote con burro e salvia.



Azzurro Napoli



ISTITUTO ALBERGHIERO G. BRERA

Como

PRIMO PIATTO

Ingredienti

 Riso Carnaroli g 16 	50
---	----

- Alga spirulina g 3
- Panna intera da cucina ml 125
- Parmigiano reggiano grattugiato g 75
- Cotechino Modena IGP g 80
- Burro a.b.
- Vino bianco q.b.
- Brodo vegetale I 1

Procedimento

Tritare finemente il cotechino cotto in precedenza e posizionarlo su una teglia da forno. Tostare il riso in un polsonetto, quando sarà caldo, sfumare con vino bianco. Una volta che l'alcol è evaporato del tutto iniziare la cottura del risotto col brodo vegetale, cuocere per 18 minuti e aggiungere qualche mestolo di brodo ogni volta che si asciuga.

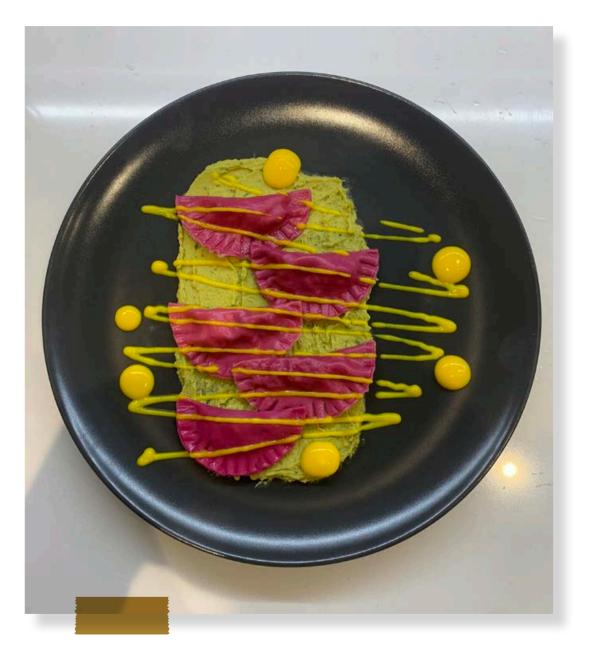
Nel mentre che il risotto cuoce, tagliare il burro a tocchetti e metterlo in frigorifero per tenerlo in temperatura; dopodiché grattugiare il parmigiano e lasciarlo in una bowl. Quando il risotto ha raggiunto metà della cottura, preriscaldare il forno a 170°C statico e una volta a temperatura mettere il cotechino tritato in precedenza e cuocerlo per 5/6 minuti.

In un polsonetto mettere la panna e riscaldarla, quando sfiora il bollore aggiungere il parmigiano grattugiato e tenere girato il tutto per qualche minuto. Quando il cotechino è pronto, prenderne una parte e aggiungerlo al risotto. Quando la panna avrà una consistenza più solida e avrà assorbito il parmigiano spegnere il fuoco.

Una volta che il risotto è cotto togliere il polsonetto dal fuoco e mantecare col burro nel frigorifero, aggiungere l'alga spirulina e la fonduta di parmigiano e mescolare il tutto. Impiattare il risotto su un piatto e adagiare nel mezzo il restante cotechino per dare una parte croccante al piatto.



New and then



ISTITUTO ALBERGHIERO G. BRERA

Como

PRIMO PIATTO

Ingredienti

Per la pasta all'uovo	Per la crema di piselli
• Farina g 300	• Piselli g 250
Barbabietola g 100	 Prezzemolo g 50
• Uovo n 1	 Limone (succo) n 1
• Sale q.b.	• Sale
	• Olio

Per il ripieno

• Cotechino Modena IGP

• Pangrattato q.b.



Per la salsa zafferano

- Latte di soia ml 250
- Bustine zafferano n 2
- Fecola di patate un cucchiaio
- Sale
- Pepe

Procedimento

Iniziare a preparare la salsa allo zafferano mettendo il latte di soia in un pentolino, quando si è scaldato aggiungere le bustine di zafferano e la fecola di patate e continuare a girare con una frusta per non creare grumi, fino a che la salsa non sarà della consistenza desiderata.

Per la crema di piselli, frullare i piselli aggiungendo dell'olio. Successivamente aggiungere il prezzemolo tritato e il succo di limone, correggere con sale.

Come ultimo, preparare la pasta all'uovo mettendo nella planetaria la farina, le uova, il sale e la barbabietola precotta frullata fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Successivamente far riposare 25 minuti e poi stendere la pasta, creando dei cerchi tutti uguali e aggiungere al centro una pallina di ripieno, infine chiudere il raviolo dandogli una forma a mezzaluna.





U Cotechino Protagonista



IIS VINCENZO DANDOLO

Lonato del Garda BS

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- Pasta g 160
- Cotechino Modena IGP g 250
- Formaggio grattugiato g 100
- Farina q 50
- Latte g 500
- Farina g 50
- Tuorlo d'uovo n 1

- Burro g 70
- Basilico
- Menta
- Prezzemolo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Procedimento

Cuocere il cotechino come da disciplinare; terminata la cottura, condire 200 g di cotechino con sale, pepe, formaggio e frullare il tutto ottenendo un impasto omogeneo Con i restanti 50 g di cotechino fare un impasto con 50 g di burro, il tuorlo e la farina.

Disporre in una teglia ed essiccare in forno facendo si che diventi croccante Sbollentare la pasta e a metà cottura scolare e raffreddare; farcire la pasta con il cotechino e adagiare in una teglia da forno coperta con la pellicola trasparente.

Nel frattempo, preparare una besciamella bella, liscia e omogenea e dividerla in due ciotole; in una di esse disporre le erbe aromatiche e frullare aiutandosi con un minipimer.

Impiattare seguendo le tecniche moderne e decorare accuratamente.



Cotegnino in pasta





ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | NA

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- Farina 00 g 100
- Barbabietole precotte g 30
- Grana Padano DOP g 20
- Sale q 6
- Pepe g 2
- Uova intere g 30
- Burro g 12
- Cotechino Modena IGP g 180
- Ricotta Romana g 100
- Semola rimacinata g 80
- Spinaci q 80

- Olio EVO ml 20
- Fior di latte q 55
- Provola q 53
- Broccolo Romanesco g 50
- Aglio g 5
- Agar agar g 2
- Olio di semi di girasole ml 80
- Farina di polenta g 10
- Provolone del Monaco DOP g 50
- Panna 35% ml 25



Procedimento

Per il tortellone: sbollentare gli spinaci e privarli dell'acqua in eccesso, impastare con semola rimacinata, uova e olio, far riposare l'impasto per 15 minuti.

Per la crema di broccoli: pulire i broccoli e bollirli per alcuni minuti poi passarli in acqua e ghiaccio e conservare un fiorellino per la decorazione, una volta raffreddati soffriggere in una padella aglio e olio e mettere i broccoli. Frullare poi i broccoli con olio e agar agar.

Per la crespella alla barbabietola: frullare la barbabietola e metterla in un canovaccio per strizzare ed estrarre i liquidi. Aggiungere in una ciotola: latte, farina, sale, pepe e uova. Imburrare la padella per crepes con burro fuso e aggiungere il composto per le crespelle nella padella, far cuocere da entrambi i lati e metterle sul piano di lavoro.

Per gli gnocchi fritti: inserire la ricotta in una ciotola e mescolare con il grana e il sale aggiungere la farina e mescolare per rendere l'impasto omogeneo e con l'impasto fare la tipica forma degli gnocchi. Stracuocere il cotechino e farcire gli gnocchi.



Per il ripieno della crespella: cuocere il cotechino e a fine cottura aggiungere in un recipiente con la ricotta e mescolare, mettere il composto in una sac à poche e riempire la crespella. Stendere la pasta del tortellone.

Per il ripieno del tortellone: tagliare il fior di latte e la provola e mischiarli con la ricotta, farcire la pasta con il ripieno e cuocerla. Per la cottura della crespella metterla in una teglia con burro e parmigiano e infornare in forno preriscaldato a 200°C per alcuni minuti.

Per il cotechino croccante: in una padella soffriggere il cotechino tagliato a cubetti per renderlo croccante. Raggiunta la consistenza desiderata mettere i cubetti su carta assorbente.

Per la fonduta di provolone: tagliare il provolone a dadini, scioglierlo a bagnomaria insieme al latte e panna e aggiungere l'agar agar.

Per gli gnocchi: preparare una pastella di acqua e farina ed impanare lo gnocco poi passarlo nella farina di polenta e friggerlo. Tagliare il provolone a dadini, scioglierlo a bagnomaria insieme al latte e panna e aggiungere l'agar agar.

Per l'impiattamento: sistemare la crespella su un lato del piatto.



Cannelloni con cotechino, ricotta e limone su crema di friarielli e zucca stufata, salsa di provolone del monaco



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | NA

PRIMO PIATTO

Ingredienti

Semola rimacinata g 150	• Sale g 5
• Zucca g 100	 Buccia di limone grattugiato g 5
• Uovo g 30	Aglio g 4
 Provolone del Monaco DOP g 100 	 Parmigiano g 30
• Panna 35% g 80	Olio EVO ml 50
• Latte ml 30	 Broccoli quarantini g 250
 Cotechino Modena IGP g 100 	• Menta g 5
• Ricotta g 40	

Procedimento

Tagliare la zucca a pezzi grossolani e infornare a bassa temperatura con olio evo e spezie. Impastare nella planetaria farina di semola setacciata, zucca precedentemente cotta e uovo, dopodiché cuocere il cotechino. Tritare il cotechino e unire ricotta, sale e buccia di limone grattugiato.

Preparare la crema di broccoli. In una padella mettere olio e aglio e far soffriggere, aggiungere broccoli, sale e un mestolo d'acqua bollente. Far cuocere il tutto.

Una volta pronto frullare il composto con il parmigiano. Infine, preparare la fonduta di provolone del Monaco, unire in una pentola, latte e panna. Far riscaldare e aggiungere il provolone del Monaco grattugiato.

Prendere la pasta e stenderla, poi ritagliare dei quadrati di pasta e sbollentarli per pochi secondi. Una volta fatto questo, stendere i quadrati su un piano e aggiungere il ripieno. Arrotolare la pasta, cospargere di burro e parmigiano e infornare. Una volta cotti impiattare mettendo sul fondo crema di friarielli, zucca stufata e fonduta di provolone del Monaco.



Gnocco di pane ripieno al Cotechino IGP Modena con salsa al finocchio





I.P.S.E.O.A GIUSEPPE CIPRIANI Adria | RO

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- Pane raffermo grattugiato g 800
- Latte g 400
- Uova q 300
- Farina q 400
- Noce moscata q.b.
- Buccia limone q 1

- Cotechino Modena IGP g 600
- Finocchio q 1600
- Maizena g 120
- Burro g 200
- Grana g 200



Procedimento

Fare una centrifuga con il finocchio e diluire la maizena da freddo. Portare a bollore mescolando fino a far rassodare la salsa. Aggiungere il burro.

In una terrina mettere il pane raffermo, il latte riscaldato e l'uovo; mescolare per rendere il composto omogeneo. Lavorare con la farina la noce moscata e il limone.

Stendere il composto ottenuto su due fogli di carta forno. Tritare il cotechino precedentemente cotto bollito e metterlo al centro del composto di pane.

Fare dei piccoli cannelloni, cuocerli a vapore per non rovinare il composto. In una pirofila mettere un leggero strato di salsa al finocchio, adagiare i cannelloni. Ricoprire con la salsa al finocchio, cospargere di grana e gratinare.

Servire in un piatto commestibile con forchette di bambù.

Tortelli alla modenese con Cotechino Modena IGP



I.S.I.S.S. MAGNAGHI SOLARI Salsomaggiore Terme | PR

PRIMO PIATTO

Ingredienti

• Farina 00 g 400	Cavolo viola g 250
Semola rimacinata g 150	• Fondo vegetale ml 20/25
• Uova n 4	Glassa di Aceto Balsamico ml 50
• Tuorli d'uovo g 3	 Noce moscata q.b.
Cotechino Modena IGP g 250	• Sale q.b.
• Patate g 50	• Pepe q.b.



• Olio q.b.

Procedimento

• Parmigiano Reggiano DOP g 225

Iniziare mettendo un canovaccio in acqua e sale per almeno 20 minuti. Nel frattempo su una spianatoia, mettere la farina a fontana e unire il resto degli ingredienti al centro, con l'aiuto di una forchetta amalgamare gli ingredienti e quando l'impasto risulterà consistente continuare con le mani, fino a creare un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciare riposare in frigo per minimo 30 minuti.

Risciacquare il torcione e avvolgere il cotechino, preparare una pentola con acqua fredda e immergere il cotechino. Accendere il fuoco e quando arriva ad ebollizione mettere al minimo la fiamma e bollire per 2 ore.

Per preparare il fondo vegetale mettere una pentola con acqua a freddo e inserire tutti gli ingredienti, porre sul fuoco, portare a ebollizione, schiumare e abbassare al minimo, lasciando bollire per un'ora.

Una volta pronto il fondo, filtrare e mettere in un recipiente a parte. A questo punto prendere il cavolo viola e tagliarlo finemente a julienne, farlo rosolare con olio poi brasare per qualche minuto con il fondo e metterlo in una caraffa (ampia e alta) con un frullatore ad immersione iniziare a frullare, fino a che il composto non risulti semi liquido.

Mettere da parte la crema.



Nel mentre preparare le cialde di parmigiano, su un quadrato di carta forno posizionare una montagnetta di parmigiano e fare sciogliere alla massima potenza per due minuti. Estrarre e fare raffreddare.

Una volta pronto il cotechino estrarre dal liquido srotolare dal torcione, togliere la cotenna, tagliarlo in mirepoix. Lessare le patate con la buccia finché non risultino morbide, estrarle e trasformarle in puré per poi passarle al setaccio e unire al parmigiano. Ora in una bacinella ampia unire la vellutata di patate, sale, pepe, noce moscata e mescolare energeticamente per completare il cotechino in mirepoix, creando un composto omogeneo.

Per ultimare la ricetta, togliere la pasta dal frigo e lasciare stemperare. Fatto ciò, con l'aiuto della sfogliatrice occorre realizzare una sfoglia abbastanza sottile. Una volta ottenuta la sfoglia creare dei quadrati di circa 4 cm. Posizionare la farcia al centro e chiudere formando un triangolo, successivamente unire i due angoli inferiori formando una sorta di cestino.

Cuocere in acqua bollente con olio e sale per pochi minuti. Nel mentre posizionare nei piatti circa un mestolino di salsa e quando i tortelli saranno cotti metterne 5 per piatto.

Decorare il tutto con le cialde sbriciolate e poche gocce di aceto in glassa.



Cotechino, cima di rapa con crumble di pomodori sott'olio, crema di ricotta e vin cotto salato





Molfetta | BA

SECONDO TO

Ingredienti

- Cime di rapa baresi kg 1
- Cotechino Modena IGP kg 1
- Vincotto di fichi salato I 1

Per il Crumble di Pomodori sott'olio

- Burro g 200
- Farina 00 g 200
- Farina Mandorle g 100

- Zucchero semolato q 50
- Pomodori sott'olio a 50
- Sale fino q 100
- Ricotta Vaccina kg 1
- Olio EVO I 1
- Aglio g 50



Procedimento

Lessare le cime di rapa, scolarle e saltarle leggermente con olio evo e aglio. Tagliare il cotechino a medaglioni e tostarlo. Nel frattempo ridurre il vin cotto in padella con poco sale.

Per il crumble: lavorare il burro, lo zucchero, le due farine e il sale in una ciotola. Una volta ottenuto un composto cuocerlo in forno 25 minuti a 160°C.

A questo punto frullare la ricotta vaccina con olio evo, sale e pepe.

Per l'impiattamento: sistemare sul piatto le cime di rapa saltate sul fondo, poggiare il cotechino tostato, glassare con la crema di ricotta e il vin cotto salato, infine spolverare con crumble al pomodoro sott'olio.



Fantasie



ISTITUTO ALBERGHIERO G. BRERA

Como

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 125
- Farina 00 g 100
- Burro g 50
- Timo q 10
- Tuorlo d'uovo n 1
- Parmigiano grattugiato g 10
- Sale

- Pepe
- Un foglio di colla di pesce/gelatina alimentare
- Panna ml 100
- Latte intero ml 20
- Zafferano q 5

Procedimento

Per il Cotechino: far bollire il cotechino nella sua busta per 20 min. Una volta cotto scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio. Condire il cotechino con sale, pepe e olio. Scottare bene da tutti i lati ed infine nappare con il proprio grasso di cottura.

Per il crumble salato al timo: in una bowl mettere il timo tritato, sale, pepe, parmigiano e farina 00. Mescolare la miscela di ingredienti e aggiungere un tuorlo d'uovo. Procedere facendo diventare l'impasto sabbioso. Una volta raggiunta la consistenza sabbiosa aggiungere il burro e unire il composto. Cuocere a 180°C per circa 25/30 minuti a forno ventilato.

Per la panna cotta allo zafferano: mettere in acqua fredda la colla di pesce fino a quando non si ammolla. Pesare la panna e latte nello stesso polsonetto ed aggiungere sale, pepe e zafferano.

Una volta che il composto arriva ad ebollizione aggiungere la colla di pesce. Spostarsi dal fuoco e far sciogliere colla di pesce. Una volta sciolta metto negli stampi di silicone e lascio riposare in frigo per 4 ore.



Capodanno d'Autunno





IPSEOA F. MARTINIMontecatini Terme | PT

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

Per la crema di castagne

- Castagne g 200
- Acqual 2
- Rosmarino 2 rametti
- Brodo vegetale q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio EVO g 10

Per le Chips di Cavolo nero

- Cavolo nero 12 foglie
- Acqual 2
- Olio EVO due cucchiai
- Paprika mezzo cucchiaino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per la riduzione di vino rosso

- Burro q 20
- Sedano q 50
- Carota q 50
- Cipolla g 50
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Bacche di ginepro n 3
- Alloro una foglia
- Chiodi di garofano n 3
- Vino rosso g 200

Per l'olio alla menta

- Olio EVO q 30
- Menta q.b.

Per il cotechino

Cotechino Modena IGP g 240



Procedimento

Lavare e pulire sedano e carota e pelare la cipolla (che si utilizzerà per la riduzione).

Preparare un brodo vegetale. Cuocere come indicato in confezione il cotechino Modena IGP,
una volta pronto lasciarlo raffreddare e ricavarne 12 medaglioni da circa 1 cm di spessore.

Passa i medaglioni in padella 4/5 secondi per lato prima di servirlo.

Mettere l'acqua in una pentola e portarla a bollore. Incidere le castagne con un coltello tagliando solamente il guscio, mettere un pizzico di sale nell'acqua bollente, versare le castagne e lasciare bollire per circa 40/60 minuti (dipende dalla grandezza delle castagne). Mezz'ora prima che finisca la cottura aggiungere il rosmarino ed un cucchiaino d'olio.





Scolare le castagne in un canovaccio chiuso e lasciare intiepidire, sbucciarle e frullare con il brodo e un goccio d'olio con un frullatore, il risultato dovrà essere una crema liscia. Riscaldare il forno a 100°C, mettere a bollire dell'acqua salata, lavare le foglie di cavolo nero. Cuocere il cavolo nero per circa un minuto, dopodiché scolare dall'acqua calda e mettere le foglie per qualche secondo in una bowl con acqua e ghiaccio. Stenderle bene su una teglia e asciugarle bene. Con il frullatore ad immersione, creare un'emulsione con l'olio e.v.o, paprika e sale e spennellare leggermente le foglie, infornare e levare una volta ben essiccate e croccanti.

Prendere le verdure precedentemente pulite e tagliarle, in un padellino mettere il burro, quando è sciolto aggiungere le verdure e soffriggere. Aggiungere tutte le spezie e lasciare insaporire a fiamma moderata per circa 3-4 minuti, quindi alzare la fiamma e versare tutto il vino, quando prenderà il bollore abbassare la fiamma e lasciare ridurre fino a che sia ridotta della metà. Separare con un setaccio la riduzione dalla verdura.

Per l'olio alla menta emulsionare con il frullatore l'olio con le foglie di menta. Mettere due cucchiai e mezzo di crema alle castagne sul piatto, adagiare tre fettine di cotechino, le foglie di cavolo nero, un giro di riduzione di vino e l'olio alla menta.



M cotechino, in un ricordo





IPSEOA F. MARTINIMontecatini Terme | PT

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

 Cotechino Modena IGP n 1 	•	Burro fuso g 30
--	---	-----------------

- Farina 00 g 330
 Patate della montagna pistoiese kg 1
- Vino bianco g 50
 Burro g 500
- Burro pomata g 15
 Latte ml 500
- Burro freddo g 185
 Lambrusco di Sorbara DOP ml 300
- Scalogni n 2
 Scalogni n 2
- Rametti di timo
 Rametti di timo
- Funghi porcini di Borgotaro IGP n 2
 Cioccolato fondente g 20
- Prezzemolo
 Ossa di manzo
- SaleCarota n 1
- PepeSalvia
- Uova n 2Rosmarino
- Latte ml 225
 Cipolla n 1

Procedimento



Per la mezza sfoglia: inserire l'acqua, la farina, il vino, il burro pomata e il sale in una planetaria munita di foglia e mescolare, finché non diventa omogeneo.

Inserire il burro freddo di frigo e mescolare, finché non si presenta come una massa non uniforme.

Far riposare l'impasto per 30 min in frigo. Una volta pronto, fare l'impasto a pieghe a 3 per un massimo di 5 volte.

Per la duxelle: pulire funghi e tritarli a mano, nel frattempo fare un soffritto con scalogno tritato e timo, aggiungendo i funghi. Far cuocere a fuoco medio alto, finché non evapora tutta l'acqua. Insaporire con sale pepe e prezzemolo.

Per le crepes: sbattere le uova con il latte e il burro fuso, mescolare farina e cacao amaro. Aggiungere le polveri miscelate e setacciate all'impasto cuocere in un padellino antiaderente.

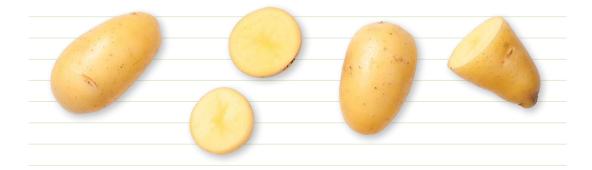


Per il puré: cuocere le patate con la buccia per 40 minuti, scolarle e pelarle calde. Una volta pronte passarle al setaccio, scaldare il latte ed aggiungere alle patate setacciate. Mescolare nel frattempo con una frusta. Portare il tutto sul fuoco e aggiungere il burro, correggere di sale e di pepe.

Per la riduzione di vino: portare il lambrusco sul fuoco, aggiungere lo scalogno e il timo, far ritirare fino a quando non si ottiene una consistenza mielosa.

Per il fondo: tostare le ossa con le verdure in forno, una volta tostate inserire in una marmitta alta con timo salvia e rosmarino, aggiungere acqua fredda. Far cuocere per una, due ore. Inserire il liquido in una padella e far ridurre ulteriormente, montare con burro freddo di frigo e cioccolato fondente.

Per il montaggio: stendere la sfoglia, spennellare con acqua ed inserirvi le crepes. Spalmare sulle crepes la duxelle di funghi ed inserirvi il cotechino. Chiudere e sigillare molto bene, spennellare con uovo sbattuto e mettere qualche granello di sale. Cuocere in forno statico per 15 min.



Terrina di Cotechino



IPSEOA ANGELO BERTI

Cingoli | MA

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

Per la cialda di lenticchie	Per il cubo di patate allo zafferano
Farina di lenticchie g 40	• Patate g 100
Acqua g 80	Zafferano g 1
Olio di oliva g 50	
• Sale g 15	Per la gelée di mele
• Pepe g 0,02	• Mele g 120
• Curcuma g 15	• Succo di limone g 5
	• Xantana g 0,02
Per la mousse di cotechino	
 Cotechino Modena IGP cotto g 500 	Per la riduzione di vino rosso
 Zampone Modena IGP g 200 	• Zucchero g 100
Albume g 30	 Vino rosso ml 400
Mollica di pane g 50	
• Sale g 0,02	
• Pepe g 0,01	
• Carote g 100	
Spinaci g 200	
• Panna ml 50	
Pistacchi interi g 50	

Procedimento

Affettare le carote allo spessore di 1 mm. Sbollentarle in acqua salata e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Immergere la confezione del cotechino in acqua bollente, aprire, scolare il grasso in eccesso e spellare. Tritare il cotechino nel cutter fino ad ottenere un composto fine, aggiungere lo scalogno leggermente brasato, aggiungere il pane inzuppato nella panna, l'albume d'uovo, aggiustare di sale e pepe, continuando a frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Mescolare un terzo del ripieno con gli spinaci strizzati e tritati molto fini. Incorporare i pistacchi al composto senza spinaci. Stendere le carote su carta trasparente da cottura e spalmare delicatamente la farcia agli spinaci allo spessore di 2-3 mm e sistemare a rivestire



lo stampo da terrina. Riempire lo stampo con la farcia neutra e affondare all'interno delle listarelle di zampone. Sigillare il tutto con altra carta da cottura ed avvolgere con pellicola. Cuocere in forno vapore a 90°C per 40 minuti.

Per la cialda di lenticchie: in un contenitore alto e stretto, mescolare la farina di lenticchie, l'acqua, l'olio, sale, pepe e la curcuma. Stendere il composto su uno stampo di silicone per alimenti e cuocere in microonde fino a che le cialde siano croccanti ma non abbrustolite. Emulsionare il tutto fin quando il composto diventa omogeneo.

Per la gelée di mele: tagliare le mele a cubetti, mettere il tutto in una ciotola e aggiungere il succo di limone. Cuocere il tutto, frullare aggiungendo la xantana.

Per la riduzione di vino rosso: scaldare in una padella il vino con lo zucchero, lasciare sul fuoco al minimo sino a ridurre della consistenza di uno sciroppo. Sistemare due fette di terrina sul piatto, aggiungere le patate, le cialde di lenticchie e guarnire con salse.



Scottato di coteghino con millefoglie di patate, pomodorini confit, maionese al limone_



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | NA

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 600
- Patate g 150
- Provola q 20
- Pomodorini DOP g 160
- Cavolo nero g 160
- Parmigiano Reggiano DOP g 40
- Fiore di zucca g 30

- Uovo g 0,25
- Olio di semi di girasole ml 50
- Limone IGP Penisola Sorrentina g 80
- Sale g 15
- Zucchero g 5
- Olio EVO DOP Penisola Sorrentina g 40





Procedimento

In una pentola versare l'acqua e portarla ad ebollizione, aggiungere il cotechino e cuocere a fiamma bassa per circa una quarantina di minuti.

Tagliare i pomodorini a metà e disporli su carta forno, condire con sale, pepe, zucchero e olio ed infornare a 80°C per due ore. Sbollentare le foglie di cavolo nero per 4 minuti, raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Preparare la marinatura del cavolo con olio evo, sale e pepe. Pelare, tagliare le patate sottili con la mandolina, sbollentarle, condirle con olio evo e sale e comporre una millefoglie mettendo uno strato di provola. Dopodiché stamparla con un coppapasta medio-piccolo. In un recipiente versare l'olio di semi, succo di limone, il sale e l'uovo per poi emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione, successivamente grattare la buccia del limone. Prendere una padellina antiaderente e versare all'interno il parmigiano. Quando si scioglie, aggiungere al centro della cialda il fiore di zucca pulito, girare la cialda e lasciar cuocere. Prendere il cotechino precedentemente bollito e privarlo dell'intestino per poi tagliarlo a fette abbastanza doppie da scottare in padella. Gratinare la millefoglie di patate, successivamente adagiarla nel piatto, vicino il cotechino scottato e il cavolo nero marinato, il tutto servito con la maionese al limone.

Shrisolnoci, Zampone Modena IGP, Zabaione alla birra





I.P.S.E.O.A GIUSEPPE CIPRIANI Adria | RO

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Farina 00 g 250
- Farina polenta g 200
- Zucchero g 100
- Noci Lara g 250
- Burro g 200
- Uova rossi g 70

- Buccia limone q.b.
- Zampone Modena IGP g 600
- Tuorli q 120
- Zucchero g 120
- Birra rossa artigianale g 120
- Grana Padano DOP q 40



Procedimento

Mescolare le farine, lo zucchero, la buccia di limone, le noci, il burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti.

Sabbiare e aggiungere le uova; il composto non deve risultare omogeneo. Usare degli stampi monoporzione per crostate per cuocere l'impasto della sbrisolnoci, per 17 minuti a 175°C.

Cuocere lo zampone bollito. Fare uno zabaione con la birra artigianale.

Servire in un piatto teso la sbrisolnoci con sopra lo zampone e poco zabaione.

Panna cotta al cavolfiore, Cotechino Modena IGP e crumble di noci





I.P.S.E.O.A GIUSEPPE CIPRIANI Adria | RO

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Cavolfiore g 800
- Panna q 400
- Colla di pesce q 15
- Cotechino Modena IGP g 600

- Farina g 120
- Burro q 120
- Zucchero q 60
- Noci in polvere g 120

Procedimento

Tagliare il cavolfiore in maniera regolare. Condire con sale e pepe e dell'ottimo olio evo. Avvolgere il tutto nella carta stagnola.

Cuocere a fuoco indiretto dentro un forno a legna. Frullare e aggiungere la panna. Filtrare per avere una crema più liscia. Pesare per calcolare la giusta quantità di colla di pesce, fare ammollare la colla di pesce in acqua fredda.

Portare a bollore la panna a circa 90°C per mantenere i sapori; aggiungere la colla di pesce e mescolare bene senza far incorporare aria al composto.

Tagliare a cubetti il cotechino già cotto, bollito in precedenza. Aggiungere il cotechino alla temperatura di 32°C nel composto di panna alla temperatura di 25°C; versare il composto negli stampini scelti. Abbattere e sformare.

Mescolare tutti gli ingredienti per fare il crumble, abbattere. Quando il crumble sarà freddo, grattugiarlo sopra un tappeto di silicone; cuocere in forno a 170°C per 12 minuti.

Servire in un piatto teso spolverando sopra il crumble.



Fior di sfoglia con cotechino d'autunno



ISTITUTO ALBERGHIERO REMO BRINDISI

Lido degli Estensi | FE

PIATTO UNICO

Ingredienti

Per la pasta	Per gli strati
• Farina di lenticchie g 100	 Cotechino Modena IGP g 200
• Uovo n 1	Parmigiano g 100
• Spinaci g 40	• Zucca kg 1
• Farina di riso q.b.	 Zucchero semolato g 20
	• Sale fino
Per la besciamella	• Pepe
• Latte 1 l	 Biscotti amaretti g 20
Burro g 80	 Un rametto di rosmarino
• Maizena g 80	 Olio EVO ml 40
• Sale fino q.b.	 Melagrana n 1
Noce moscata q.b.	

Procedimento

Preparare la pasta fresca all'uovo, stenderla, cuocerla, raffreddarla e asciugarla.

Preparare ora la salsa besciamella facendo sobbollire il latte con sale fino e noce moscata grattugiata, a parte preparare il roux con burro e maizena. Unire il tutto, cuocere per un minuto sino a quando la salsa non diventerà cremosa.

Cuocere il cotechino come da tradizione.

A parte pulire la zucca, utilizzarne ¾ tagliata a fette, condire con olio e rosmarino e cuocere in forno. Una volta cotta, passarla e condirla con zucchero, sale, pepe nero macinato, amaretti sbriciolati. Tagliare la rimanente zucca a fette sottili e cuocerle in forno. Sbianchire gli spinaci e asciugarli in forno. Sgranare la melagrana.

Imburrare 4 stampini monoporzione usa e getta, metterci delle sfoglie di pasta fresca che fuoriescano leggermente, sul fondo una fetta di cotechino e fare strati alternati con: sfoglie di pasta, salsa besciamella, purea di zucca, cotechino cotto e sbriciolato, parmigiano grattugiato. Continuare così per 5 strati.

Gratinare in forno. Impiattare, adagiando la zucca cotta al forno, le foglie di spinacio, il fiore di lasagna e infine i semi di melagrana.



















Panino arabo con frutta secca, Cotechino Modena IGP e scalogno di Romagna IGP in agrodolce, fonduta di bagos e maionese di Inticchie





I.P.S.E.O.A CATERINA DE MEDICI

Gardone Riviera | BS

ANTIPASTO | INTERNAZIONALE

Ingredienti

Cotechino Modena IGP n 1	Ingredienti per 4/5 panini
	• Farina g 280 g 125
Ingredienti per lo Scalogno IGP	• Farina di ceci g 35
di Romagna	• Acqua g 75
• Scalogno g 150	Burro morbido g 30
• Zucchero g 35	• Sale g 3
Aceto balsamico di Modena g 15	• Zucchero g 3
Burro g 50	 Datteri secchi tritati g 5
	 Fichi secchi tritati g 5
Per la maionese di lenticchie	Noci tritate g 5
• Lenticchie g 100	 Lievito di birra g 5
Olio EVO DOP del Garda	• Uova

Per la fonduta

- Panna g 140 a 40°C agg.
- Bagos grattugiato g 125



Procedimento

Impastare le farine, la frutta secca, lo zucchero con l'acqua e lievito, a metà impasto aggiungere il sale e le uova.

Quando l'impasto avrà preso la "corda" (deve essere liscio e compatto e staccarsi dall'impastatrice) aggiungere il burro.

Lasciar riposare la pasta per circa 20 minuti a temperatura ambiente, quindi tagliare l'impasto in pezzi da 30 grammi e farli lievitare per circa 60 minuti a 28°C.

Lucidare i panini con uovo sbattuto, coprirli con semi di sesamo e infornare a 210°C, con una percentuale di umidità.

Lasciarli raffreddare e confezionare il panino alternando una fetta di Cotechino Modena IGP, la fonduta di bagos e lo scalogno di Romagna IGP in agrodolce.

Cotechino Imami



I.P.S.E.O.A. VINCENZO GIOBERTI

Roma

NTIPASTO

Ingredienti

 Cotechino Modena IGP 4 fette 	Verdure saporite
Miele di castagno g 30	• Cavolfiori g 100
Olio EVO	Aglio g 10
• Lamponi liofilizzati g 80	Melanzane g 200
• Pokchoi n 2	Shitake g 20
Sale fino	Alga Kombu g 10
	• Sedano g 100
Misticanza	
Acetosa 10 foglie	Parte aromatica
Acetosella 10 foglie	 Rosmarino
Purple mustard 10 foglie	• Timo
Ostrica 10 foglie	• Salvia
	• Basilico
Ingredienti per Umami Bomb	Pepe in grani
(Demi-glace Vegetariana)	• Zenzero
Verdure zuccherine	• Wakaname
Barbabietola g 100	Salsa di soia
• Carote g 100	A
Cipolla dorata g 100	1 - SHOLKING CO.
Procedimento	LA LANGE LA LANGE

Per l'Umami Bomb: Mondare e lavare tutte le verdure. Tagliarle tutte in maniera sottile con la mandolina e condirle con olio extravergine d'oliva e concentrato di pomodoro.

Mescolare bene e allargare su una teglia, infornare a 150°C per 60 minuti circa o finché non imbrunisce (donando quel sapore tostato e amarognolo di sugo d'arrosto). Quindi aggiungere del ghiaccio e continuare la cottura in forno per altri 45 minuti, aggiungendo la parte aromatica. Passato il tempo, filtrare con l'aiuto di uno chinoise a maglia stretta e far ridurre a fuoco lento per 5 minuti, infine legare con kuzu e correggere di sale e pepe.



Procedimento per il cotechino: far bollire il cotechino per circa 20 minuti in acqua bollente con il suo involucro. Quindi toglierlo dall'involucro e far riposare per 5 minuti.

Tagliare a medaglioni e piastrarli in padella ben calda, successivamente spennellare con del miele di castagno e panare la circonferenza con dei lamponi liofilizzati.

Procedimento per il pokchoi: mondare e lavare il pokchoi. Tagliarlo a spicchi e cuocere a vapore per circa 5 minuti, successivamente con l'aiuto di un cannello fiammeggiare e condirlo con olio evo, sale e pepe.

Procedimento per la misticanza: per la misticanza andiamo ad utilizzare 4 tipi di foglie, acetosa, acetosella, purple mustard e foglia d'ostrica così da bilanciare i 4 sapori principali della misticanza con l'umami della demi-glace vegetariana.

Assemblaggio del piatto: in un piatto posizionare il pokchoi e adagiare sopra la misticanza, completare affiancando il medaglione di cotechino caldo e piastrato e infine versare la salsa umami bomb.



Cotechino da passeggio





I.I.S. EINSTEIN NEBBIA
Roma

ANTIPASTO / APERITIVO

Ingredienti

Per il ripieno	Per la panatura
Cotechino Modena IGP g 100	 Lenticchia già lessata di Castelluccio
Mortadella Bologna IGP	IGP g 150
con pistacchio g 50	• Farina mais Ottofile Biologico g 50
Salsiccia g 100	• Uova n 2
• Parmigiano Reggiano 9 mesi DOP g 30	• Sale g 2
Cedro candito g 25	 Olio di girasole alto oleico l 1
Brodo vegetale non salato g 50	Ketchup di cedro
	 Cedro buccia edibile g 500
	• Zucchero g 750
	• Sale g 10
	 Aceto di mele selvatiche g 10
and the	

Procedimento

Riscaldare il cotechino con il brodo vegetale, contemporaneamente macinare la salsiccia con la mortadella e il cedro per due volte ottenendo un mix omogeneo.

Amalgamare il cotechino tiepido e scolato dal brodo con il mix precedentemente creato e aggiungere il parmigiano. L'impasto deve risultare morbido, se fosse troppo asciutto aggiungere del brodo vegetale.

Formare degli stecchi utilizzando gli appositi stampi da gelato inserendo lo stecco di legno al centro e abbattere il tutto a -20°C. Mentre il prodotto si congela, preparare la pastella con la farina di mais e le uova e aggiustare di sale. Sformare gli stecchi di cotechino e passarli nella pastella e poi nella lenticchia e riporre in congelatore fino al momento di essere fritti a 170°C.



Preparare il ketchup di cedro: lavare il cedro e lessarlo per tre volte cambiando ogni volta l'acqua. Quando i cedri sono freddi tagliateli a pezzetti e togliete i semi e conservate il liquido. Pesare la frutta lavorata, servirà tanta acqua quanto il peso ottenuto. In una casseruola di acciaio sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere i cedri e cuocere per 2 ore e mezza a fuoco dolce.

Al termine della cottura aggiungete il sale e l'aceto e frullate tutto e lasciate raffreddare. Friggere lo stecco di cotechino, adagiare sul piatto e aggiungere sulla superficie delle strisce di ketchup di cedro e servire caldo.



Coteghino allarancino



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | NA

ANTIPASTO

Ingredienti

Cotechino Modena IGP g 200	• Zucchero g 12
• Tuorlo g 18	Aceto g 125
• Patate g 100	Acqua g 75
• Provolone Monaco g 60	• Panko g 200
• Panna 35% g 60	Olio d'arachidi g 200
• Pepe g 3	• Farina g 50

Verza g 200

• Pepe g 3

• Cipolle Rosse q 100

Olio EVO ml 10

Procedimento

Pulire e tagliare finemente le cipolle rosse, in una ciotola aggiungere sale e zucchero e cipolle. In un pentolino far bollire acqua e aceto, appena bolle aggiungere acqua e aceto nelle cipolle e far riposare per 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti strizzare le cipolle.

Far bollire il cotechino e le patate, appena pronto far raffreddare e pelare le patate. Far raffreddare il cotechino, eliminare il budello e in una ciotola tritare il cotechino e schiacciare le patate all'interno, aggiungere un tuorlo e impastare.

Sbollentare la verza in acqua bollente e raffreddare in acqua e ghiaccio. Formare l'arancino e passare nella pastella di acqua e farina e friggere in olio bollente, nel frattempo far scaldare la panna. Non deve essere bollente, appena calda fuori dal fuoco aggiungere il provolone del monaco grattugiato e mescolare.

Per impiattare mettere un cucchiaio di fonduta sul fondo del piatto, sopra la verza, adagiare l'arancino e sopra le cipolle in agrodolce strizzate.



Nuvola di Cotechino



I.S.I.S. LEOPOLDO II DI LORENA

Grosseto

ANTIPASTO

Ingredienti

Per il cuscinetto di riso

- Acqua q.b.
- Fogli di riso

Per l'olio di clorofilla di basilico

- Basilico
- Olio di semi di girasole

Per la farcia al cotechino

- Cotechino Modena IGP g 500
- Aglio
- Paprica dolce





Procedimento

Per la mousse: prendere il cotechino precedentemente bollito per 2 ore in acqua e frullare insieme a olio, sale, pepe, aglio e paprika fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Per l'acqua faba: far cuocere i ceci in acqua fino a che non saranno cotti, dopodiché scolare i ceci e prendere solo l'acqua ricavata in cottura, farla raffreddare e successivamente montare con le fruste elettriche aggiungendo aglio e pepe.

Per i cuscinetti di riso: mettere in ammollo due fogli di riso, dopodiché porli sopra un tagliere e sovrapporli uno sopra l'altro. Tagliare con un coltello in modo da ottenere dei quadrati non troppo grandi. Mettere i quadratini di riso su un tappetino microforato e cuocere in forno a 200°C per circa 5 minuti (finché non si saranno gonfiati al massimo).

Per l'olio al basilico: mettere dentro un contenitore il basilico e l'olio di semi di girasole, mescolare con un frullatore ad immersione. Ottenuto un composto liquido filtrare il tutto in una ciotola con un colino con sopra un telo di tamina.

Magnum Orange



IPSSAR "U. TOGNAZZI" DI VELLETRI

Velletri | RM

ANTIPASTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 650
- Arancio n 1
- Uova n 4
- Pane panko g 200
- Olio di girasole I 1

- Zucca mantovana g 500
- Olio EVO ml 50
- Brodo vegetale ml 500
- Sale fino g 20







Procedimento

Lessare il cotechino secondo il disciplinare, lavorare il tutto con una forchetta in un contenitore fino ad ottenere un composto sbriciolato, aggiungere il succo e la buccia d'arancio e riporre il tutto in uno stampo in silicone in formato magnum inserendo il relativo stecco in legno.

Far freddare per bene in frigo fino a che risulti ben compatto. Immergere il magnum nell'uovo sbattuto e poi passarlo nel pane panko, ripetere l'operazione per 2 volte, scaldare l'olio a 160°C e friggere fino ad ottenere un prodotto dorato e asciutto.

Per il topping di zucca tagliare la zucca a cubetti, far scaldare leggermente l'olio evo e inserirla all'interno. Portare la zucca a cottura aggiungendo del brodo vegetale, aggiustare di sale, frullare il tutto e completare aggiungendo del succo d'arancia e la sua buccia.

Servire nappando il magnum di cotechino con il topping alla zucca.



Raviolo al vapore di Zampone Modena IGP





ACCADEMIA ALBERGHIERA – AGROALIMENTARE E TURISMO Alba | CN

PRIMO PIATTO

Ingredienti

Per l'impasto	Fonduta di Raschera d'Alpeggio DOP
• Farina 00 g 250	 Raschera d'Alpeggio DOP g 250
Acqua ml 125	• Latte intero ml 50
	• Panna ml 200
Per il ripieno	• Tuorlo d'uovo g 40
• Zampone Modena IGP g 400	 Olio verde al prezzemolo q.b.
Cavolo verza g 300	 Nocciola Piemonte IGP delle Langhe
• Confettura di zucca e peperoncino q.b.	tostata q.b.
	Cerfoglio ciuffo q.b.
	Sale fino q.b.



Procedimento

Impastare la farina con l'acqua fino a formare un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in abbattitore per almeno 20 minuti.

Cuocere lo zampone Modena IGP, scolarlo bene e ricavarne dei cubetti della misura di 5 mm. Mondare il cavolo verza e cuocere le foglie a vapore o in acqua bollente salata.

Raffreddarle in acqua fredda e ghiaccio, scolarle e asciugarle. Tagliare poi le foglie di verza a julienne.

Unire la verza ai cubetti di zampone, regolare sapidità se necessario e conservare a parte. Stendere la pasta e formare con un coppapasta dei cerchi. Stendere al centro uno strato sottile di confettura di zucca al peperoncino, aggiungere con una sac à poche, o un cucchiaio, un ciuffo di ripieno di zampone e verza, aggiungere ancora poca confettura di zucca e chiudere il raviolo.



Procedere in questo modo fino al termine della pasta e del ripieno. Sistemarli in un cestello da vaporiera appoggiandoli sulle foglie esterne del cavolo verza. Aggiungere il coperchio e cuocere.

In una bastardella inserire il Raschera tagliato finemente, il latte e la panna. Fare sciogliere a bagnomaria. Frullare con frullatore ad immersione e aggiungere il tuorlo d'uovo. Se fosse il caso passare al colino per eliminare eventuali grumi.

Inserire quindi nel piatto un mestolino di fonduta di Raschera, accomodarvi i ravioli appena cotti e aggiungere qualche Nocciola Piemonte IGP delle Langhe tostata e spezzettata. Decorare con qualche goccia di olio verde al prezzemolo e un ciuffo di cerfoglio.



Ravioletto di Zampone Modena IGP finocchietto e zenzero, su una base di bianco di zucchine e riduzione al porto



I.S.I.S.S. MAGNAGHI SOLARI Salsomaggiore Terme | PR

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- Farina 00 g 300
- Uova n 3
- Zampone Modena IGP g 350
- Finocchietto selvatico g 10
- Zenzero fresco g 10
- Tuorli d'uovo n 2

- Zucchine g 500
- Scalogno n 3
- Vino Porto rosso I 1
- Burro q.b.
- Aglio q.b.



Procedimento

Iniziare preparando la pasta fresca unendo la farina e le uova. Una volta impastata lasciare riposare avvolta da pellicola a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Preparare ora il ripieno unendo allo zampone cotto, raffreddato e frullato, il finocchietto, la polpa di zenzero e i tuorli. Impastare e mettere in sac à poche e lasciar riposare in frigo. Preparare la crema di zucchine tirando via la parte verde esterna e utilizzare solamente quella bianca interna tagliandola grossolanamente e mettendola a cuocere assieme ad abbondante burro e uno spicchio d'aglio.

Lasciare cuocere a fuoco moderato per almeno 30 minuti fino a completa cottura, poi frullare per 5 minuti alla massima potenza e tenere da parte, preparare ora la riduzione al porto facendo appassire lo scalogno nel burro, dopo aver fatto appassire filtrare il burro e tenere lo scalogno, aggiungere il Porto e far ridurre, una volta ridotto filtrare.

Per la presentazione cuocere i ravioletti al cotechino in abbondante acqua bollente salata e glassarli nella riduzione di porto, poi adagiarli sulla base di crema di zucchine e decorare con germogli di stagione.







Cotechino che deve guardarsi dal non diventare egli stesso un cotechino. Se guarderai nel cotechino anche il cotechino guarderà dentro di te. L'apoteosi di Nietzsche



ISTITUTO ALBERGHIERO G. BRERA

Como

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 300
- Zucchine dell'agro pontino IGP n 2
- Buccia di arancia rossa di Sicilia IGP n ½
- Buccia di limone di Siracusa IGP n ½
- Cipolla bianca di Margherita IGP n 1
- Cipolla rossa di Tropea IGP n 1
- Acqual 2
- Semi di cardamomo n 2

- Pepe di sichuan un cucchiaio
- Pepe nero in bacche un cucchiaio
- Anice stellato n 1
- Scarti di vegetali vari
- Olio EVO toscano IGP
- Tuorlo d'uovo q 100
- Burro g 50

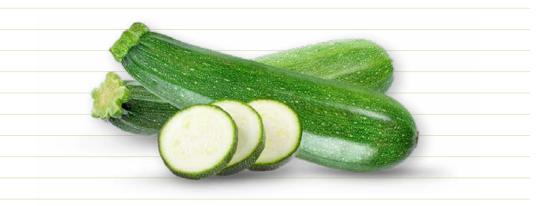


Procedimento

Prendere la cipolla di Tropea, tagliarla fine e metterla in forno a 200°C a bruciare, una volta bruciata frullare e setacciare, tenere da parte.

Prendere la cipolla di Margherita, tagliarla a metà e metterla in una padella a fuoco alto così che si bruci un minimo. In un cilindro aggiungere le spezie e gli scarti vegetali. Far bollire per almeno un'ora. In seguito filtrare.

Tagliare dei parallelepipedi con il cotechino e tenere le parature. In una padella mettere l'olio ed una volta caldo far diventare croccante da tutti i lati il cotechino. Togliere dalla padella e asciugare con del panno carta.



Tagliare una zucchina a metà dal lato corto e tagliare ulteriormente queste due metà in quattro dal lato lungo. Privare dei semi e tagliare delle striscioline molto fine alla mandolina tenendo la buccia e la parte bianca insieme. Sbollentare le zucchine per 15 secondi e mettere in acqua e ghiaccio a raffreddare. Asciugare le zucchine, stendere un po' di pellicola alimentare e disporre le zucchine una alla volta sovrapponendole e ottenendo un effetto di linee verdi e bianche.

Privare la zucchina restante della parte bianca e tenere praticamente sola lo buccia, tagliarla a brunoise e sbollentarla per 40 secondi. Scolare e asciugare, metterle in una bowl e aggiungerci sale, olio, e le parature del cotechino a brunoise.

In seguito capovolgere le zucchine su della pellicola, aggiungere il ripieno e chiudere a mò di sushi pressando con una spatola per non rovinare la composizione. Aiutarsi con la pellicola a chiudere a forma di cilindro, legare le estremità e mettere in abbattitore. Porzionare da congelato, mettere in forno a 180°C a scaldare con un filo di olio.

Per la crema inglese salata al brodo: Pesare 140 g di brodo, portarlo a bollore e aggiungerci i tuorli. Frullare con il mixer a immersione inglobando anche l'aria. Mettere in una casseruola e a fuoco basso montare il composto, una volta che il composto sarà bello spumoso e montato, togliere dal fuoco e aggiungere il burro freddo.



M Cotechino a modo mio





S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP q 480
- Patate g 500
- Panna fresca (all'occorrenza vegetale)
 ml 50
- Rosmarino g 20
- Cipolla bianca n 1/4
- Aceto balsamico di Modena DOP del 40
- Olio EVO dcl 10
- Olio di semi l 1
- Sale g 20

- Pepe nero macinato g 10
- Foglie di salvia n 3
- Zucchero g 10
- Acqua del rubinetto I 4

Ingredienti per la tempura

- Acqua frizzante ml 500
- Farina 00 g 250
- Amido di mais q 135
- Tuorlo d'uovo n 1



Procedimento

Mettere a bollire una pentola con l'acqua e una volta che bolle farci cuocere il cotechino per 17 minuti.

Tagliare finemente la cipolla ed il rosmarino. Far soffriggere la cipolla e il rosmarino in un rondeau con all'interno 30 cl di olio. Pelare e tagliare le patate, successivamente aggiungerle nel rondeau e portarle a fine cottura.

Una volta completata la cottura aggiungere la panna vegetale ed aggiustare il sapore con sale e pepe, successivamente frullare il tutto.

Tagliare il cotechino a medaglioni (35/40 g l'uno) passarli nella farina e metterli in frigo. Unire l'acqua frizzante, l'uovo, la farina e l'amido di mais in una bowl e mescolare con una frusta fino a quando non si raggiunge una consistenza liscia.

Mettere l'olio di semi in una friggitrice o una padella di ferro e portarlo a raggiungere i 150°C; successivamente immergere i medaglioni nella tempura fredda e inserirli nell'olio usando delle forchette.

Far friggere il cotechino fino al dorare della parte esterna. Friggere le foglie di salvia al naturale, mettere a ridurre in un pentolino l'aceto con lo zucchero. Infine assicurarsi che tutti gli ingredienti siano caldi ed impiattare.

Ritorno alle origini



IPSEOA F. MARTINI Montecatini Terme | PT

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

Colli di gallina n 4	Per il fondo di carne
Cotechino Modena IGP g 180	• Carote g 140
• Patate g 70	• Cipolle g 140
 Farina di mais giallo bramata g 150 	• Sedano g 140
• Lime n 1	• Teste di gallina n 4
• Prezzemolo g 20	• Scarti di carne g 300
Olio di semi ml 100	• Acqual3
Chicchi di mais g 20	• Pepe in grani q.b.
• Sale q.b.	 Alloro q.b.
	• Rosmarino q.b. Chiodi di garofano q.b.

Procedimento

Preparare il fondo di carne tostando la carne, le verdure e il bouquet garni. Una volta raggiunta la giusta colorazione aggiungere l'acqua. Lasciare bollire per circa un'ora, schiumando di tanto in tanto. Filtrare il fondo con un colino e rimettere sul fuoco per un'altra ora.

Cuocere le patate in acqua con una manciata di sale. Una volta pronte sbucciarle e schiacciarle. Cuocere il Cotechino Modena IGP per 15 minuti e successivamente metterlo in una ciotola. Schiacciarlo con una forchetta e condirlo con la buccia di lime e le patate precedentemente schiacciate.

Ora si può passare al collo, da cucire solo da un lato con ago e filo da cucina. Dopo, mettere il ripieno in una sac à poche e riempire i colli senza mettere troppo ripieno. Successivamente cucirlo anche dall'altra parte. A questo punto ci si può dedicare alla preparazione della polenta, come prima cosa mettere a scaldare la metà del fondo. Versare la farina di mais mescolando sempre con una frusta per circa 40- 45 minuti, aggiungendo brodo se serve. Preparare l'olio aromatizzato al prezzemolo, sbiancare il prezzemolo per qualche minuto in acqua bollente salata, dopo metterlo in acqua e ghiaccio.



Successivamente versare l'olio e il prezzemolo in un boccale e frullare il tutto con il frullatore a immersione. A questo punto setacciare il composto in un panno, così da ottenere un olio completamente pulito. Ora fare i pop corn, che saranno la parte croccante del piatto.

Scaldare un padellino con un po'di olio aromatizzato e mettere i chicchi di mais, quindi coprirli finché non scoppieranno e saranno pronti.

Cuocere i colli ripieni nel brodo caldo per circa 15-20 minuti, scottarli velocemente in padella, e farli raffreddare prima di poterli tagliare. Concludere con l'impiattamento, porre alla base la polenta bramata, al di sopra i medaglioni di collo di gallina ripieno, olio aromatizzato al prezzemolo, i pop corn sia interi che spezzettati e infine qualche foglia di prezzemolo.



Cotechino e Betrade Rouge





I.S.I.S.S. MAGNAGHI SOLARI

Salsomaggiore Terme | PR

S E C O N D O P I A T T O

Ingredienti

•	Cotechino	Modena	IGP n	
---	-----------	--------	-------	--

- Barbabietola g 250
- Un foglio di pasta fillo
- Foglie di lattuga n 3
- Olio di semi di girasole g 60
- Erba cipollina g 60

- Vino bianco ml 250
- Cipolla bianca n ½
- Burro freddo g 175
- Sale q.b.
- Senape
- Timo



Procedimento

Per l'olio alla cipollina: in un frullatore mettere 60 g di olio di semi e 60 g di erba cipollina. Frullare il tutto, setacciate e lasciar riposare in frigo fino alla completa deposizione.

Per la salsa: in un pentolino mettete 250 g di vino bianco, 1/2 cipolla bianca e qualche rametto di timo. Far restringere un po'il composto per poi filtrarlo e portarlo a 85°C. Tagliare il burro a quadratini e metterlo all'interno del composto fino a che non risulterà liscio e lucido.

Successivamente cuocere il cotechino, nel mentre tagliare e coppare la barbabietola, possibilmente con il diametro uguale al cotechino.

Una volta che il cotechino è cotto togliere il budello e poi tagliarlo a rondelle, alternare la barbabietola al cotechino. Tagliare un'estremità, successivamente ricoprire con della lattuga precedentemente sbollentata, da spennellare poi con della senape.

Ricoprire il tutto di pasta fillo e spennellare con dell'uovo, mettere in forno statico a 200°C per 10 minuti. Una volta passati 10 minuti tirare fuori dal forno. Tagliare per il lato più lungo e servire con un po' d'olio alla cipollina e la salsa fatte precedentemente.









Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP Milanofiori, Strada 4, Palazzo Q8 20089 Rozzano (MI) Tel. 02.8925901 • info@modenaigp.it

www.modenaigp.it