CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

ZAMPONE MODENA IGP E COTECHINO MODENA IGP

L'autentico gusto europeo visto dagli chef di domani

XIII[a] edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

Le ricette 2024

OMAGGIO A MASSIMO Bottura

DELICIOUS MOMENTS deliM.E.A.T. EUROPEAN AUTHENTIC TASTE

ZAMPONE E COTECHINO COME NON TE LI Aspetti



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.

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

ZAMPONE MODENA IGP E COTECHINO MODENA IGP

L'autentico gusto europeo visto dagli chef di domani

XIII[a] edizione della Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

Le ricette 2024

OMAGGIO A MASSIMO Bottura

ZAMPONE E COTECHINO COME NON TE LI Aspetti

DELICIOUS MOMENTS deliM.E.A.T. EUROPEAN AUTHENTIC TASTE

LE CATEGORIE



Massimo Bottura è lo chef italiano più celebrato al mondo, nonché giudice d'eccezione del concorso "Gli chef di domani". I suoi piatti coniugano frammenti di storia, territorio, infanzia. Una palette gustativa che è arte contemporanea. Dal Panettone, lenticchie e cotechino, all'Emilia Burger sono tante le pietanze iconiche che rappresentano la maestria e lo stile dello chef Bottura esaltando il sapore dello Zampone e del Cotechino Modena IGP. In questa categoria potranno essere presentate ricette che strizzano l'occhio ai piatti della cucina dello chef emiliano. Una rivisitazione dei suoi cavalli di battaglia con al centro Zampone e Cotechino Modena IGP. Consistenze, gusti, forme, ingredienti che vadano a ricalcare i piatti più rappresentativi firmati da Bottura con i due insaccatati emiliani, amatissimi dallo chef, come protagonisti.



Zampone e Cotechino Modena IGP hanno meno calorie di quanto si pensi: un etto di questi prodotti dà un apporto calorico di circa 250 calorie, inferiori a quello di un piatto di pasta scondita. Prodotti senza lattosio, senza glutammato aggiunto e solo con aromi naturali rientrano tra gli alimenti che compongono una dieta sana ed equilibrata. Rispetto al passato, inoltre, il contenuto in grassi e sodio si è notevolmente ridotto. Ecco allora che Zampone e Cotechino Modena IGP si prestano a **ricette leggere e sfiziose**, **adatte anche agli sportivi**. In questa categoria rientrano piatti che tengono conto delle esigenze del consumatore moderno in termini di salubrità, senza però perdere di vista il gusto e il piacere di assaporare Cotechino e Zampone Modena IGP.



Per le ricette che sanno di Europa. "DELI.M.E.A.T. - 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. In questa categoria potranno essere presentate ricette attente al **tema della sostenibilità**, che utilizzino i **prodotti in un'ottica antispreco**, o che prediligano **prodotti con meno packaging**, o **a chilometri zero per ridurre l'impatto di Co_2**, o **servita in modo da non creare inquinamento** (piatti commestibili, finger food da gustare senza posate, ecc.)

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.

È con grande piacere che vi presentiamo il nuovo ricettario degli Chef di Domani,
92 piatti creati con passione e dedizione dagli studenti degli Istituti Professionali Statali
per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità e delle Scuole e gli Istituti Alberghieri di formazione professionale, che hanno voluto condividere con noi il loro talento culinario e creatività.

Protagonisti di queste gustose pietanze due degli ingredienti più tradizionali e amati della cucina italiana: lo Zampone e il Cotechino Modena IGP.

Questi piatti non solo rappresentano una celebrazione delle nostre tradizioni gastronomiche, ma sono anche un perfetto esempio di come la cucina possa evolversi, mantenendo però il legame con sue radici. Ogni ricetta in questo libro è frutto del lavoro e dell'impegno di giovani chef che, con il supporto dei loro insegnanti, hanno esplorato modi inediti di reinterpretare queste pietanze, con un tocco di innovazione e freschezza.

L'arte culinaria, infatti, è un incontro tra passato e futuro: se da un lato lo zampone e il cotechino evocano immagini di pranzi di festa e ricorrenze familiari, dall'altro queste ricette ci mostrano come la tradizione possa incontrare la sperimentazione, trasformando ingredienti semplici in piatti straordinari.

Gli studenti, attraverso il loro percorso formativo e grazie alla lungimiranza e all'impegno dei loro docenti, hanno avuto l'opportunità di esplorare tecniche culinarie moderne, arricchendo piatti classici con sapori e presentazioni contemporanei, sempre con un occhio di riguardo alla qualità e alla sostenibilità.

Auguriamo a tutti i lettori di gustare con piacere queste creazioni e di lasciarsi ispirare dalla loro fantasia. In ogni piatto c'è un pezzo di futuro che si intreccia con la nostra narrazione culinaria: un viaggio che, siamo certi, saprà conquistare anche i palati più esigenti.

Buona lettura e buon appetito!

Paolo Ferrari

Presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Indice

OMAGGIO A MASSIMO Bottura

ANTIPASTI

Mi sembrava un dessert **14**

PRIMI PIATTI

Fagottini al cuore di Cotechino su specchio di zucca e fonduta di parmigiano **16**

Tortelli con Cotechino Modena IGP, crema di lenticchie e limone candito **19**

Un raviolo per Natale **21**

Tradizioni in conserva la nostra rivisitazione di "Una compressione di pasta e fagioli" **23**

Ravioli di lenticchie rosse ripieni di Cotechino Modena IGP, salsa verde e mostarda di mele campanine in consommé aromatizzato al Lambrusco **26**

Il gambero incontra il Cotechino **29**

SECONDI PIATTI

Cotechino croccante e pere glassate **31**

Cotechino alla Wellington **33**

Cotechino con riduzione al melograno, salsa scarola, salsa zucca e disco di pan brioche **35**

Cotechino poele glassato all'aglio nero, con variazione di topinambur e coulis di ribes e lamponi **37**

DESSERT

Spuma al vinsanto con salsa caramello al mandarino cinese (Da Modena a Mirandola) **40**

Cheesecake al Cotechino con sorbetto alle mele **42**

Cheesecake al caramello salato dallo Zampone Modena IGP **44**

PIATTO UNICO

Panozzo di lenticchie con cotechino scottato maionese di peperoni, chips di topinambur e patatine croccanti **46**
Perette al cuore di cotechino su specchio di zucca **49**
Soffice di couscous del giorno prima, spuma di Cotechino, ceci piccanti, maionese allo yogurt e grasso di cotenna, pesto di barbabietola, broccolo al salto, cotognata e salsa verde alle mandorle di Avola **51**

PICNIC

Panino alla crema di lenticchie e burger di zampone glassato alle cipolle caramellate, chips di polentine e verza alla curcuma **54**
Hamburger con Zampone Modena IGP alla norma rivisitata **57**

CENA SUL DIVANO

L'oro sullo Zampone **59**

REGIONALI

L'Equivoco Stravagante **61**

Indice

ZAMPONE E COTECHINO COME NON TE LI Aspetti

APERITIVO

Millerighi allo Zampone **66**
Tacos di campagna **68**

ANTIPASTO

Coloriamo la vita **71**
Cotechino in manto di seppia, tortino di lenticchie, salsa di barbabietola e melograno, gambero rosso marinato al finocchietto selvatico, mela cotogna, germogli di lenticchie **73**
Perle di mais allo Zampone Modena IGP su crema di friarielli e chip di Parmigiano **76**
Tris di amuse bouche **78**
Cotechino e le sue stagioni **82**
Rocher con capponata **84**
Burger di Cotechino e finocchio, taleggio, miele, crema di zucca, aceto balsamico e bun agli spinaci **86**
Polpette di Cotechino con crema di broccoli e fonduta di Pecorino **89**
Cotechino Modena IGP con zucchine marinate, coulis di lamponi, briciole di maritozzo e olio al basilico **91**
Crunch di polenta fritta accompagnata da cime di rapa al peperoncino e ragù di Cotechino al Chianti **94**
Babà Fusion **96**
Tegolina di calamaro con crema di patate, sbriciolato di Cotechino Modena IGP e gocce di Provolone del Monaco DOP **98**
Capodanno Cino - Modenese **100**
Insalata di Cotechino Prato Fiorito **103**
Zampone croccante su riduzione di lambrusco con verdure croccanti e purea di funghi **105**
Savory and Sweeti **108**
Armonie contrastanti **110**
Carnevale d'autunno **114**
Il Cotechino in gabbia **117**

PRIMI PIATTI

Cavati con cozze, fagioli e Cotechino Modena IGP **120**

Scialatielli carbolenta al cotechino croccante e polvere di lenticchie **122**

Cannellone arrotolato di cotechino **124**

Risotto Zeta punto due **126**

Sinfonia scomposta di zucca e cotechino: Dialogo tra le tradizioni di Nord e Sud **128**

Gnocchi di zucca ripieni di Cotechino Modena IGP con crema di zucca e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP **131**

Cappellacci di Cotechino al profumo d'arancia su letto di lenticchie **134**

Risotto alla melagrana con cotechino sbriciolato, pesto di menta e mandorle **137**

Pici al rosso di Montalcino con crema di zucca Amiatina al rosmarino, Zampone rosolato e biscotto salato di Roccalbegna sbriciolato **139**

Il Cotechino ed i mille couleurs **142**

"LA TRINACRIA A MODENA" Tortelli di Cotechino Modena IGP, melanzane e pinoli, saltati con olio DOP "Nocellara del Belice" su macco di fave e cremoso di ricotta di pecora al Verdello di Sicilia e finocchietto selvatico **145**

La caramella che non ti aspetti... **148**

Triangoli ripieni di Zampone Modena IGP e patate su vellutata di asparagi con riduzione di Parmigiano Reggiano DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP e croccante di Nociata **151**

Trova il Cotechino **154**

SECONDI PIATTI

Quaglia in CBT ripiena di cotechino e riduzione al miele d'acacia **156**

Goulasch di quaglia e cotechino **158**

Scrigno di triglia al sesamo foderato con cotechino e mela cbt, farcito con caponata e decorato con riduzione al melograno e ciliegino confit **160**

Polpette di Cotechino con puré di patate, salsa verde e salsa allo yogurt **163**

Cotechino d'autunno (zucca, Cotechino Modena IGP, chips di polenta soffiata, castagne croccanti) **164**

Cotechino Modena IGP con morbido di mais, salsa all'albicocca e delizie dell'orto **168**

Cotechino Modena IGP avvolto in coniglio porchettato al tartufo con purea di cicerchie e tarallo sbriciolato **171**

DESSERT

Rosa di cotechino al mascarpone su una coulis di frutti di bosco **173**

Fiordilatte al pralinato di Cotechino Modena IGP ai profumi di Sicilia **175**

Cotechino Modena IGP con pere caramellate al Lambrusco **178**

Tortino al cioccolato con cuore di Cotechino caramellato, riduzione di balsamico e frutti rossi **180**

Sweet dream… maybe a little salty **185**

Il ricordo del volo di una clementina verso l'oblio **188**

Macaron Modenese **191**

PIATTO UNICO

Insalata di legumi e verdure km 0 con Cotechino Modena IGP e gelée al pomodoro **194**

In viaggio da Roma a Modena **196**

Gyoza ripieni di Cotechino, con riduzione di melograno e salsa di soia **199**

INTERNAZIONALE

The two pigs: il Cotechino è lo Zhengjiao **201**

PICNIC

Smash Cotechino d'autunno **205**

Cornetto salato con agrodolce di cotechino e mele e maionese allo yogurt **208**

A P E R I T I V O

Tacos di Cotechino, mele e camembert **212**

A N T I P A S T I

Millefoglie di frolla, crema allo zabaione, ricotta e cotechino saltato **214**

Un classico gourmet **216**

Millefeuille d'autunno **218**

P R I M I P I A T T I

Risotto con Cotechino e Zampone Modena IGP mantecato al Roqueford, su cialda di Parmigiano Reggiano **221**

Cous cous con Cotechino Modena IGP e verdure croccanti **223**

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

Cotechino con riduzione di vino rosso e gelée di mele **225**

Gateaux di Cotechino **228**

Zampone Modena IGP, crema di rapa rossa, riduzione di gorgonzola e cialda di mortadella **230**

Cotechino scottato, salsa zafferano e miele, granella di nocciole, ribes e scarola ripassata **232**

D E S S E R T

Cotechino Modena IGP dolce allo zabaione e riduzione di vin brulé al nero buono di Cori **234**

50 Sfumature di Borgogna **236**

P I A T T O U N I C O

Perline di couscous con zampone caramellato **238**

Cotechino Fit **240**

C E N A S U L D I V A N O

Scrigno fondente di ravioletti ripieni di Cotechino Modena IGP e lenticchie con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP su salsa di mela e cipolla leggera **242**

OMAGGIO A MASSIMO Bottura











Mi sembrava un dessert





IISS AXEL MUNTHE

Anacapri | NA

Ingredienti

Per la pasta choux

- 3 Uova
- Acqua ml 90
- Burro g 60
- Farina 00 g 90

Per la crema al parmigiano

- Panna fresca ml 100
- Parmigiano reggiano 30 mesi g 200
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno

- Cotechino Modena IGP g 200
- Parmigiano reggiano 30 mesi g 30
- Ricotta di pecora g 100
- Carota g 50
- Sedano g 50
- Nocciole g 50

Per le cipolle caramellate all'aceto balsamico di Modena

- Cipolle g 150
- Zucchero g 70
- Aceto balsamico di Modena ml 30
- Zucchero di canna q.b.

Procedimento

Preparare la pasta choux. Formare con la sac à poche i bigné su teglia e carta forno. Porre in forno ventilato 180°C per 12 minuti. A cottura ultimata lasciar raffreddare i bigné. Predisporre la crema di cotechino per il ripieno e farcire i bigné. Adagiare la crema di parmigiano all'arancia su piatto fondo. Immergere il bigné nella marmellata di cipolle caramellate. Adagiare il bigné sulla crema di parmigiano e decorare con nido di cipolla caramellata e bastoncino di buccia di arancia e completare con scorza d'arancia fresca.



Fagottini al cuore di Cotechino su specchio di zucca e fonduta di parmigiano





IIS SAN BENEDETTO
Cassino | FR

Ingredienti

- 3 Uova
- Semola rimacinata g 150
- Farina 00 g 75
- Farina di lenticchie g 75
- Cotechino Modena IGP g 350
- Olio evo q.b.
- Parmigiano grattugiato g 100
- Ribes g 125
- Burro q.b.
- Zucca g 300
- Pepe q.b
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- Olio alla salvia g 10

Per la crema parmigiano

- Latte ml 250
- Parmigiano g 100





Procedimento



Per la pasta.

Impastare le farine con le uova ottenendo una pasta soda e uniforme.

Avvolgere l'impasto in pellicola e farlo riposare per 30 min.

Per il ripieno.

Frullare il cotechino e insaporirlo con noce moscata e sale.

Per i tortelli. Stendere la pasta a 2mm, ricavare dei quadrati, farcire con il ripieno e richiudere a forma di tortello.

Per la crema di parmigiano.

Scaldare il latte senza farlo bollire e metterlo da parte. Grattugiare il parmigiano e metterlo da parte. Sciogliere il burro e aggiungere la farina. Mescolare. Successivamente rimettere sul fuoco e aggiungere il latte a filo mescolando contemporaneamente.

Aggiungere il parmigiano portando a bollore.

Per la vellutata di zucca.

Tagliare la zucca a pezzi metterla in teglia mettere l'olio,sale e pepe.

Mettere in forno a 200°C finché non è cotta, per circa 30 minuti. Una volta cotta trasferire la zucca in un mixer. Aggiungere un filo d'olio, fino ad ottenere una crema liscia e densa.

Per le chips.

Grattugiare il parmigiano e metterlo in teglia con carta da forno con l'aiuto di un anello.

Cuocere in forno a 200°C per 5 minuti.

Frullare i ribes insieme a poco olio aromatizzato alla salvia fatto in cbt e passare al setaccio. Impattare su uno specchio di crema di zucca, unire tre tortelli e nappare con della fonduta al parmigiano. Decorare con ribes interi e coulis di ribes all'olio alla salvia. Tagliare le mele a cubetti e farle ammorbidire in padella con acqua e zucchero, appena ottenuta la consistenza desiderata frullare il composto aggiungendo un cucchiaio di limone.

Sbollentare il sedano rapa in acqua salata, una volta cotto frullare con burro e panna fresca fino a creare una purea.

Far ridurre il vino in un padellino insieme a del miele. Scottare lo Zampone Modena IGP e lasciare raffreddare.

Far tostate le nocciole, una volta tostate devono essere tritate per creare una granella.

Quando tutto è pronto, tagliare lo zampone, ripassarlo in padella ed impiattare con lo zampone al centro del piatto, il coulis di sedano sotto e la purea di mele a contrasto con gli altri elementi. Colorare il piatto con la riduzione bordeaux, colore identificativo della Borgogna e le nocciole tritate (ma si possono anche lasciare intere).

Tortelli con Cotechino Modena IGP, crema di lenticchie e limone candito



IPSEOA TOR CARBONE A. NARDUCCI
Roma

Ingredienti

- Pasta all'uovo g 300
- Cotechino Modena IGP g 200
- Parmigiano Reggiano grattugiato g 100
- Aglio e rosmarino q.b.
- Sale q.b.
- Olio EVO q.b.
- 1 Uovo



Per la crema di lenticchie:

- Lenticchie g 400
- Cipolla bianca g 50
- Sedano g 50
- Carote g 60
- Burro g 100
- Limone candito
- Sale e pepe
- Germogli

Procedimento

Sbollentate il Cotechino Modena IGP in acqua salata. Tritare il cotechino e aggiungere il parmigiano, un uovo e il limone grattugiato. Lasciar insaporire il tutto e aggiustare di sale e pepe, se necessario. Preparare i tortelli con la farcia ottenuta.

Per la crema.

In un pentolino con dell'olio aggiungere la cipolla, il sedano e la carota tritata finemente. Aggiungere le lenticchie e lasciar rosolare leggermente. Bagnare con brodo vegetale, portare così a temine la cottura. Frullare il composto aggiungendo fiocchi di burro e infine la panna ottenendo così una crema liscia e vellutata.

Cuocere i tortelli in acqua, scolarli, disporre su di un letto di lenticchie, e spolverare di Parmigiano Reggiano e germogli. Finire con il limone candito.



Un raviolo per Natale



IISS AXEL MUNTHE
Anacapri | NA

Ingredienti

Per la pasta all'uovo

- 3 Uova
- Farina g 300
- Sale g 0,5

Per la crema di lenticchie

- Ricotta di pecora g 180
- Lenticchie lesse g 100
- Pomodori San Marzano ml 50
- Sale e pepe q.b.



Per il ripieno del raviolo

- Zampone Modena IGP g 150
- Carote g 50
- Cipolle g 50
- Burro g 50
- Ricotta di pecora g 100
- Parmigiano Reggiano g 50

Per la crema di patate

- Patate lesse g 100
- Olio di oliva ml 30
- Pepe e sale q.b.
- 1 Limone
- Panna fresca ml 50
- Basilico fresco

Procedimento

Preparare la pasta all'uovo. Stendere la pasta con spessore di 2 mm.
Dare la forma di raviolo e farcire con il ripieno di zampone. Cuocere il raviolo per 8 minuti.
Adagiare sulla crema di patate calda il raviolo e completare con crema di ricotta e lenticchie e pomodoro. Guarnire con foglia di basilico fresca.



Tradizioni in conserva la nostra rivisitazione di "Una compressione di pasta e fagioli"



I.P C. MUSATTI
Dolo | VE

Ingredienti

- 1/2 Cotechino Modena IGP (circa 250 g)
- Aceto Balsamico di Modena IGP q.b.
- Patate g 250
- Burro g 75
- Latte ml 100
- Noce moscata q.b.
- Lenticchie g 200
- Brodo vegetale dl 2
- Passata di pomodoro g 100
- 1 Cipolla bianca di Chioggia
- 2 Foglie di alloro
- 5 Foglie di salvia
- 2 Rametti di rosmarino
- Grana Padano DOP 20 mesi g 50
- Maggiorana fresca q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Procedimento

Preparare il puré con le patate lessate, il burro, il sale, la noce moscata, il latte.
Cuocere il Cotechino Modena IGP, estrarlo dal sacchetto e conservare il liquido di cottura.
Tagliare il cotechino a dadolata e farlo tostare in forno a 180°C per circa 10 minuti per farlo diventare croccante.
Con un mestolino raccogliere la parte superiore del liquido di cottura del Cotechino aggiungere l'aceto Balsamico di Modena IGP e far ridurre sul fuoco per ottenere un gel.

Per la crema di lenticchie.

Soffriggere la cipolla tritata ed il mazzetto aromatico. Aggiungere le lenticchie, lasciarle insaporire, versare la passata di pomodoro, il brodo, salare, pepare, cuocere e poi frullare.
Far seccare nel forno a microonde la salvia ed il rosmarino e sbriciolarle in modo da ottenere una polvere.

Per l'impiattamento.

In un vasetto da conserva versare una base di puré, coprire con uno strato di gel all'Aceto Balsamico e poi con un altro di crema di lenticchie. Cospargere con un po' di polvere di salvia e rosmarino, aggiungere la dadolata di Cotechino e una grattugiata di Grana Padano.

La "Compressione di una pasta e fagioli" è uno dei piatti storici di Massimo Bottura che comprime in uno sciottino la sua biografia gastronomica.

Affascinati da questa idea, abbiamo voluto provare a rivisitare il piatto cercando di raccontare la "nostra" storia.

La nostra scuola si trova a Dolo, sulla Riviera del Brenta, a metà strada fra Venezia e Padova.

Abbiamo voluto anche noi inserire un richiamo allo chef Robuchon e al suo purè perché a Padova c'è il più antico orto botanico del mondo dove per la prima volta venne importata la patata.

Il secondo strato richiama l'importanza dell'utilizzo completo degli ingredienti, il terzo la prassi dei veneziani di adottare i prodotti di altre culture, il quarto l'importanza del maiale nella tradizione contadina delle nostre zone.

Il vasetto da conserva simboleggia la volontà di conservare il nostro passato per portarlo nel futuro.



Ravioli di lenticchie rosse ripieni di Cotechino Modena IGP, salsa verde e mostarda di mele campanine in consommé aromatizzato al Lambrusco



COLLEGIO ARCIVESCOVILE BALLERINI
Seregno | MB

Ingredienti

Per la pasta fresca
- Farina di lenticchie g 150
- Farina 00 g 40
- 2 Uova

Per il ripieno
- 1 Cotechino Modena IGP

Per la salsa verde
- Prezzemolo g 50
- 1 Tuorlo d'uovo
- Mollica rafferma g 20
- Aceto di vino bianco g 20
- 1 Filetto di alice
- 1 Spicchio d'aglio
- Sale g 3

Per la mostarda
- Mostarda di mele
- Mostarda di mele campanine g 40

Per il consommé
- Polpa di spalla bovina g 250
- Ossa bovine g 200
- Biancostato g 200
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- 1 Cipolla dorata
- Acqua lt 2
- 2 Chiodi di garofano
- Lambrusco g 150

Per la guarnitura

Foglie piccole prezzemolo g 20







Procedimento

Per il brodo brasare le cipolle senza grassi. In una casseruola capiente mettere la carne, le ossa, le verdure, sale e le spezie. Aggiungere l'acqua e portare a bollore. Schiumare il grasso in superficie e far ridurre a metà.

Per la pasta fresca unire le farine a fontana e amalgamare le uova. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e far riposare in frigorifero per mezz'ora circa.

Per il ripieno far bollire il cotechino Modena IGP per circa un'ora e mezza. Una volta cotto, togliere il budello, tritare finemente e tenere da parte.

Per la salsa verde fare bollire l'uovo 8 minuti circa, tenere solo il tuorlo e frullarlo insieme al prezzemolo, alice, aceto, aglio e sale. Tenere da parte. Frullare la mostarda. Tenere da parte.

Stendere la pasta fresca di circa 2 mm di spessore. Coppare con un coppapasta, aggiungere il cotechino e alternare la mostarda e la salsa verde nei ravioli. Assemblare i bottoni.

Portare a bollore dell'acqua salata per i ravioli. Cuocere i bottoni per 2 minuti circa.

Servire con brodo caldo aggiungendo il Lambrusco e bottoni, guarniti con le foglie del prezzemolo.



Il gambero incontra il Cotechino



COLLEGIO ARCIVESCOVILE BALLERINI
Seregno | MB

Ingredienti

Per la pasta fresca
- Semola g 160
- Farina 00 g 40
- Tuorlo g 160

Per il ripieno
- Gambero crudo g 150
- Sale g 3

Per brodo:
- 1 Cotechino Modena IGP

Per la bisque
- Sedano g 50
- Carote g 60
- Cipolla g 40
- Concentrato di pomodoro g 20
- Vino g 15
- Carapaci raccolti dai gamberi sgusciati
- Acqua lt 1

Per la finitura
- Pepe g 5
- Gamberi scottati g 160



Procedimento

Per la pasta fresca.

Disporre a fontana la farina aggiungere i tuorli ed amalgamare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere la pasta utilizzando un matterello ad uno spessore di 2 mm, con un coppapasta dare la forma, aggiungere il ripieno per ognuno e con le dita leggermente umide chiudere il tortello.

Per il ripieno.

Tartarizzare il gambero, condire con sale, pepe e limone, aggiungere completamente crudo al ripieno.

Per la bisque.

Far rosolare sedano, carota, cipolla e i carapaci, sfumare con il vino, aggiungere 1 litro d'acqua e il concentrato di pomodoro, lasciare ridurre 2 ore, frullare con un frullatore elettrico e filtrare il tutto.

Per il brodo.

Far cuocere 2 ore il Cotechino Modena IGP, e ricavare il brodo.

Per l'impiattamento.

Posizionare 5 tortelli sul piatto spolverare di pepe, aggiungere due gamberi scottati e la bisque con un biberon, servire a parte il brodo di cotechino che il cameriere andrà ad adagiare sui tortelli una volta uscito in sala.

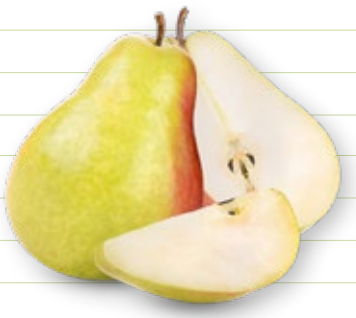
Cotechino croccante e pere glassate



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

- Pecorino g 180
- 2 Pere William
- Panna g 180
- Cotechino Modena IGP g 400
- Zucchero di canna g 70
- Vino rosso ml 300







Procedimento

Iniziare a tagliare il pecorino a cubetti e tenerlo da parte.
In un pentolino scaldare la panna e aggiungere il pecorino, lasciare in infusione 10 minuti e frullare.
Poi filtrare con un colino per rimuovere eventuali grumi e tenere in caldo a bagnomaria in una pentola d'acqua bollente col fuoco spento.
Ricavare degli spicchi dalle pere con tutta la buccia e rimuovere la parte con i semi.
In una padella aggiungere gli spicchi di pera, lo zucchero di canna e il vino.
Cuocere a fiamma viva fino a far asciugare tutto il liquido ottenendo delle pere glassate.
Scaldare una padella, aggiungere pecorino grattugiato affinché si crei una cialda, da usare per la decorazione del piatto. Cuocere il cotechino di Modena IGP per circa 25 minuti nella sua confezione, lasciar raffreddare, scolare la parte liquida contenuta all'interno dell'involucro e tagliare il cotechino a fette.
Scaldare bene una padella e cuocere le fettine di cotechino fino a ottenere una bella crosticina su entrambi i lati.
Impiattare il cotechino con le pere, la fonduta e servire caldissima.

Cotechino alla Wellington



IPSEOA TOR CARBONE A. NARDUCCI
Roma

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- Spinaci g 300
- Funghi porcini g 350
- 6 fette di mortadella ai pistacchi
- 1 Rotolo di pasta sfoglia
- Mezzo spicchio di Aglio
- Sale
- Olio extravergine d'oliva
- Pepe nero
- 1 Uovo
- Fondo bruno



Procedimento

Cuocete il Cotechino Modena IGP precotto seguendo le indicazioni contenute sulla confezione.
Una volta cotto lasciatelo raffreddare, quindi privatelo del grasso e della cotica.
Pulite i funghi e sciacquateli velocemente sotto acqua corrente.
Tagliateli a metà e fateli rosolare in padella con un filo d'olio e l'aglio.
Una volta che la loro acqua di vegetazione si sarà asciugata del tutto salate, pepate.
Posizionate il cotechino al di sopra e richiudetelo in modo che la mortadella lo avvolga in maniera uniforme.
Chiudete il tutto a caramella e ponete in frigo per 20 minuti.
Stendere il rotolo di sfoglia e adagiarvi il cotechino avvolto nella mortadella.
Chiudere con cura e decorate con la pasta eventualmente avanzata.
Spennellate con l'uovo leggermente sbattuto e salato.
Infornate a forno preriscaldato e ventilato a 180°C per 30 minuti circa, o fino a che non sarà di un bel color oro.
Una volta che il cotechino alla Wellington sarà pronto lasciatelo riposare per 5 minuti, quindi tagliatelo in fette spesse 1 cm e servitelo con il fondo bruno.



Cotechino con riduzione al melograno, salsa scarola, salsa zucca e disco di pan brioche



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO
Sorrento | NA

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 500
- Melograno in chicchi g 260
- Vino rosso ml 30
- Scarola g 120
- Olive nere g 13
- Capperi dissalati g 4
- Zucca g 100
- Cipolla g 12
- Farina g 225
- Lievito g 12
- Zucchero g 25
- Burro g 85
- Uova g 90
- Sale g 8
- Olio evo ml 30





Procedimento

Impastare la farina, lo zucchero, il lievito e le uova. Dopo 5 minuti, aggiungere il sale e il burro. Quando l'impasto è pronto, metterlo in una ciotola e farlo lievitare per 2 ore. Trascorso questo tempo, dare all'impasto la forma dello stampo e far lievitare per altre 3 ore. Cuocere a 165°C per 40 minuti.

Cuocere il Cotechino Modena IGP in acqua bollente per 30 minuti. Nel frattempo, lavare e pulire la zucca e la cipolla. Tagliare la cipolla a julienne e la zucca a quadratini. Far soffriggere la cipolla con l'olio e aggiungere la zucca, cuocendo per 15 minuti. Una volta pronta aggiungere un pizzico di sale, frullare e setacciare. Pulire e lavare la scarola e sbollentarla per 2 minuti. Nel frattempo snocciolare le olive. Fare un soffritto con olio, capperi e olive. Frullare la scarola con il soffritto e setacciare il tutto. Frullare i chicchi di melograno e setacciare il tutto per ottenere il succo. Aggiungere il vino al succo e far ridurre il composto. Tagliare il pan brioche e ricavare tre dischi da tostare in padella con un po' di burro.

Cotechino poele glassato all'aglio nero, con variazione di topinambur e coulis di ribes e lamponi



IPSSEOA S. SAVIOLI
Riccione | RN

Ingredienti

Per il cotechino

- 1 Cotechino Modena IGP
- Olio EVO g 10
- Timo
- Aglio

Per la salsa verde

- 2 Tazze di prezzemolo
- Mollica di pane g 50
- Capperi g 10
- Acchiughe g 2
- 4 Cucchiaini di aceto bianco
- Olio evo ml 300

Per la variazione di Topinambur

- Topinambur g 850
- Acqua l 2
- Latte g 50
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- 5 Cucchiai di olio di oliva

Per il coulis di Ribes e lamponi

- Ribes g 300
- Lamponi g 50
- Aceto di lamponi ml 50

Per la glassa all'aglio nero

Latte l 1
Salsa di soia g 50
Aglio nero g 200
Farina 00 g 50
Burro g 50







Procedimento

Per la salsa verde. Sbianchire le foglie di prezzemolo e raffreddarle, frullare in un cutter, a velocità 7 con tutti gli ingredienti. Filtrare al setaccio a maglie strette, tenere da parte la parte meno raffinata.

Per la variazione di topinambur. Cuocere al cartoccio i topinambur a 180°C per circa 30 secondi. Ottenere la polpa e passarla al passaverdure e mantecarla con olio d'oliva e qualche cucchiaio di besciamella molto leggera. Tagliare alla mandolina il topinambur a 2 mm circa di spessore, cuocere in forno a 160°C e trasferirli in un essicatore a 60°C per circa 2 ore.

Per il topinambur al forno. Tagliare il topinambur in brunoise e condire come una patata arrosto e cuocere in forno a 180°C.

Per il Coulis di Ribes e lamponi. Lavare e pulire i frutti rossi, frullare con aceto di lamponi, sale, pepe e olio.

Per la besciamella all'aglio nero. Scaldare il latte con soia e aglio nero. Versare sul roux bianco e portare a cottura. Filtrare allo chinois.

Per il cotechino. Dopo aver cotto il cotechino sottovuoto, porzionarlo e ripassarlo in padella antiaderente con aglio, timo e un filo d'olio evo



Spuma al vinsanto con salsa caramello al mandarino cinese (Da Modena a Mirandola)



IIS P. ARTUSI
Chianciano Terme | SI

Ingredienti

Per la spuma

- Vin santo g 275
- Zucchero semolato g 175
- 7 Tuorli
- Colla di pesce g 7.5
- Panna montata g 500
- Cotechino di Modena IGP g 200
- Cioccolato fondente g 200

Per la salsa

- Zucchero semolato g 50
- Acqua g 20
- 1 Bacca di vaniglia
- Panna fresca g 40
- Mandarino cinese g 150

Per guarnire

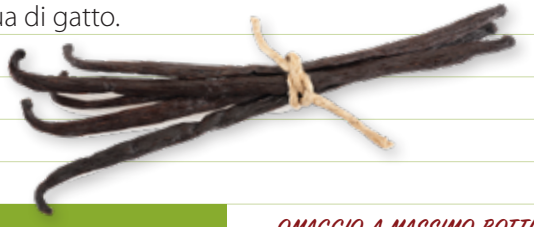
- Ribes
- Mentuccia



Procedimento

Mettere a bollire il vin santo; montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il vino bollente e preparare uno zabaione a bagnomaria. Unire la colla di pesce, precedentemente ammollata, e la panna montata. Preparare gli stampi della forma desiderata, riempire a metà; aggiungere al centro il cioccolato fuso e il cotechino precedentemente cotto e sbriciolato, infine lo zabaione. Far freddare in abbattitore negativo.

Preparare la salsa caramellando lo zucchero con l'acqua. Lavare i mandarini cinesi, tagliare a dadini e frullare fino ad ottenere una purea.
Tagliare ed aprire un baccello di vaniglia, aggiungerla al caramello, unire la panna e la purea di mandarino cinese. Mixare e filtrare il tutto fino ad ottenere una salsa liscia.
Sformare le spume.
Impiattare versando al centro del piatto la salsa al caramello, unire la spuma (eventualmente glassata al cioccolato fondente) e guarnire con ribes, mentuccia e qualora lo si gradisca fragole, meringa all'aceto balsamico e lingua di gatto.



Cheesecake al Cotechino con sorbetto alle mele



IIS P. ARTUSI
Chianciano Terme | SI

Ingredienti

Per la cheesecake

- Biscotti secchi g 200
- Burro g 50
- Cotechino Modena IGP g 200
- Mascarpone g 200
- Zucchero a velo g 80
- Uovo g 55

Per il sorbetto alla mela verde e lamponi

- Mele verdi g 300
- Lamponi g 200
- Acqua g 150
- Zucchero g 100
- Albume d'uovo g 30
- Succo di un limone

Procedimento



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

Per il sorbetto. Per prima cosa in un pentolino sciogliere lo zucchero assieme all'acqua formando uno sciroppo e poi farlo raffreddare completamente.

Lavare bene i lamponi e le mele sotto acqua fresca corrente e asciugare bene. Eliminare il picciolo, il torsolo e tagliare a pezzi le mele. Mettere in frullatore e spremere all'interno il succo del limone. Frullare il tutto molto finemente aggiungendo lo sciroppo. Versare il composto nella gelatiera e azionarla. Dopo 20 minuti, montare a neve l'albume e unirlo al composto mescolando con una frusta per amalgamare perfettamente. Rimetterlo nella gelatiera e continuare a mantecare per altri 40 minuti.

Quando il sorbetto si sarà cristallizzato ed addensato, spegnere la macchina e sorbetto alla mela verde e lamponi sarà pronto.

Cheesecake al caramello salato dallo Zampone Modena IGP



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE
Bergamo

Ingredienti

- Formaggio spalmabile g 160
- Zucchero grezzo di canna g 36
- Zampone precotto Modena IGP g 25
- Panna fresca g 15
- Vaniglia in bacche
- 1 Limone non trattato

Per la Daquaise

- Albume g 110
- Zucchero semolato g 35
- Farina di mandorle g 90
- Zucchero a velo g 90g
- Farina 00 g 10
- Sciroppo di amarena g 20



Procedimento

Per la dacquoise. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato, quando è ben fermo aggiungere lo sciroppo di amarena ed unire il TPT e la farina ben setacciata. Amalgamare con delicatezza. Stendere l'impasto su una teglia ricoperta di carta forno con un altezza di circa 5 mm. Cuocere in forno statico a 190°C per 7-8 minuti.

Sciogliere lo zucchero con qualche goccia di limone e portarlo a formare un caramello leggero, 155°-160°C , unire la panna fresca e lasciare raffreddare.

In una ciotola unire al formaggio spalmabile il caramello freddo, i semi di una bacca di vaniglia e la scorza grattugiata del limone. Amalgamare bene e riempire una sac à poche con beccuccio a stella.

Tagliare a fette sottilissime lo Zampone di Modena IGP e disidratare per 8 ore a 65°C.

Coppare la dacquoise con un anello da 60 mm per formare il fondo, e ritagliare delle strisce della stessa altezza e lunghezza dell'anello da 60 mm. Foderare con Acetato lo stampo/anello e disporre sul fondo il disco di dacquoise, inserire anche la striscia della stessa altezza. Farcire a metà con la crema di caramello, cospargere con scagliette di zampone precotto Modena IGP disidratate.

Riempire fino all'orlo con altra crema al caramello e cospargere in superficie con scagliette di Zampone disidratato. Guarnire il piatto con gocce di sciroppo.



Panozzo di lenticchie con cotechino scottato maionese di peperoni, chips di topinambur e patatine croccanti



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

- Farina tipo 2 g 200
- Farina di lenticchie (rosse decorticate) g 100
- Lievito di birra g 8
- Olio evo g 10
- Sale
- Zucchero
- Acqua ml 170
- Cotechino Modena IGP g 300
- Patate g 100
- Olio di semi di girasole
- Olio Aromatizzato al rosmarino
- 2 Uova
- 1 Limone
- Sale
- 2 Peperoni dop Pontecorvo
- Spinacino fresco g 60
- Taleggio g 150
- Granella di nocciole g 20
- Topinambur g 100



Procedimento

Il nostro piatto con il cotechino è stato rivisitato ottenendo un panozzo fatto di lenticchie. All'interno abbiamo messo il principe degli insaccati freschi, il cotechino Modena IGP ed abbiamo aggiunto senza far perdere l'identità del cotechino stesso, altri prodotti della cucina regionale Italiana. Abbiamo preparato il pane con le diverse farine ed abbiamo ottenuto un impasto molto morbido. Abbiamo fatto delle pieghe e lasciato in frigo per 24 ore. Il giorno seguente abbiamo ripreso l'impasto, abbiamo dato vigore con delle pieghe e lasciato lievitare per 4 ore. Al termine abbiamo cotto i panozzi a 190°C per 20 minuti.



Il Cotechino Modena IGP è stato cotto a bassa temperatura dopodiché è stato tagliato, cubettato e aromatizzato con dell'olio al rosmarino e rosolato in padella.

Le chips di patate e topinambur una volta tagliate, lasciate in acqua e sale, sono state asciugate e fritte in olio di arachidi. Una volta cotte vengono messe in una bastardella con della carta assorbente e salate prima dell'assemblaggio del panino.
Per la maionese al peperone di Pontecorvo, è stata preparata la base con il tuorlo, succo di limone, un pizzico di sale e dell'olio di girasole. Il peperone invece è stato cotto al forno, spellato, frullato e passato al setaccio a maglie fini. La cuticola del peperone è stata messa ad essiccare in forno a 70°C. Una volta preparato il passato di peperoni è stato aggiunto alla maionese precedentemente emulsionata. Successivamente è stato messo a bagnomaria il taleggio rendendolo simile ad una vellutata.

Le foglie di spinacino sono state condite con dell'olio e sale. Infine assembliamo il panozzo con il cotechino scottato in padella nell'olio aromatizzato al rosmarino, preparato in cbt. Aggiungiamo le chips croccanti, la maionese di peperoni e lo spinacino fresco condito. Come decorazione per il piatto è stata usata la cuticola del peperone precedentemente essiccata, come se fossero dei petali ed una granella di nocciole.



Perette al cuore di cotechino su specchio di zucca





IIS SAN BENEDETTO CASSINO

Cassino | FR

Ingredienti

Per gli gnocchi

- Patate g 200
- Farina g 100



Per la crema di zucca

- Zucca g 300
- Cipolla g 50
- Sale
- Olio evo
- Rosmarino
- Parmigiano g 100
- Taleggio g 80

Procedimento

Per gli gnocchi. Mettere a bollire le patate, schiacciarle con uno schiacciapatate. Aggiungere le uova fin quando l'impasto non risulti omogeneo. Far riposare l'impasto per circa 20 minuti.

Per la crema di zucca. Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e farla soffriggere in padella con olio per dieci minuti. Sbucciare la zucca e tagliarla a dadini. Unite la zucca in padella con la cipolla, aggiungere almeno due o tre cucchiai d'acqua, sale, pepe e portare a cottura. Versare la zucca cotta in un recipiente e aggiungere un po' di parmigiano e frullare fino a ridurla in crema.

Tagliare gli gnocchi, fare delle palline da 8 gr, schiacciare ed inserire al proprio interno il Cotechino Modena IGP, precedentemente sbollentato, ripassato sulla piastra e tagliato a piccoli cubetti. Fare gli gnocchi a forma di piccole perette e cuocere in abbondante acqua salata. Aggiungerli in padella con la crema di zucca ed una parte di cotechino.

Impiattare mettendo sul fondo del piatto la crema di zucca, le perette di patate e cotechino, la buccia della zucca precedentemente tagliata a julienne e passata in forno con sale, olio e rosmarino. Infine mettere dei pezzi di taleggio contrastando i colori arancioni della zucca.

Soffice di couscous del giorno prima, spuma di Cotechino, ceci piccanti, maionese allo yogurt e grasso di cotenna, pesto di barbabietola, broccolo al salto, cotognata e salsa verde alle mandorle di Avola



IIS I. E V. FLORIO
Erice | TP

Ingredienti

Per il soffice di Couscous

- Brodo di pesce g 75
- Burro g 35
- Farina g 50
- Sale q.b.
- Zucchero q.b.
- Uova g 75

Per il croccante

- Burro g 70
- Zucchero a velo g 50
- Farina g 50
- Couscous del giorno prima g 20

Per il morbido "spuma" di cotechino

- Cotechino Modena IGP g 240
- Albume g 40
- Grana Padano g 20
- Aceto balsamico di Modena IGP ml 10

Per la Mayo allo yogurt con colatura di grasso di cotechino

- 2 Tuorli pastorizzati
- Olio di semi ml 100
- Olio di recupero del grasso di cotechino







Procedimento

Per il soffice di cous cous preparare una pasta choux utilizzando anziché, l'acqua il brodo di pesce quindi sgassare il Cotechino Modena IGP al microonde e lavorare con un mixer. Montare il cotechino in planetaria con il parmigiano, l'aceto balsamico a parte unire gli albumi a neve. Inserire la farcia in una sac à poche.

Su un foglio di carta da forno formare dei choux farcire l'interno con 60 g di spuma di cotechino ricoprire con altra pasta, rivestire con il croccante ottenuto frullando gli ingredienti in lista. Cuocere in forno statico 170°C per 22 minuti.

Per la maionese, dopo aver sgrassato lo Zampone Modena IGP sciogliendolo in olio di semi filtrare il grasso ed usare il tutto per realizzare una maionese allo yogurt e limone.

Per il pesto di barbabietola mixare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.
Per i ceci piccanti, saltare l'olio e i ceci lessi con la paprika.

Per la salsa verde alle mandorle, sbianchire in acqua bollente le foglie tenere di cavolfiore con il prezzemolo, usare lo shock termico per fissare i colori frullare con il resto degli ingredienti e stabilizzare la salsa con della maizena.

Impiattamento. Posizionare la salsa e adagiare il soffice di cous cous, guarnire con gli ortaggi caldi scottati e saltati in olio, posizionare i ceci e i dadini di cotognata, decorare con il pesto di foglie di broccolo e mandorle, adagiare i ceci saltati e completare con i germogli di lenticchie.

Panino alla crema di lenticchie e burger di zampone glassato alle cipolle caramellate, chips di polentine e verza alla curcuma



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

Per il pane
- Farina manitoba g 400
- Acqua g 210
- Lenticchie rosse cotte g 240
- Lievito di birra fresco g 8

Per la verza
- Verza g 150
- Curcuma
- Olio evo
- Sale

Per la confettura di cipolle caramellate
- Cipolla g 200
- Zucchero g 40
- Aceto balsamico Modena IGP ml 10

Per le chips di polenta
- Farina di mais g 240
- Acqua 1 l
- Olio
- Rosmarino
- Zampone di Modena IGP g 300

Abbiamo deciso di fare questa preparazione che potrebbe essere anche un ottimo street food. In questo panino completo troviamo tutto l'apporto calorico e nutriente necessario. Ha un aspetto simpatico, young e potrebbe essere un'ottima alternativa, anzi, decisamente di livello superiore, al classico panino del fast food.



Procedimento

Per prima cosa bisogna preparare il panino. Impastare la farina, la purea di lenticchie rosse, il lievito sciolto nell'acqua, l'olio evo unendo il sale alla fine. Coprire e lasciar riposare in frigo per 24 ore. Successivamente togliere dal frigo e lasciar lievitare fino a far raddoppiare l'impasto. Cuocere in forno a 190°C per 15 min circa. Cuocere lo zampone Modena IGP per circa 35 minuti nella propria confezione in acqua bollente e lasciare raffreddare.

Rosolare la cipolla con un filo d'olio, aggiungere la verza, il sale e, a fine cottura, la curcuma ed il pepe.



Preparare la polenta portando a bollore l'acqua con l'olio e aggiungere la farina di mais; continuare la cottura per circa 30/40 minuti (finché la polenta non avrà raggiunto una consistenza piuttosto solida). Stendere la polenta su una teglia oleata e lasciarla riposare in frigo. Una volta ripresa, tagliare in bastoncini e cuocere in forno (220°C per 15 minuti).

Servirla cosparsa di erbe aromatiche tritate e sale. In un pentolino, caramellare le cipolle tagliate a julienne in aceto balsamico, zucchero e burro.

Lasciare appassire e poi togliere dal fuoco scolandole e non buttando il liquido. Frullare con il mixer. Ripassare lo zampone in padella nel jus di cottura delle cipolle caramellate.

Una volta preparati tutti gli ingredienti, assemblare il panino e servire accompagnato dalle chips di polenta e la verza. Servire nel piatto accompagnato dalle salse e verdure che lo compongono, oppure direttamente in un cartoccio di carta paglia per essere degustato anche in piedi.



Hamburger con Zampone Modena IGP alla norma rivisitata



IPSEOA DON PINO PUGLISI
Centuripe | EN

Ingredienti

- 4 Panini di semola di grano duro
- Zampone Modena IGP g 240
- 1 Melanzana
- 2 Pomodori per insalata cuore di bue
- Ricotta di pecora salata g 40
- Zucca g 100
- Basilico q.b.
- Origano q.b.
- 1 Ramo di rosmarino

Per la salsa agro-dolce

- Succo di arancia ml 20
- Succo di melagrana ml 20 ml
- Vin cotto di fichi d'india ml 40



Procedimento

Tagliare la melanzana a fette di circa 0.5 cm, spurgarle sotto sale per un'ora, strizzarle e friggerle.
Tagliare la zucca a striscioline ed essiccarla nell'essiccatore a 60°C per circa 3-4 ore.
Tagliare i pomodori a fette e condirli con olio EVO, sale e origano.

Cuocere lo Zampone Modena IGP per 20 minuti nell'apposito involucro, togliere la cotenna, tagliarlo a rondelle e saltarlo in padella con un filo d'olio EVO ed il rosmarino.

Realizzare la salsa mescolando insieme il vin cotto, il succo d'arancia ed il succo di melagrana (aggiustare il gusto se necessario con un po' di aceto di vino rosso).

Aprire il panino e mettere le melanzane, la ricotta grattugiata, il basilico, lo Zampone Modena IGP, il pomodoro, la zucca ed infine la salsa agro-dolce.



L'oro sullo Zampone



LATINA FORMAZIONE E LAVORO
Latina

CENA SUL DIVANO

Ingredienti

- 1 Zampone Modena IGP
- Pecorino g 60
- Funghi g 60
- Aceto q.b.
- 1 Uovo
- Timo
- Aglio



Procedimento

Prendere uno Zampone Modena IGP e metterlo a bollire in acqua per 35 minuti.

Mentre lo zampone cuoce prendere il pecorino e disporlo su una teglia con carta forno, far croccantizzare a 160°C a forno ventilato, sino a farlo diventare una cialda croccante.

Per i funghi far insaporire l'olio con aglio e timo, versare i pioppini in padella e salta per 2 minuti. Come ultimo passaggio bisogna fare l'uovo poche.

Far bollire l'acqua con aceto e quando bolle spegnerla, fare un tornado in acqua e versare l'uovo, far cuocere per 3 minuti e mezzo, dopo la cottura togliere ed impiattare.



L'Equivoco Stravagante





IPSEOA G. VARNELLI
Cingoli | MC

Ingredienti

- Farina 0 g 500
- Farina di semola g 200
- Lenticchie g 300
- 4 Uova

Per la salsa Rossini al cotechino

- 2 Cipolle dorate
- Rosso Conero l 2
- Vino cotto l 1
- Pepe in grani g 10
- 2 Foglie di alloro
- Brodo di pollo l 5
- Fondo bruno l 5
- Cotechino Modena IGP scottato g 300
- Cioccolato g 10

Per il ripieno di salsa verde

- Pane g 100
- Prezzemolo g 150
- Capperi g 10
- Acciughe g 20
- Aceto di vino bianco g 70
- Olio g 100
- Sale
- Pepe

Per il pan brioche

- Farina g 450
- Lievito g 25
- Sale g 10
- Zucchero g 50
- Burro g 170
- 3 Uova
- Confettura di Morici g 200
- Cotechino Modena IGP g 100
- Tartufo





Procedimento

Per la pasta all'uovo. Lessare le lenticchie e passarle al cutter. Impastare con gli altri ingredienti fino ad ottenere la pasta all'uovo.

Per il ripieno. Lavorare tutti gli ingredienti al cutter fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per la salsa alla Rossini. Far rosolare le cipolle in olio di oliva, aggiungere il Cotechino Modena IGP e far disfare.

Aggiungere il Rosso Conero, il pepe e le foglie di alloro. Far ridurre fino alla metà.

Successivamente aggiungere il vino cotto ed appena inizia il bollore aggiungere il fondo bruno (un buon fondo matto realizzato con ossa di vitello, mazzetto aromatico e concentrato di pomodoro).

Far ridurre fino a renderlo denso come una salsa e aggiustare di sale.
Impastare il pan-brioche e cuocere in stampo rettangolare.

Stendete la pasta all'uovo e coppare a forma di cerchio, riempire con il ripieno precedentemente fatto e chiudete a mezzaluna.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua aromatizzata con mazzetto aromatico e saltare con burro e timo.

Il piatto sarà composto adagiando al centro la salsa rossini rivisitata, il cotechino scottato e saltato con il vino cotto, 3\4 dadini di pan brioche tostati e 3 petali di tartufo.

ZAMPONE E COTECHINO

COME NON TE LI Aspetti











Millerighi allo Zampone

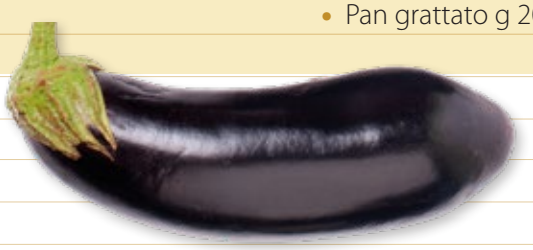


IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

A P E R I T I V O

Ingredienti

- Zampone Modena IGP g 250
- Millerighi n 16
- Ricotta romana Dop g 100
- Melanzane g 100
- Olio evo q.b.
- Grana g 40
- Basilico q.b.
- Pomodori g 200
- Olio per friggere q.b.
- Aglio 2 spicchi
- Cipolla tritata g 20
- Origano q.b.
- 1 Uovo
- Pan grattato g 200



Procedimento

Lessare la pasta al dente e raffreddarla velocemente. Sbucciare le melanzane e conservare la buccia in acqua.

Tagliare le melanzane a cubetti e saltarle in padella con olio evo aromatizzato all'aglio (olio ottenuto in cbt a 86°C con aglio, olio di girasole) insaporire con sale e poco origano e tenerle da parte.

Tagliare le bucce di melanzana a julienne. In una ciotola lavorare la ricotta con grana, sale fino e poco basilico. Lessare lo Zampone Modena IGP nel suo involucro per circa 35 minuti, aprire la confezione e togliere il liquido in eccesso.
Sminuzzare lo zampone e saltare in padella. Unire le melanzane mescolando delicatamente. Farcire la pasta con la farcia e impanare all'inglese per la frittura.

Preparare il coulis di pomodoro in casseruola con olio evo, cipolla tritata molto finemente e aglio imbiondito e tolto. Condire con sale, pepe, zucchero e aromatizzare con basilico fresco. Infarinare e friggere la julienne di buccia di melanzana e tenerla da parte.
Friggere la pasta fino a dorarla.

Impiattare a piacere con i seguenti elementi: coulis-basilico-julienne di melanzana.

Tacos di campagna



IPSEOA F. MARTINI
Montecatini Terme | PT

Ingredienti

Per la cialda tacos

- Farina di mais per tortillas, di tipo masa harina g 150
- Maizena g 100
- Acqua tiepida ml 120
- Sale g 3
- 1 Cucchiaio di olio d'oliva

Per la crema di pecorino

- Pecorino toscano grattugiato g 150
- Latte intero ml 250
- Burro g 25
- Amido di mais g 25
- Sale e pepe nero q.b.

Per il condimento

- Cotechino Modena IGP g 300
- Cavolo nero g 250



Procedimento

Per le cialde tacos. Mescolare farina di mais, maizena, sale, acqua tiepida e olio fino a ottenere un composto morbido. Dividere l'impasto in palline da 20 g circa.

Stendere ogni pallina tra due fogli di carta da forno, formando dei dischi sottili.

Cuocere le cialde in una padella antiaderente per 1-2 minuti per lato, fino a doratura. Piegare a metà subito dopo la cottura. Per una consistenza più croccante, cuocere in forno a 180°C per 5-10 minuti.



Per la crema al pecorino. Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere l'amido e mescolare bene. Versare lentamente il latte caldo nel roux, mescolando continuamente.

Aggiungere il pecorino grattugiato e mescolare fino a scioglimento completo.
Regolare di sale e pepe.

Per il condimento. Lavare e tagliare il cavolo nero. Rosolare in padella per 4-5 minuti fino a renderlo croccante.

Cuocere il cotechino a fette in padella con un po' d'acqua, sbriciolandolo man mano.
Riempire le cialde tacos con la crema al pecorino, il cavolo nero croccante e il cotechino sbriciolato.



Coloriamo la vita





IIS REMO BRINDISI
Lido degli Estensi | FE

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 500
- Patata lessa g 100
- Piselli g 200
- 5 Rape rosse
- Pangrattato
- Parmigiano grattugiato q.b.
- 1 Zucca violina
- Zenzero q.b.
- Menta fresca q.b.



Procedimento

Polpettizziamo il cotechino. Lo adagiamo su una crema di zucca e zenzero.
Con una mousse (tanto amata dai francesi) di piselli iniziamo a montare il piatto adagiando accanto le polpettine.

Chiudiamo il piatto con un corallo di rapa rossa per condire la parte croccante e presentiamo solvendo con polvere di rapa rossa ottenuta dagli scatti della centrifuga, attendere il liquido rosso per la concezione della cucina circolare senza sprechi.



Cotechino in manto di seppia, tortino di lenticchie, salsa di barbabietola e melograno, gambero rosso marinato al finocchietto selvatico, mela cotogna, germogli di lenticchie



IIS FLORIO
Erice | TP

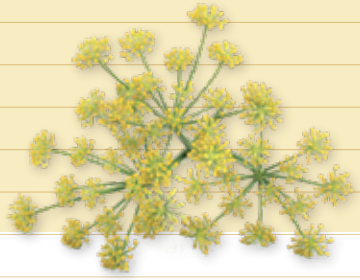
Ingredienti

Per il manto di seppia

- Seppia bianca (solo il corpo) g 100
- Albume g 40

Per il ripieno di cotechino

- Cotechino Modena IGP sgrassato g 100
- Albume g 40
- Buccia grattugiata di limone giallo non trattato g 4
- Yogurt magro g 20
- Polvere di capperi g 3



Per il tortino di lenticchie

- Purea di lenticchie g 125
- 1 Uovo
- Grasso del cotechino g 30
- Lievito chimico g 5
- Buccia grattugiata di limone Giallo q.b.
- Sale q.b.

Per la salsa di barbabietola e melograno

- Barbabietola g 100
- Succo di melograno g 50
- Foglie di barbabietola g 10
- Gambero rosso g 60
- Finocchietto selvatico q.b.
- Cotogna g 15

Procedimento

Per il manto di seppia. Emulsionare e montare il un blender la seppia pulita e l'albume, sigillare il composto in un sacchetto sotto vuoto in modo da creare uno strato sottile e rettangolare, successivamente cuocere a 60° C.

Per la farcia di cotechino. Sgrassare il Cotechino Modena IGP in microonde a minuti alterni, facendo sì che rilasci parte di grasso senza che si riscaldi troppo. Inserire tutti gli ingredienti in un blender e montare fino a consistenza spumosa, per poi arrotolare, con pellicola trasparente, la farcia in dei cilindri lunghi 8 cm.

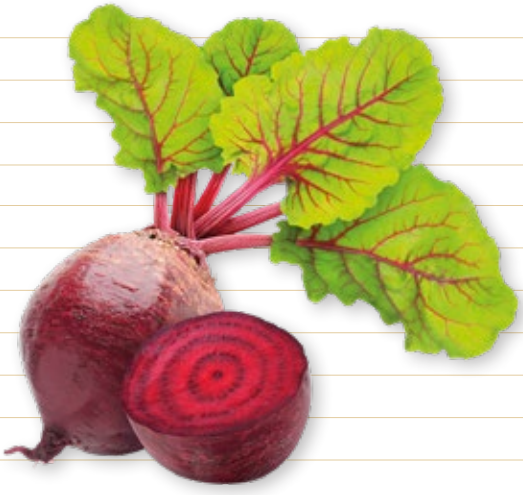




Per il tortino di lenticchie. Frullare tutti gli ingredienti in un blender, dividere il contenuto in degli stampini a forma di cubo e cuocere a 160°C per 20 minuti.

Per la salsa di barbabietola e melograno. Frullare gli ingredienti in un blender e successivamente setacciare per avere una consistenza liscia.

Per il gambero marinato. Porre il gambero a marinare con un filo d'olio e qualche cimetta di finocchietto selvatico per circa due ore, in seguito formare delle sfere con l'aiuto della pellicola trasparente utilizzare il corallo del gambero come guarnizione.



Perle di mais allo Zampone Modena IGP su crema di friarielli e chip di Parmigiano





IPSEOA TOR CARBONE A. NARDUCCI
Roma

Ingredienti

Per la perla di zampone

- Zampone Modena IGP g 300
- Pangrattato g 150
- Parmigiano Reggiano DOP grattugiato g 100
- Uova g 100
- Farina di mandorle g 50
- Prezzemolo q.b.
- Noce moscata q.b.
- Olio per friggere l 2
- Acqua g 300
- Farina per polenta g 80
- Parmigiano Reggiano DOP grattugiato g 80
- Olio EVO g 50

Per la crema di friarielli

- Friarielli g 300
- Olio EVO g 30
- Aglio
- Sale fino q.b.



Procedimento

Per le perle di zampone. Lessare lo Zampone Modena IGP e macinarlo finemente. Unire il mais, il parmigiano, il prezzemolo tritato e la noce moscata ed amalgamare il tutto fino a formare un composto compatto.
Formare delle piccole palline, passarle nella farina, nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato miscelato con la farina di mandorle e gli amaretti secchi polverizzati.
Friggere in olio a 160°C e scolare su carta assorbente.

Per la crema di friarielli. Pulire e tagliare i friarielli, sbollentarli, in acqua e sale. Scolarli e metterli in acqua e ghiaccio, dopodiché ripassarli in padella con olio e aglio. Aggiustare di sale e frullare.

Assemblaggio del piatto. Posizionare alla base del piatto la crema di friarielli, adagiare le perle di mais e zampone e finire con cialda corallo e germogli.

Tris di amuse bouche





IIS. G. PERLASCA
Idro | BS

Ingredienti

Per il cannolo di lenticchie ripieno di Zampone su squacquerone di Romagna e lamponi

- Farina di lenticchie g 250
- Farina 00 g 250
- Burro g 250
- Acqua g 200
- Sale g 10
- Zampone Modena IGP kg 1
- Lamponi freschi g 500
- Squacquerone g 500
- Sale, pepe, olio EVO q.b.

Per il cappuccino di Modena stratificato in Finger food (di vetro)

- Zucca gialla g 400
- Cipolla g 100
- Timo, rosmarino, sale, pepe bianco e olio EVO q.b
- Patate g 100
- Funghi porcini g 300
- Aglio q.b.
- 1 Cotechino Modena IGP
- Lenticchie g 500
- Cotenna di maiale g 100
- Parmigiano Reggiano g 50
- Panna fresca g 200
- Latte intero g 100

Per il Cotechino scottato su maionese balsamica con croccante di lenticchie accompagnata con spugna al Prezzemolo

- Cotechino Modena IGP g 500
- Lenticchie g 500
- Olio di semi di girasole l 1
- 4 Uova intere
- 8 Tuorli
- Farina 00 g 160
- Prezzemolo 1/2 mazzo
- Colatura di alici g 10
- Aceto balsamico g 150
- Aceto di vino rosso g 5

Procedimento

Per il cannolo di lenticchie ripieno di Zampone su squacquerone di Romagna e lamponi.

Impastare nella planetaria con il gancio a foglia il burro in pomata con la farina. Aggiungere l'acqua in cui è stato disciolto il sale fino. Impastare giusto il tempo necessario ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire con carta pellicola e far stabilizzare a +4 °C per almeno un'ora. Stendere la pasta su un tavolo infarinato e iniziare a formare dei dischi con il coppapasta.



Una volta ottenuti questi avvolgeteli negli stampi da cannolo bagnato con acqua i lembi della pasta per permettere di attaccarsi. Infine cuocere in forno a +180°C per 10/20 minuti, fateli raffreddare prima di farcirli.

Prima di procedere alla cottura punzecchiate lo Zampone Modena IGP in modo tale che non esploderà durante la cottura. Disponete lo zampone in ammollo ad acqua fredda 15 ore prima della cottura. Trascorso questo periodo di tempo mettete sottovuoto lo zampone e procedete alla cottura a bassa temperatura in forno a vapore o ad immersione a una temperatura di 75 C° per 17 ore. Al termine della cottura fatelo riposare per almeno un paio di ore.
Una volta freddo tagliate lo zampone a piccoli dadini e farcite i cannoli con l'aiuto di un cucchiaio o sac à poche. Tagliate alcuni la metà dei lamponi a brunoise e l'altra metà lasciateli interi.
Procedete ad impiattare iniziando all'estremità del piatto iniziando a predisporre la brunoise di lamponi, continuate adagiando sopra la brunoise il cannolo farcito e decorate macchiando il piatto con lo squacquerone di Romagna e disponendo i lamponi interi per dare colore al piatto.

Per il cappuccino di Modena stratificato in Finger food.

Iniziate con il pulire la zucca e infornatela a forno statico a 180 C° per 30 minuti con olio EVO, sale, pepe, timo e uno spicchio di aglio. Nel frattempo lavate e lessate le patate in una casseruola per circa 40 minuti. Una volta queste ultime procedete a pelare le patate, passatele al setaccio e fate questa operazione anche per la zucca. Procedete con mescolare insieme i due ingredienti aggiustando di sale, pepe e olio EVO, trasferite il tutto in una sac à poche.
Per il Cotechino Modena IGP, prima di procedere alla cottura punzecchiatelo in modo tale che non esploderà durante la cottura. Mettete sottovuoto il cotechino e procedete alla cottura a bassa temperatura in forno a vapore o ad immersione a una temperatura di 75 C° per circa 6 ore. Al termine della cottura fatelo riposare per almeno un paio di ore. Privatelo del budello e tagliatolo a fettine per uno spessore di ½ cm e coppate con il coppapasta del diametro dello stesso del bicchiere da finger food.

Per i funghi porcini puliteli con della carta assorbente umida per togliere il terriccio, evitando di lavarvi sotto l'acqua corrente. Tagliateli a brunoise e saltateli velocemente in una padella antiaderente con un filo di olio EVO, timo o rosmarino e uno spicchio di aglio e correggete di sale e pepe. Una volta cotti metteteli a scolare dal grasso in eccesso.
Per la cotenna di maiale cuocere a forno ventilato a temperatura di 130 C° per circa 2 ore, friggete successivamente per soffiare la cotenna che verrà utilizzata per decorazione.
Infine procedete con il lessare le lenticchie precedentemente messe a bagno 24 ore prima, in abbondante acqua salata continuando fino a cottura per circa un'ora. Infine scolate le lenticchie e frullate bene in modo da avere un impasto omogeneo e procedete con stendere la crema di lenticchie nella carta forno creando uno strato sottilissimo. Infornate a 80 C° fino a quanto non sarà completamente asciutto.
Per la spuma di Parmigiano Reggiano scaldate in un pentolino la panna fresca e il latte, aggiungete il parmigiano e mescolate con la frusta per evitare la formazione di grumi. Filtrate la salsa di parmigiano nel colino cinese inserendola nel sifone senza coperchio. Una volta raffreddata chiudete e aggiungete 2 capsule di gas di azoto agitate bene prima dell'utilizzo.
Per il cotechino scottato su maionese balsamica con croccante di lenticchie accompagnata con spugna al prezzemolo. Iniziate con il cotechino, prima di procedere alla cottura punzecchiatelo in modo tale che non esploderà durante la cottura. Mettete sottovuoto il cotechino e procedete alla cottura a bassa temperatura in forno a vapore o ad immersione a una temperatura di 75 C° per circa 6 ore. Al termine della cottura fatelo riposare per almeno un paio di ore. Privatelo del budello e tagliatolo a fettine per uno spessore di 1 cm e scottatelo leggermente in padella antiaderente.
Per la maionese: Versate i tuorli d'uovo nella planetaria il gancio a frusta. Iniziate a montare bene i tuorli e iniziate ad incorporare a filo l'olio di semi di girasole, fino a quando non avrete finito. Infine irrorate la maionese in planetaria con l'aceto balsamico di Modena e aggiustate di sale.
Per il croccante di lenticchie, mettere ammollo le lenticchie la notte prima. Il giorno dopo tamponarle bene e friggerle a 180°C per qualche minuto. Scolare su carta assorbente.
Per la spugna al prezzemolo: Nel bicchiere di un frullatore inserire i tuorli d'uovo, il prezzemolo, la colatura di alici e l'aceto. Frullare il tutto e aggiungere la farina setacciata. Continuare a frullare fino a ottenere un composto liscio. Poi setacciare il tutto con un colino e inserite il composto in un sifone. Aggiungere due cariche e fate riposare in frigorifero per due ore. Per ottenere la spugna di bagnetto verde, sifonare la salsa negli stampi in silicone riempendoli per metà e poi inserirlo in un microonde a massima potenza per un minuto.

Cotechino e le sue stagioni





IIS CASCINO
Palermo

Ingredienti

- Patate kg 1
- Cotechino Modena IGP g 400
- 2 Uova
- Amido di mais g 200
- Olio frittura l 1
- Frutti rossi g 400
- Germogli di pisello g 100
- Basilico g 200
- Caffè g 150



Procedimento

Ricreare con la clorofilla un cerchio al centro del piatto.
Posizionare con la sac à poche i ciuffetti di puré di patate.
Sopra i ciuffetti aggiungere la polvere di caffè.
Cuocere il cotechino a bassa temperatura per alcuni minuti.
Tagliare il cotechino con un coppa pasta. Aggiungere sopra il cotechino una leggera polvere di mandarino.
Affettare la patata sottile con albume, amido di mais e friggere.
Porre al centro la riduzione di frutti rossi. Decorare con petali di fiori edibili e germogli di pisello.



Rocher con capponata





IIS P. ARTUSI
Chianciano Terme | SI

Ingredienti

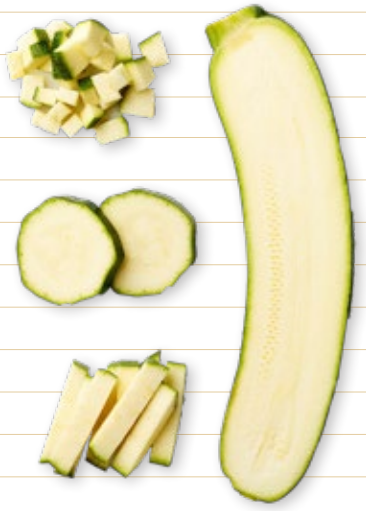
- Cotechino Modena IGP (cotto e sgrassato) g 80
- Farro perlato g 70
- 1 Zucchina piccola (grigliata o saltata in padella)
- 1 Carota media (tagliata a julienne)
- Pomodorini ciliegini (a piacere)
- 1 Cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Erbe aromatiche fresche (come timo o basilico)
- Una manciata di rucola fresca
- Sale e pepe q.b.
- Pane toscano raffermo q.b.
- Succo di limone (facoltativo)



Procedimento

Cuocere il farro in acqua leggermente salata finché non diventa tenero (circa 15-20 minuti). Nel frattempo cuocere il cotechino seguendo le istruzioni, rimuovendo l'eccesso di grasso dopo la cottura.

Grigliare le zucchine e tagliare le carote a julienne. Aggiungere anche i pomodorini tagliati a metà. Tagliare il cotechino a fette sottili e creare una polpetta da passare nel pane toscano raffermo e tostato.



Mescolare il farro cotto e scolato con le verdure, la rucola e le erbe aromatiche e porre in stampo savarin.

Condire con olio extravergine di oliva, sale, pepe e, se si preferisce, una spruzzata di succo di limone per dare freschezza.

Burger di Cotechino e finocchio, taleggio, miele, crema di zucca, aceto balsamico e bun agli spinaci



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

Ingredienti

Per il bun agli spinaci

- Farina Manitoba g 160
- Lievito fresco g 8
- Purea di spinaci g 60
- Latte intero g 40
- 2 Uova
- Burro g 16
- Zucchero bianco g 4
- Sale g 8
- Uovo q.b
- Latte intero q.b.
- Acqua q.b.

Per il burger di cotechino

- Cotechino Modena IGP g 600
- Macinato di manzo g 160
- Finocchio secco tritato g 10
- Olio evo q.b.

Per la crema di zucca

- Zucca senza buccia g 100
- ½ Rametto di rosmarino
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.

Per le farciture a complemento

- 8 Fette sottili di taleggio
- 2 Cucchiaini di miele
- 2 Cucchiai di aceto balsamico



Procedimento

Per il bun agli spinaci. Sbollentare gli spinaci per 10 minuti in acqua bollente e salata, scolarli e pressarli un po' per fargli perdere l'acqua in eccesso. Mettere in impastatrice farina, latte, uova, zucchero, lievito e purea di spinaci, impastare finché il composto non diventa elastico e aggiungere burro e sale. Dare una piega e far lievitare fino al 70% del volume (circa un'ora). Dividere in 4, pirlare e far lievitare nuovamente. Spennellare con tuorlo e latte in egual quantità e infornare a 190°C per 18/20 minuti.

Per il burger di cotechino. Sbollentare in acqua bollente il cotechino di Modena IGP per 9 minuti. Aprire la busta sottovuoto e togliere il prodotto. Tagliare la porzione necessaria a cubetti ed inserirlo nel cutter insieme al macinato di manzo e al finocchio tritato. Frullare finché il composto non risulterà omogeneo. Togliere dal cutter, bagnarsi le mani con poca acqua e formare il burger. Scaldare una padella con un filo d'olio e mettere il burger. Dopo 1 minuto girarlo per farlo dorare dall'altro lato. Aggiungere su di esso il taleggio e coprire con un coperchio. Lasciar cuocere per 1 minuto e togliere dalla padella.



Per la crema di zucca. Fare a cubotti la zucca, metterla in una bowl e aggiungere olio, sale, pepe e il rosmarino. Lasciar insaporire per 30 minuti e trasferire il tutto in un foglio di carta da forno e cuocere al cartoccio in forno a 180°C per 10/15 minuti.
Tirare fuori dal forno la zucca, eliminare il rosmarino, trasferire nel cutter e frullare con poca acqua. Quando il composto sarà omogeneo o liscio togliere dal cutter e setacciarlo per avere un risultato ottimale.

Composizione finale. Tagliare con un coltello a lama seghettata il bun in modo tale che la parte inferiore sia più fina rispetto alla parte superiore. Spalmare sulla base con un cucchiaio la crema di zucca, adagiare il burger, far colare il miele sul burger e finire con dell'aceto balsamico e chiudere il panino con la parte superiore del bun.



Polpette di Cotechino con crema di broccoli e fonduta di Pecorino



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

Ingredienti

Per le polpette:

- Cotechino Modena IGP g 500
- 2 Albumi
- Mollica di pane GA
- Latte q.b.
- Parmigiano reggiano q.b.
- Prezzemolo, aglio, sale, pepe, scorza di limone

Per la crema di broccoli

- Broccolo romanesco g 400
- Mandorle tostate g 50
- Parmigiano reggiano q.b.
- Olio EVO
- Sale
- Peperoncino

Per la fonduta di pecorino

- Pecorino Romano Dop g 250
- Panna fresca g 280
- Pepe



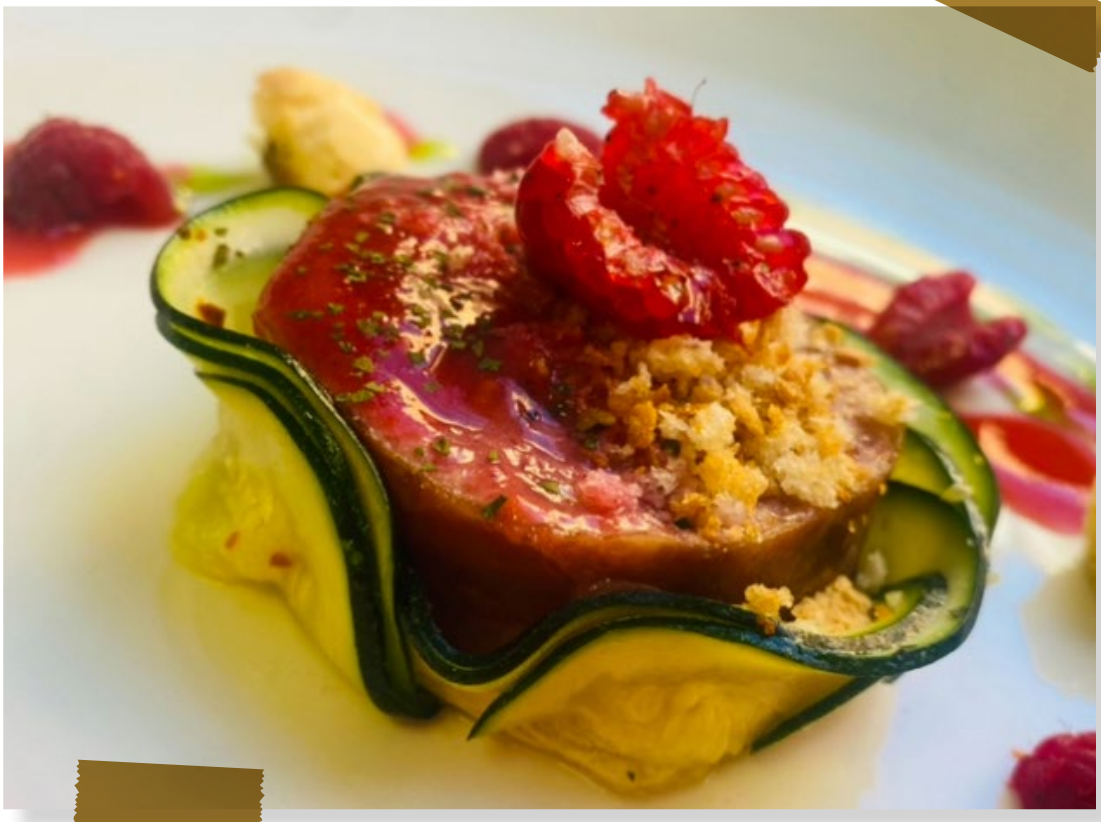
Procedimento

Bollire il Cotechino Modena IGP per 20 minuti, poi aprirlo, asciugarlo e farlo raffreddare. Nel frattempo bollire i broccoli per circa 5/6 minuti, poi condirli versandoli in una padella con aglio, olio e peperoncino, precedentemente riscaldati. Tostare le mandorle, unirle ai broccoli e frullare il tutto, aggiungendo il parmigiano reggiano.

Unire al cotechino un trito di aglio, prezzemolo, scorza di limone e la mollica di pane, e con le mani umide, formare delle polpette di diametro pari a circa 4 cm. Posizionare le polpette su una teglia da forno, spolverare con del pangrattato e cuocere per circa 15/20 minuti a 180° C.

Per la fonduta, versare in un pentolino la panna e far sobbollire. Aggiungere il Pecorino romano a fuoco spento e mescolare con una frusta fino a raggiungere una crema liscia. Posizionare la crema di broccoli sul fondo del piatto, adagiare sopra la polpetta e, infine, versare la fonduta di Pecorino romano.

Cotechino Modena IGP con zucchine marinate, coulis di lamponi, briciole di maritozzo e olio al basilico



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- Zucchine verdi g 200
- Olio evo
- Sale fino
- Timo fresco
- Menta
- Aceto di mele

Per il coulis di lamponi

- Lamponi freschi g 250
- Zucchero semolato g 10
- Un pizzico di ibisco macinato

Per l'olio al basilico

- Olio extravergine di oliva ml 100
- 20 Foglie di basilico

Per completare

- 1 Maritozzo
- Maggiorana
- Timo
- Menta
- Sale fino
- Pepe nero

Procedimento

Cuocere il Cotechino Modena IGP al vapore per 20 minuti, scolare il grasso e la gelatina in eccesso. Tagliare a fette il cotechino e ripassarlo in padella antiaderente.
Una volta dorato lasciarlo riposare.

Mondare e lavare le zucchine e tagliarle finemente a fette oblique, condirle con olio evo, menta, timo e sale. Lasciare in frigo per 30 minuti.

Per il coulis di lamponi. Prendere i lamponi, metterli in un contenitore alto, aggiungere un po' di acqua, l'ibisco, lo zucchero e frullare per pochi minuti.
Una volta frullato filtrarlo con un colino a maglie fine.







Per l'olio al basilico. Sbollenatare le foglie di basilico in acqua bollente, far raffreddare in acqua e ghiaccio. Quindi asciugarle, metterle in cutter con dell'olio evo e portare a 60°C e successivamente frullare. Mettere in un sac à poche e farlo decantare.
Versare in un dosatore con beccuccio fine. Prendere il maritozzo, tagliare a cubetti e saltare in padella con olio evo, erbe aromatiche, sale e pepe appena macinato.
Prendere le zucchine marinate e avvolgere il cotechino tiepido, creando una sorte di fiore, disporlo al centro del piatto, versare intorno il coulis di lamponi, l'olio al basilico, le briciole di maritozzo croccanti. Completare con dei lamponi freschi e foglioline di menta.



Crunch di polenta fritta accompagnata da cime di rapa al peperoncino e ragù di Cotechino al Chianti



IPSEOA F. MARTINI
Montecatini Terme | PT

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Polenta istantanea g 200
- Acqua ml 800
- Cime di rapa g 300
- Cotechino Modena IGP g 300
- Vino rosso "Chianti" D.O.C.G. ml 80
- 1 Foglia di alloro
- Olio extra vergine di oliva ml 40
- Sale g 30
- Olio al peperoncino ml 35
- 1 Spicchio d'aglio
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- Mezza cipolla
- Olio di semi di girasole ml 500
- 2 Cucchiai di aceto balsamico



Procedimento

Come prima cosa è necessario iniziare a preparare la polenta, portare ad ebollizione 800 ml di acqua e con l'aiuto di una frusta una volta raggiunto il bollore aggiungere a pioggia 200 gr di polenta istantanea. Spianare in una teglia con le mani bagnate il composto, ricoprire la teglia e lasciare freddare in ambiente fresco e asciutto per almeno un'ora.

Successivamente passare alla preparazione del ragù, aggiungere in una padella la mirepoix di sedano, carote e cipolla, aggiungere una foglia di alloro e il Cotechino Modena IGP precedentemente tagliato a pezzi. Sfumare il tutto con del vino rosso "Chianti".

Procedere alla cottura delle rape in una padella, far rosolare l'aglio con l'olio al peperoncino, una volta che si è leggermente imbiondito aggiungere le cimette di rapa procedendo alla loro cottura per almeno 20 min. Riprendere la polenta ormai fredda con l'aiuto di un coppapasta ricavare dei dischi, in una padella precedentemente riscaldata con dell'olio di girasoli procedere alla frittura dei dischi.

Posizionarli in un piatto con carta assorbente e assemblare il disco con le cimette saltate e il ragù di cotechino.

Babà Fusion





IIS L. SPALLAZANI
Castelfranco Emilia | MD

Ingredienti

- Farina 00 g 175
- Burro g 35
- Latte g 75
- 2 Uova
- Lievito di birra g 15
- Zucchero g 15
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Lambrusco Grasparossa ml 500
- Vino Bianco Pignoletto ml 500
- Salsa teriyaki ml 50
- Cotechino Modena IGP g 400
- Panna fresca g 75
- Parmigiano Reggiano 12 mesi g 75
- Cipolla Croccante g 20
- Menta g 20
- Glitter oro decorazione piatto
- Noce moscata q.b.
- Bucce limone g 10
- Bucce Arance g 10
- Chiodi di Garofano g 10





Procedimento

Unire e mescolare in una bowl farina, zucchero, lievito di birra sbriciolato e burro.
Aggiungere le uova. Una volta creato il panetto aggiungere il sale.
Lasciare lievitare per un'ora negli stampini appositi.
Procedere alla cottura in forno dei babà a 200°C per 5 min e poi 180°C per 8 min.
Preparare il cotechino tagliato a cubetti e rosolato leggermente in padella con olio.
Preparare la crema di Parmigiano unendo latte, panna fresca, pepe, noce moscata e parmigiano grattugiato.
Preparare le due bagne con i rispettivi vini e aggiunta di bucce di limone, arancia e chiodi di garofano.

Finite tutte le preparazioni farcire il babà con la crema al parmigiano, cotechino, salsa teriyaki, cipolla croccante e procedere alle due bagne. Decorare e servire.

Tegolina di calamaro con crema di patate, sbriciolato di Cotechino Modena IGP e gocce di Provolone del Monaco DOP



IIS P. COMITE
Maiori | SA

Ingredienti

- Calamari sporchi g 600
- Patate g 400
- Gamberi g 200
- 1 Cotechino Modena IGP
- Zucchine g 150
- Carote g 150
- Cipolla di Tropea g 100
- Prezzemolo g 100
- Latte q.b.
- Olio Extra Vergine D'oliva DOP " Colline salernitane" g 200
- Provolone del monaco Dop g 150
- Sale q.b.
- Aceto di vino bianco g 165
- Aceto di mele g 165 g
- Zucchero g 270





Procedimento

Pulire i calamari, acidificare in acqua frizzante, asciugare sigillare in una busta sottovuoto.
Cuocere in forno a vapore a 65°C per 20 minuti. Abbattere il calamaro.
Sbollentare le patate, raffreddare e pelare, aggiungere sale e prezzemolo.
Aggiungere il latte in proporzione alla composizione delle patate e se si vuole aggiungere il provolone del monaco DOP.
Inserire il composto in un sac à poche con punta riccia.
Preparare il composto di aceto di vino, aceto di mele e zucchero, portare il tutto in ebollizione e aggiungere le verdure tagliate finemente con il pelacarote.
Scottare il calamaro, il cotechino sbriciolato e i gamberi, scaglie del provolone del monaco DOP.
Procedere con la composizione del piatto.

Capodanno Cino - Modenese





IPSSAR ASSISI
Assisi | PG

Ingredienti

Per l'impasto dei Baozi

- Farina 00 g 170
- Acqua tiepida ml 95
- Zucchero g 15
- Lievito di birra fresco g 4
- Sale q.b.

Per il ripieno

- Cotechino Modena IGP g 300
- Salsa di soia ml 50
- Miele g 30
- Zenzero g 20
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Cipollotto g 50
- Timo q.b.
- Acqua ml 70
- Verza g 100
- Coulis ai Frutti Rossi
- Frutti di bosco g 150
- Aceto balsamico di Modena IGP ml 45
- Vino bianco ml 15
- Zucchero g 25
- Zeste di limone q.b.
- Panna Blanda
- Panna g 150



Procedimento

Preparare l'impasto dei baozi ossigenare la farina in planetaria con il lievito sbriciolato, unire poi acqua e zucchero, una volta ottenuto un impasto omogeneo aggiungere del sale e lasciar riposare 15 minuti.

Per il ripieno bollire il Cotechino Modena IGP e privarlo della membrana esterna, insaporire poi l'acqua con pezzi di cipollotto e zenzero, tagliare il cotechino e saltare i pezzi glassandoli con una miscela di salsa di soia, miele e peperoncino. Unire poi tutto in una ciotola con timo, verza, sale e pepe.



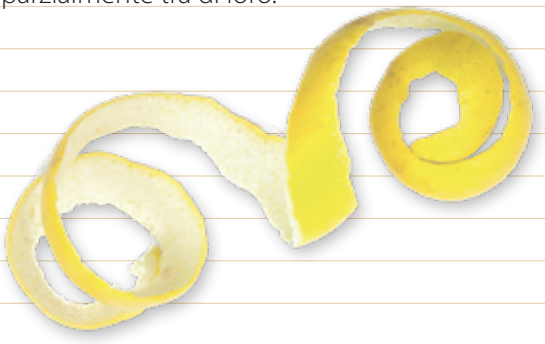
Ricavare dall'impasto dei bao delle palline da circa 35 grammi, stenderle mantenendo il centro più spesso e chiudere con all'interno il ripieno.

Per la coulis, cuocere i frutti rossi con lo zucchero e lo zeste di limone, sfumare con vino bianco e aggiungere l'aceto balsamico.

Per la panna blanda, scaldare la panna in infusione noce moscata, timo ed aglio, portare tutto a 70°C, prelevare timo ed aglio e versare sul parmigiano reggiano grattugiato, mescolare o frullare se necessario, filtrare tutto.

Per la soia alle lenticchie cuocere le lenticchie e scolarle a tre quarti di cottura, cuocerle poi in una casseruola con salsa di soia, timo, rosmarino e concentrato di pomodoro, lasciar sobbollire cinque minuti poi frullare e filtrare tutto.

Cuocere i bao a vapore, spennellare con la soia alle lenticchie e impiattare con la panna e la coulis miscelate parzialmente tra di loro.



Insalata di Cotechino Prato Fiorito





ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO

Sorrento | NA

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 432
- Lamponi g 216
- Ananas g 72
- Agar agar g 2
- Zucchina San Pasquale g 15
- Carota g 15
- Sale g 7
- Olio g 3
- Timo limonato g 0,5
- Lavanda in foglie g 0,5



Procedimento

Cuocere il Cotechino Modena IGP. Tagliare a forme irregolari l'ananas. Frullare i lamponi e passare a setaccio, poi unire in un pentolino con l'agar agar e portare a ebollizione. Lavare e pelare le zucchine e la carota; con le zucchine fare dei rettangoli lunghi usando la buccia e per la carota seguire lo stesso procedimento usando tutto. Bollire per 30 secondi in una pentola con acqua salata e creare una spirale. Una volta cotto il cotechino tagliarlo a fette e copparlo a forma di cerchio. Cuocere a fuoco vivo l'ananas facendo leggermente bruciare i lati lasciando i segni della griglia. Impiattare mettendo in un piatto un cucchiaio di crema di lamponi e distribuirlo orizzontalmente, alla fine della striscia distribuire tre cerchi di cotechino e poi distribuire l'ananas, la zucca, le zucchine e le erbe per creare armonia.



Zampone croccante su riduzione di lambrusco con verdure croccanti e purea di funghi



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA
Grosseto

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Zampone Modena IGP g 200
- Olio e.v.o. q.b.
- Sale fino q.b.
- Alloro q.b.
- Funghi champignon g 120
- Patate g 400
- Peperoni gialli e rossi g 200
- Carote g 80
- Scalogno g 80
- Pane raffermo g 80
- Lambrusco ml 120
- Burro g 40
- Latte g 80
- Noce moscata q.b.
- Rametto di rosmarino q.b.
- Aceto balsamico q.b.
- Chiodi di garofano q.b.



Procedimento

Lessare lo Zampone Modena IGP per un'ora circa, mantenendolo nella sua confezione sottovuoto. Nel frattempo lavare bene le patate e disporle in una teglia, per poi infornarle in forno a vapore fino a cottura.

Lavare bene e tagliare a macedonia i peperoni.

Pulire i funghi eliminando il gambo e le parti terrose. Pelare il cappello con un spelucchino. Tagliare in ultimo i funghi a fette sottili.

Lavare e pulire scalogno e carote e realizzare una brunoise.

Soffriggere la brunoise in un fondo di olio. Aggiungere poi i peperoni e cuocerli a fuoco medio per alcuni minuti, aggiungere l'alloro, il rosmarino e regolare di sapore. Trifolare in padella i funghi e frullarne circa la metà con un po' di latte.

Togliere le patate dal forno, pelarle e schiacciarle con l'apposito schiacciapatate. Scaldare il burro, unirlo alle patate schiacciate e aggiungere il latte a filo. Regola di sale e noce moscata.



Unire i funghi frullati al puré di patate e amalgamare bene.

Togliere i peperoni dal fuoco quando sono ancora croccanti.

Trascorsa un'ora, togliere lo zampone dalla sua confezione sottovuoto ed eliminare il grasso in eccesso. Mettere lo zampone a cuocere in forno a vapore per un'ora e mezza per sgrassarlo ulteriormente.

In una casseruola, far soffriggere una brunoise di scalogno con un po' di burro, aggiungere il lambrusco, le erbe aromatiche ed i chiodi di garofano. Far ridurre a fuoco moderato fino ad ottenere una consistenza sciropposa.

Filtrare la salsa ed aggiunge alcune gocce di aceto balsamico, regolare di sapore.
Sfornare lo zampone e farlo freddare in abbattitore. Una volta freddo tagliarlo a fettine e rosolarlo in padella per renderlo croccante.

Tagliare alcune fette sottili di pane e tostarle in forno insaporendole con olio e.v.o. e pepe.
Infine impiattare e decorare.



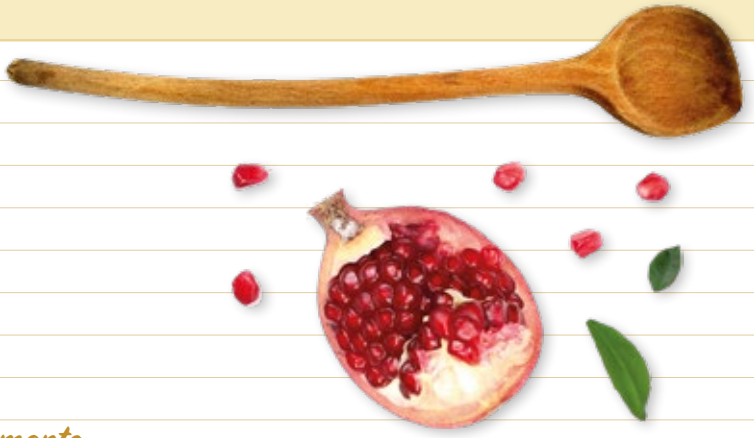
Savory and Sweet



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA
Grosseto

Ingredienti

- Riso originario g 250
- 3 Carote
- 3 Melagrane
- Cotechino Modena IGP g 100
- Zucchero g 100
- Vino rosso Chianti ml 50
- Pasta fillo una confezione
- Aceto balsamico di Modena q.b.
- Salvia liofilizzata q.b.
- Olio di semi di girasole q.b.
- Olio evo q.b.
- Acqua q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Fecola di patate g 15



Procedimento

Lavare il riso in acqua fredda fino a che l'acqua risulterà limpida, mettere in un tegame antiaderente e riempire con l'acqua fredda fino a che non avremmo coperto il riso superandolo di mezzo centimetro. Coprire con un coperchio trasparente e mettere sul fuoco a fiamma alta fino a che sulla superficie non inizia a formare le bollicine e abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 12 minuti senza sollevare il coperchio.

Per le carote. Pulire e pelare le carote, tagliare a julienne e saltare in una padella a fuoco alto con olio di girasole e sfumare con aceto balsamico fino a renderle croccanti.

Per la salsa al melograno. Pulire i melograni e in una casseruola portare i semi di melograno con lo zucchero, sale, pepe e poco più di metà del vino, cuocere per 4 minuti, filtrare e cuocerlo in casseruola aggiungendo la fecola di patate sciolta nel restante vino.



Per la pasta fillo. Preriscaldare il forno a 200°C e con la pasta fillo prendere un ciotolino di acciaio e sovrapporre gli strati ungendo con l'olio di semi di girasole e dargli la forma desiderata, riporre in una teglia coperta con carta da forno e cuocere fino a duratura.

Per la panna neutra aromatizzata alla salvia. Prendere una piccola casseruola e aggiungere metà della panna con la salvia e scaldare sul fornello fino a che non è calda per far sprigionare il sapore della salvia, aggiungere il composto al resto della panna e lasciar raffreddare, montare con una planetaria o usando un soffione.

Impiattamento. Su un piatto fare un cerchio con le carote e al centro un cucchiaino di salsa al melograno, adagiare il cesto di pasta fillo ripiena di riso e una fetta di Cotechino Modena IGP in cima alle carote, a lato fare un cerchio di salsa al melograno e un ciuffo di panna salata sia sulla salsa che sul cotechino, aggiungere a piacere una spolverata di salvia sulla panna salata.



Armonie Contrastanti



ISTITUTO ALBERGHIERO GIANNI BRERA
Como

Ingredienti

Per gli spaghetti

- 1 Cotechino Modena IGP
- Agar agar g 5
- 1 Cipolla
- 2 Chiodi di garofano
- 3 Bacche di ginepro
- 5 Grani di pepe nero

Per la bagnacauda leggera

- Panna fresca ml 100
- 2 Spicchi di aglio sbianchiti 3 volte
- 1 Acciuga sott'olio
- Olio d'oliva Garda DOP ml 15
- Burro g 5

Per la sferificazione di nero di seppia

- Acqua l 2
- Alginato di sodio g 4
- Xanthana g 2
- Nero di seppia g 5
- Lattato di calcio g 3
- Ortica
- Olio di semi
- Acetosella
- Foglia d'ostrica



Procedimento

Per gli spaghetti. Come prima cosa si vanno a tostare le spezie per estrarre tutto il loro aroma, successivamente andiamo a coprire con acqua fredda appena raggiunge il bollore aggiungere la cipolla e cuocere per 30 minuti.

Frullare il cotechino precedentemente cotto con il brodo aromatico, aggiustare di sale e aggiungere l'agar-agar. Spostarsi sul fuoco e portare ad ebollizione. Di seguito aspirare il composto con la siringa e iniettarlo in un tubicino per poi immergerlo in acqua fredda e ghiaccio per fissare la forma dello spaghetto, successivamente spingere il composto fuori dal tubicino e tenere da parte.





Per la bagnacauda leggera. Soffriggere dolcemente l'aglio sbianchito con il burro, successivamente aggiungervi l'acciuga e la panna fresca, lasciare ridurre per un paio di minuti. Fuori dal fuoco legarla con l'olio di oliva.

Per la sferificazione di nero di seppia. Diluire con acqua il nero di seppia e aggiungere la xanthana e il lattato di calcio, passarlo alla macchina del sottovuoto per tre volte. Nel frattempo creare un bagno di alginato frullando lo stesso in acqua fino a scomparsa delle bolle, quando pronto creare la nostra sfera di nero di seppia siringandola in uno scavino immergendola gradualmente nel bagno di alginato, lasciare a bagno per un paio di minuti ed estrarla dal liquido e immergerla in acqua fredda.

Per l'ortica fritta. Friggere per qualche secondo le foglie di ortica in olio caldo e aggiustare di sale.

Impiattamento. Porre sul fondo del piatto la bagnacauda, di seguito nel centro la sfera di nero di seppia e crearci un nido intorno con gli spaghetti. Mettere il cotechino croccante e per completare il piatto disporre qualche foglia di acetosella, foglia ostrica tagliata molto fine e l'ortica fritta intorno agli spaghetti, chiudere con un filo di olio del garda DOP.



Carnevale d'autunno





ISTITUTO ALBERGHIERO GIANNI BRERA

Como

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 140
- Panna fresca liquida g 200
- Albume pastorizzato g 60
- Zucca nocciola del Monferrato g 150
- Acqua minerale naturale g 150
- Gomma kappa g 4
- Farina g 40
- Burro g 25
- Zucchero g 25
- Cacao amaro in polvere g 15
- 1 Tuorlo d'uovo
- 24 Funghi pioppini
- 6 Foglie di nasturzio
- Succo di melagrana g 100
- Agar agar in polvere g 0,6
- 1 Foglio di gelatina
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



Procedimento

Cuocere il Cotechino Modena IGP, in seguito frullarlo con la panna. Dopo ciò passarlo in un setaccio molto fine ed aggiungere al composto l'albume. Condire il tutto con sale e pepe. Mettere il composto nel sifone, chiudere, e caricarlo con una carica di N02. Riempire lo stampo facendo attenzione a ricoprirne tutte le parti con la spuma di cotechino e mettere subito in abbattitore a -24° fino al completo congelamento.

Unire la farina, il cacao, lo zucchero, il burro e un pizzico di sale in una bowl. Sabbiare il composto, aggiungervi i tuorli e mescolare il tutto. Stendere su una placca ricoperta da carta da forno, e cuocere in forno a 175°C per circa 15 minuti.





Mettere a reidratare il foglio di gelatina, intanto portare a bollore per circa un minuto il composto di succo di melagrana e l'agar agar.
Spostare dal fuoco e aggiungervi la gelatina reidratata e strizzata. Stendere il composto su una placca e riporla in cella frigorifera per minimo due ore.
Una volta passato il tempo tagliare a cubetti.

Tagliare a pezzi la zucca e cuocerla in forno a 180°C coperta da carta stagnola. Una volta terminata la cottura frullare la zucca con l'acqua e aggiustare di sale e pepe. Passare il tutto ad un setaccio fine e aggiungerci la gomma kappa. Mettere in un pentolino e portare ad ebollizione. Versare in un contenitore stretto ed alto. Glassare la spuma di cotechino da completamente congelata, immergendola per pochi secondi nella glassa. Mettere su una grata da glassatura e riporre un'altra volta in abbattitore così da raffreddare velocemente il tutto evitando che si sciolga la spuma. Spadellare con il burro metà dei pioppini, l'altra metà lasciarli crudi.

Coppare il nasturzio e conservarlo in mezzo a due fogli di carta assorbente umida.

Posizionare la terra alla base del piatto, posizionarvi al centro la spuma di cotechino glassata. Sopra la terra i funghi alternandoli tra cotti e crudi, la gelatina di melagrana ed infine le foglie di nasturzio.



Il Cotechino in gabbia



IPIA G. FERRARIS
Iglesias | CI

Ingredienti

Per la farcia cotechino di Modena IGP

- Cotechino Modena IGP g 300
- Patata di Bologna DOP g 350
- Parmigiano reggiano DOP 36 mesi
- Olio exstr. Coll. di Romag. DOP aromatizzato al timo g 10
- Zenzero disidratato

Per la cialda croccante di Grana Padana DOP

- Grana padana 24 mesi grattugiato g 100

Per la maionese al balsamico DOP di Modena

- Aceto balsamico di Modena DOP g 20
- Olio vegetale g 130
- 1 Uovo
- Sale g 3

Per l'insalatina di lenticchie nere di Calasetta PAT

- Lenticchie nere di Calasetta PAT g 100
- Finocchietto g 5

Per l'olio verde al finocchietto selvatico

- Olio exstr. di oliva Coll. di Rom. DOP
- Finocchietto selvatico g 50

Per la pugna alle lenticchie PAT

- 1 Uovo
- 2 Albumi
- Zucchero g 10
- Fecola di patate g 35
- Crema di lenticchie PAT di Calasetta g 50
- Baking g 5
- Olio g 5
- Sale

Per il gel di Lamponi

- Lamponi g 100
- Acqua g 100
- Succo di limone g 30
- Zucchero g 20

Per il gel di melagrana

- Semi di melagrana g 200
- Xsantana g 1





Procedimento

Per la farcia cotechino di Modena IGP. Rigenerare il Cotechino Modena IGP. Cuocere le patate e schiacciare. Versare tutti gli ingredienti nel cutter e creare una farcia morbida.

Per la cialda croccante di Grana Padana DOP. Formare sul foglio di carta da forno dei rettangoli e cuocere al microonde per un minuto e mezzo a massima potenza, lasciare asciugare su carta assorbente.

Per la maionese al balsamico DOP di Modena. Versare tutto in un bicchiere ed emulsionare con un mix a immersione.

Per l'insalatina di lenticchie nere di Calasetta PAT. Condire tutti gli ingredienti.

Per l'olio verde al finocchietto selvatico. sbianchire il finocchietto selvatico, effettuare lo shock termico in ghiaccio. Strizzare e portare l'olio a 80°C, lasciare decantare. Lasciare maturare il tutto in un sacchetto da sottovuoto in frigo.

Per la spugna alle lenticchie PAT. Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare con un mix a immersione. Filtrare il composto, versare nel sifone e lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti. Versare la spuma nei bicchieri di carta forati e cuocere a microonde per circa 1 minuto a 750W.

Per il gel di lamponi. Cuocere tutti gli ingredienti, frullare, filtrare e aggiungere 1 g di xsantana.

Per il gel di melagrana. Centrifugare i chicchi di melagrana, mixare con 1 g di xantana. Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere e frullare con un mix a immersione. Filtrare il composto, emulsionare con xantana.

Cavati con cozze, fagioli e Cotechino Modena IGP





IPSEOA DON PINO PUGLISI
Centuripe | EN

Ingredienti

- Pasta tipo cavati g 280
- Cozze fresche g 300
- Fagioli cannellini precotti g 200
- Pomodori pelati g 180
- Cotechino Modena IGP g 160
- 2 Spicchi d'aglio
- Peperoncino fresco q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Olio EVO q.b.





Procedimento

Pulire le cozze, metterle in un tegame con l'aglio, un filo d'olio EVO, il peperoncino e gambi di prezzemolo, coprire con coperchio e farle aprire a fiamma alta, togliere le cozze dal tegame, filtrare e conservare l'acqua di cottura.

Cuocere il Cotechino Modena IGP per 20-25 minuti in acqua bollente, toglierlo dall'incarto e metterlo in una pirofila e tagliarlo a cubetti "mirepoix".

Nello stesso tegame usato per le cozze mettere un fillo d'olio EVO, una punta di peperoncino fresco ed i fagioli precotti, fare insaporire a fuoco dolce per qualche minuto, aggiungere i pelati e l'acqua delle cozze, unire la pasta e cuocerla. L'ultimo minuto di cottura unire il Cotechino Modena IGP e le cozze precedentemente sgusciate.

Per servire in un piatto fondo versare la pasta e decorare con qualche cozza non sgusciata.

Scialatielli carbolenta al cotechino croccante e polvere di lenticchie



Abbiamo deciso di rivisitare un piatto della cucina regionale rendendo protagonisti alcuni prodotti considerati eccellenze, sia in Italia che nel Mondo. In questa ricetta abbiamo dato spessore al gusto deciso del cotechino, preparandolo in una veste insolita.



IIS SAN BENEDETTO CASSINO

Cassino | FR

Ingredienti

Per gli scialatielli

- Farina di mandorle g 50
- Farina 00 g 300
- 4 Uova
- Pecorino g 20

Per la salsa carbolenta

- 4 Tuorli
- Parmigiano g 70
- Purea di lenticchie g 100
- Cotechino Modena IGP

Per decorare

- Purea di lenticchie g 100
- Lenticchie g 50
- 1 Tuorlo
- Pan grattato
- Prezzemolo
- Olio per friggere



Procedimento

Iniziamo preparando la pasta. Versiamo a fontana la farina, la farina di mandorle, e uniamo le uova ed il pecorino. Impastiamo il tutto e lasciamo riposare. Lessiamo il Cotechino Modena IGP per 25 minuti e lasciamo raffreddare.

Cuociamo le lenticchie e riduciamo in purea, lasciandone 50 gr. Nel frattempo mettiamo 4 tuorli nel pan grattato insieme a del prezzemolo tritato e facciamo congelare. Su un foglio di silpat o carta da forno stendiamo 100 gr di purea e anche i 50 gr di lenticchie lessate. Mettiamo in forno a 70°C per 3 ore e lasciamo essiccare. La purea una volta essiccata diventerà dura e potrà essere spezzata grossolanamente, mentre le lenticchie dovranno essere tritate e ridotte in polvere finissima.

Prepariamo la salsa carbolenta (a base di lenticchie e cotechino croccante) unendo i tuorli al parmigiano, alla purea di lenticchie rimaste ed amalgamiamo il tutto. Aggiungiamo alla salsa quasi tutto il cotechino tagliato precedentemente a cubetti e tostato in padella, senza aggiungere grassi.

Lessiamo gli scialatielli, friggiamo il tuorlo d'uovo impanato, uniamo la salsa alla pasta ed impiattiamo decorando con le chips e la polvere di lenticchie, il cotechino tostato rimasto, ed il tuorlo fritto cremoso.

Cannellone arrotolato di cotechino





IIS G. DE GRUTTOLA
Avvellino

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- Patate g 300
- Ricotta di bufala g 100
- Panna da cucina ml 100
- Parmigiano reggiano g 100
- 1 Rametto di timo fresco
- Pinoli g 30
- Cime di rapa (friarielli napoletani) g 500
- 1 Limone
- Olio di Ravece
- Sale
- Pepe

Procedimento

Lessare il Cotechino Modena IGP (come da indicazioni sulla scatola) e lasciarlo raffreddare completamente. Nel frattempo pulire e lessare le cime di rapa, scolarle e raffreddarle in acqua fredda, strizzarle bene facendogli perdere tutta l'acqua, metterle in un bicchiere da mix e frullarle con il minipimer.

Condire la salsa con olio, sale, pepe e tenere in caldo in un pentolino.

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle con lo schiaccia patate, aggiungere la ricotta, i pinoli, (precedentemente tostati in padella) il timo, una leggera grattata di buccia di limone, il parmigiano e aggiustare il tutto col sale e il pepe.

Riempiamo una sac à poche e teniamo da parte.

Prendiamo il cotechino, ormai ben freddo, affettiamolo per il lungo, con uno spessore di circa 1,5 mm, prendiamo 4 fette disponiamole una dopo l'altra accavallandone le estremità, prendiamo la sac à poche e farciamo per tutta la lunghezza di un margine.
Formiamo un lungo cannellone, e poi lo arrotoliamo su sé stesso a forma di girella.
Disponiamo la girella su una teglia da forno rivestita con carta da forno e cuociamoli a forno per circa 7 minuti a 180°C.

Prendiamo il piatto, schizziamo sopra la crema di cime di rapa (calda), tiriamo fuori dal forno i cannelloni, mettiamoli al centro del piatto e decoriamo il piatto con pinoli, olio e parmigiano.
Servire ben caldi.

Risotto Zeta punto due





IPSEOA DON PINO PUGLISI
Centuripe | EN

Ingredienti

- Riso Carnaroli g 280
- Zucca g 300
- Zampone Modena IGP (o Cotechino) g 150
- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 1 Spicchio d'aglio
- Grana g 40
- Burro g 40
- 1 Anice stellato
- Erbe aromatiche q.b. (rosmarino, timo, salvia)

Procedimento

In una pentola preparare il fondo vegetale con acqua fredda, il sedano, la carota, la cipolla e l'anice stellato, far cuocere per un'ora schiumando spesso.

Mondare e pulire la zucca, tagliarla a cubetti e farla cuocere in una padella con un filo d'olio EVO, uno spicchio d'aglio intero e le erbe aromatiche, a fine cottura frullare leggermente.

Cuocere lo Zampone Modena IGP (o Cotechino) in acqua bollente nel suo involucro, farlo freddare e sbriciolarlo.

In una casseruola tostare il riso a secco, appena caldo coprire con il fondo vegetale, a metà cottura unire la zucca frullata e lo Zampone Modena IGP (o Cotechino) sbriciolato, mantecare con grana e burro.



Sinfonia scomposta di zucca e cotechino: Dialogo tra le tradizioni di Nord e Sud



IPSSAR P. BORSELLINO
Palermo

Ingredienti

- Farina Maiorca g 120
- Pecorino siciliano DOP g 300
- Latte parzialmente scremato g 500
- Burro g 200
- Cotechino Modena IGP g 400
- Zucca Gialla g 600
- Patate g 450
- Finocchietto selvatico g 200
- Acqua faba g 500
- Farina 00 g 90
- Sale, pepe q.b.



Procedimento

Per l'impasto di pasta fresca. Preparare l'impasto, si spolvera con pochissima farina e si passarla tra i rulli, fino ad ottenere la sfoglia dello spessore massimo di 1,5 mm. Si tagliano dei dischi con l'aiuto di un coppapasta.

Per i dischi zucca e patate. Tagliare la zucca dello stesso spessore della pasta fresca e usare la stessa tecnica per le patate.
Ottenuti i dischi, si dispongono in un recipiente dove vengono salati e coperti con liquido, preferibilmente acqua faba, aromatizzata con finocchietto selvatico e precedentemente semi montata. Cuocere in forno microonde per 5 minuti 500/600 w.



Per il cotechino. Cuocere il Cotechino Modena IGP. Trascorso il tempo necessario, togliere dalla pentola, tagliare la confezione, scolare, estrarre il cotechino e lasciarlo raffreddare; quindi, rimuovere il budello e tagliare a disco.
Sbriciolare il cotechino insieme ai ciuffi di finocchietto selvatico; disporlo in teglia e renderlo semi croccante, senza farlo essiccare, in forno per 10 minuti a 180°C. Una parte viene essiccata a bassa temperatura.

Per la fonduta. Preparare un roux facendo fondere il burro in un tegame insieme alla farina; mescolare con la frusta fino a quando comincia a prendere un colore leggermente dorato, proseguire la cottura a fiamma viva aggiungendo pepe, sale; togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino grattugiato, fino a farlo fondere, continuare a mescolare a fuoco basso per sciogliere il formaggio perfettamente.

Per la cialda. In una ciotola mixare la farina, l'acqua faba, il burro e il formaggio, i ciuffetti di finocchietto selvatico. Ottenuto il composto, stendere sul tappetino decorato con l'aiuto di una spatola e cuocere in forno a microonde per 5 minuti.

Assemblaggio. In una teglia mettere un foglio di carta da forno, lo stampo e iniziare la stratificazione degli elementi disponendo per prima un disco di pasta fresca, a seguire la zucca, il cotechino e infine la patata. Ripetere l'operazione due volte e completare con il formaggio pecorino.



Gnocchi di zucca ripieni di Cotechino Modena IGP con crema di zucca e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

Ingredienti

Per l'impasto degli gnocchi
- Farina 00 g 150
- Zucca Butternut g 160
- Sale

Per la farcitura degli gnocchi
- Cotechino Modena IGP g 500
- Salvia 4 foglie

Per la crema di zucca
- Zucca Butternut g 500
- 1 Scalogno
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Per la fonduta di parmigiano
- Latte g 250
- Farina 00 g 30
- Burro g 30
- Parmigiano Reggiano g 100

Per mantecare gli gnocchi cotti
- Burro g 120
- Salvia 2-3 foglie



Procedimento

In una padella, tritare lo scalogno e farlo rosolare con un filo d'olio. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti e lasciar cuocere per circa 15 minuti, finché diventa morbida. Frullare fino a ottenere una crema omogenea e lasciar raffreddare per 30 minuti. Una volta fredda la crema di zucca mescolarla con la farina 00 e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti.

PREPARAZIONE DEL COTECHINO PER LA FARCITURA

Cottura del cotechino. Portare a bollore una pentola d'acqua e cuocere il Cotechino Modena IGP per circa 20 minuti. Una volta cotto, lasciarlo raffreddare per 10 minuti, quindi tagliare a fette e ridurle a cubetti piccoli. Tieni da parte.







REALIZZAZIONE DEGLI GNOCCHI

Stesura dell'impasto. Riprendere l'impasto e stenderlo con la macchina per la pasta. Passarlo prima al livello 1 (spessore maggiore) per due volte, poi al livello 2 per due volte e infine al livello 3 una sola volta, fino a ottenere una sfoglia sottile ma non troppo.

Farcitura. Su ogni dischetto, aggiungere un po' di salvia tritata e due cubetti di cotechino. Chiudere i dischetti formando una pallina, continuare fino al completamento della pasta. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata per cuocere gli gnocchi. In un pentolino, preparare un roux sciogliendo il burro e aggiungendo la farina, mescolando con una frusta fino a ottenere una pasta densa. In un altro pentolino, scaldare il latte e versalo poco alla volta sul roux, mescolando continuamente fino a ottenere una consistenza cremosa.

Togliere dal fuoco, lasciar riposare per un minuto e aggiungere il parmigiano, mescolando fino a che si è sciolto. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente per 4-5 minuti. Una volta cotti, scolarli e trasferirli in una padella con il burro fuso e le foglie di salvia. Saltarli per un paio di minuti per insaporirli. Versare un po' della crema di zucca rimasta sulla base del piatto, adagiare sopra gli gnocchi, aggiungere un po' di crema di parmigiano e completare con qualche cubetto di cotechino.

Cappellacci di Cotechino al profumo d'arancia su letto di lenticchie





IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

Ingredienti

- 4 Uova
- Farina g 400
- Succo di arancia ml 340
- 6 Arance
- Cotechino Modena IGP g 400
- Lenticchie g 150
- Patate g 500
- Finocchio g 200
- Finocchietto selvatico q.b.
- Burro g 100
- Zucchero 2 cucchiaini
- Amido di mais 1 cucchiaino
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Maggiorana q.b.
- Sale e pepe q.b.





Procedimento

Per la pasta all'uovo. Versare la farina su una spianatoia di legno, creare un incavo al centro formando quella che viene chiamata «fontana» e aggiungere le uova intere all'interno dell'incavo, un pizzico di sale e la buccia dell'arancia. Una volta che la parte liquida è stata assorbita iniziare a impastare a mano per circa 10 minuti. Quando l'impasto risulterà liscio avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare per almeno 30 minuti. Una volta riposato, tagliare un pezzetto di impasto con il tarocco, infarinarlo e tirarlo con la macchina sfogliatrice.
Una volta raggiunto lo spessore desiderato, con un coppapasta, dare la forma alla sfoglia per formare successivamente i cappellacci.



Per la salsa affumicata di patate e finocchi. Pelare le patate e bollirle per 5 minuti, pulire e tagliare il finocchio. A questo punto posizionare entrambi gli ingredienti su una teglia e cuocerli in forno statico per 15 minuti a 200°C. Passati i 15 minuti di cottura, frullare le patate e i finocchi fino ad ottenere una crema setosa. Infine, mettere la crema utilizzata ottenuta in una bowl coprirla con la pellicola e con l'affumicatore arricchirla con un sentore di affumicato.

Per la crema di lenticchie. Sciacquare le lenticchie sotto acqua corrente. Fare un giro di olio in un tegame, versare le lenticchie e ricoprirle di acqua. Chiudere con un coperchio e lasciar cuocere per venti minuti. Quindi regolare di sale e pepe e frullare il tutto.

Per la riduzione all'arancia. Spremere le arance, privarle degli eventuali semi e tenere il succo da parte. Sciogliere il burro in un pentolino e, mantenendolo sul fuoco, aggiungere in ordine: zucchero poco alla volta, succo d'arancia preparato precedentemente, far addensare alla consistenza desiderata. In un piatto fondo versate la crema di lenticchie, adagiate i cappellacci ripassati in padella con la salsa affumicata di patate e finocchi ed inserite la riduzione all'arancia.



Risotto alla melagrana con cotechino sbriciolato, pesto di menta e mandorle



ISIS LEOPOLDO DI LORENA
Grosseto

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 120
- Riso carnaroli g 300
- Olio e.v.o. q.b.
- Sale fino q.b.
- Succo di melagrana ml 100
- Sedano g 30
- Carota g 30
- Scalogno g 100
- Menta g 50
- Mandorle g 40
- Parmigiano g 50
- Vino bianco q.b.



Procedimento

Bollire il Cotechino Modena IGP per circa un'ora, nel frattempo preparare il brodo con gli scarti dello scalogno, una carota e una costa di sedano. Ricavare il succo della melagrana e lasciare qualche chicco per la decorazione e metterlo da parte.

Non appena il cotechino avrà finito di cuocere, toglierlo dalla confezione del sottovuoto e metterlo su una teglia forata, proseguire la cottura in forno a vapore per circa un'ora e mezza.

Nel frattempo preparare il pesto di menta, tostare le mandorle in padella e poi frullare assieme alla menta, olio a filo, parmigiano e aggiustare la consistenza con un po' d'acqua.
Appena il cotechino avrà finito la cottura in forno, sbriciolarlo e farlo rosolare in padella con lo scalogno precedentemente tritato a coltello, lasciar rosolare per circa due minuti sfumando con il vino bianco.

Aggiungere e tostare il riso, aggiungere poco alla volta il brodo vegetale, e aggiustare di sapore, non appena il riso sarà a metà cottura aggiungere il cotechino e poco alla volta il brodo per finire di cuocere.

Non appena il riso avrà quasi raggiunto la cottura desiderata, aggiungere il succo di melograno ed il parmigiano per mantecare.

Infine impiattare decorando con il pesto di menta, mandorle, una fogliolina di menta e qualche chicco del frutto.

Pici al rosso di Montalcino con crema di zucca Amiatina al rosmarino, Zampone rosolato e biscotto salato di Roccalbegna sbriciolato



ISIS LEOPOLDO DI LORENA
Grosseto

Ingredienti

Per i pici

- Farina 0 g 1000
- 1 Bottiglia Rosso di Montalcino IGT BIO
- Olio EVO g 50
- Sale q.b.

Per la crema di zucca Amiatina al rosmarino

- Zucca Gialla g 500
- Rosmarino q.b.
- 2 Cipolle
- 1 Spicchio di aglio
- 3 Cucchiai olio extravergine d'oliva (EVO)
- Erbette miste aromatiche 1 mazzetto
- Salvia 1 foglia
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Cannella in polvere q.b.
- Parmigiano Reggiano g 100
- Filetto di acciughe sott'olio
- Pecorino toscano DOP
- 1 Zampone Modena IGP
- Biscotto salato di Roccalbegna pacco 1



Procedimento

Disporre la farina a fontana, aggiungere un pizzico di sale e i liquidi ed impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio.

Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigo per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, tagliare in 3 pezzi l'impasto, spianarlo con uno spessore di 1 cm. Ungere la spianatoia con olio di semi con un pennello. Tagliare con un coltello a lama liscia l'impasto a strisce con una larghezza di circa 7 mm.

Una striscia alla volta, far rotolare su una spianatoia con i palmi delle mani. Far asciugare i pici su un canovaccio infarinato, spolverandoli con la farina.

Sbucciare la zucca, tagliarla a grossi spicchi, eliminare i semi e tagliarla a piccoli dadi. Sbucciare e tritare finemente le cipolle, farle soffriggere in un paio di cucchiai di olio, unire l'aglio sbucciato e pestato, e i dadi di zucca.



Lasciar cuocere fino a farli diventare quasi teneri, mescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, unire il mazzetto di erbe, il rosmarino e la salvia, aggiungere 1,5 L di acqua e far bollire per mezz'ora.

Togliere il mazzetto di erbe e passare la minestra al frullatore.

Rimettere poi la crema nel tegame, e aggiungere per insaporire il sale, il pepe, la cannella, l'olio rimanente e il formaggio grattugiato e lasciar cuocere altri 5 minuti.

Privare lo Zampone Modena IGP della cotenna, e tagliarlo a cubetti.

Mettere lo zampone in una padella fredda e farlo sudare a fuoco medio.

Togliere lo zampone dalla padella, e nella stessa saltarci il biscotto salato sbriciolato.
Nella stessa padella dello zampone, mettere un filo d'olio, dei filetti di acciuga, e dell'aglio sbucciato.

Far saltare i pici nel condimento. Aggiungere un pizzico di pecorino toscano DOP grattugiato.
Predisporre la crema di zucca sulla base del sulla base del piatto. Sopra alla crema mettere i pici.

Sopra ai pici mettere lo zampone con il biscotto salato sbriciolato. In cima mettere uno spicchio d'aglio in camicia e un rametto di rosmarino

Il Cotechino ed i mille couleurs



ISIS LEOPOLDO DI LORENA
Grosseto

Ingredienti

- Farina 00 g 100
- Olio Evo q.b.
- Carbone Vegetale q.b.
- Sale fino q.b.
- Acqua ml 230
- 1\2 Barbabietola rossa
- Farina 00 g 125
- Semola rimacinata g 25
- 2 Uova
- Cotechino Modena IGP g 300
- Parmigiano grattugiato g 100
- 1 Patata
- Noce moscata q.b.
- 3 Tuorli
- Formaggio comté g 50
- Burro g 70
- Vino bianco q.b.
- Succo di barbabietola g 150
- Sciroppo di zucchero g 15
- Lecitina di soia g 5
- Prezzemolo g 60
- Cubetti di ghiaccio
- Sale grosso q.b.
- Pepe q.b.
- 1 Tartufo nero estivo

Procedimento

Mettere a bollire una patata di media grandezza. In una ciotola unire farina, carbone, olio, sale. Poco alla volta versare l'acqua. Impastare e far riposare qualche minuto. Stendere la sfoglia e sovrapporla alla sfoglia che sarà preparata successivamente. Lavare le barbabietole e pulirle. Bucherellarle con una forchetta e arrostirle con olio di oliva.

Farle raffreddare ed eliminare la buccia. Frullare con un po' di acqua. Successivamente mescolare la purea con le uova.

Poi unire le due farine e mescolare. Unire infine l'olio e far riposare. Dopo la cottura della patata spellare e schiacciare.

Nel frattempo tagliare il Cotechino Modena IGP e frullare fino ad ottenere una purea. Versarlo in una ciotola ed unire la patata e un uovo.

Insaporire con noce moscata, sale e pepe. Aggiungere il parmigiano grattugiato e mescolare il tutto.



Far riposare in frigo. Separare i tuorli dall'albume e mettere a bagnomaria.
Sbattere con una frusta e poi unire il burro precedentemente sciolto. Unire il sale ed il vino.
Poi unire il parmigiano ed il comté.

Separare i tuorli dall' albume e mettere a bagnomaria. Sbattere con una frusta e poi unire il burro precedentemente sciolto. Mescolare bene e con un frullatore ad immersione e far incorporare aria. Pulire il prezzemolo e mettere a bollire nell'acqua e sale.
Nel frattempo, in un'altra ciotola unire sale, acqua fredda e ghiaccio. Scolare poi il prezzemolo ed immergerlo nell'acqua fredda. Strizzare e frullare con un cubetto di ghiaccio e 2 cucchiai d'acqua. Unire l'olio e poi filtrare.

Tagliare a piccoli cubetti il Cotechino Modena IGP. Far "incroccantire" in padella.
Stendere la pasta, tagliarla a misura e con realizzare dei ravioli con la farcia di cotechino.
Cuocere in acqua salata, scolarli ed impattare accompagnandoli con lo zabaione al comté, tartufo nero fresco, aria di barbabietola e prezzemolo liquido.



"LA TRINACRIA A MODENA"

Tortelli di Cotechino Modena IGP, melanzane e pinoli, saltati con olio DOP "Nocellara del Belice" su macco di fave e cremoso di ricotta di pecora al Verdello di Sicilia e finocchietto selvatico



IIS A. VETRANO
Sciacca | AG

Ingredienti

Per la pasta fresca
- Semola rimacinata g 200
- 5 Tuorli d'uovo
- Concentrato di pomodoro q.b.

Per la farcia
- Cotechino Modena IGP g 200
- Melanzane nere g 150
- Pinoli g 10
- Formaggio grana grattugiato q.b.
- Sale e pepe nero q.b.
- Aglio in spicchi 1

Per il condimento
- Olio DOP Nocellara del Belice ml 40
- Cipolla bianca g 30
- Olio evo ml 20
- Rosmarino
- Fave secche g 150
- Sale e pepe nero q.b.
- Ricotta di pecora g 60
- Scorza di limone verdello di Sicilia q.b.
- Finocchietto selvatico q.b.
- Olio di semi di girasole ml 200

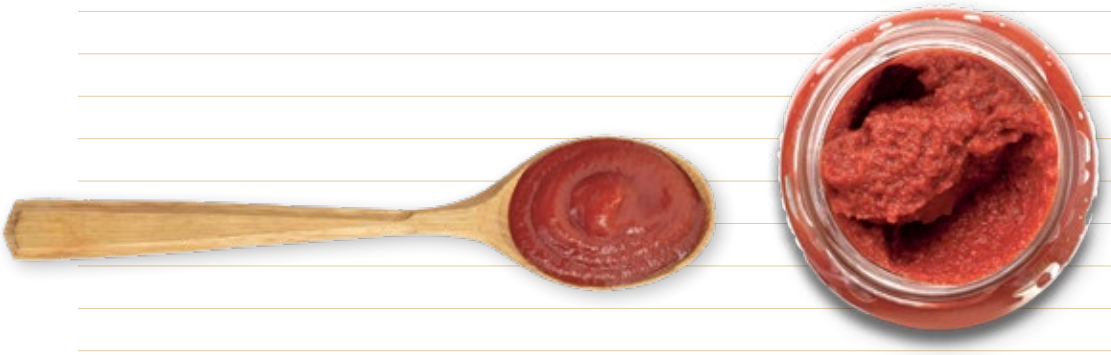


Procedimento

Per la pasta fresca. Preparare la pasta fresca all'uovo. Prenderne un terzo dell'impasto e aggiungere il concentrato di pomodoro, e ottenere un impasto dal colore rosso. Lasciarli riposare coperti con un panno per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Per la farcia. Cuocere il cotechino Modena IGP, sbriciolare finemente e mettere da parte. Lavare la melanzana, pelarla e tagliarla a dadini piccoli. In una padella scaldare un filo d'olio evo con uno spicchio d'aglio, aggiungere le melanzane e cuocere. Eliminare l'aglio e lasciar raffreddare. In un padellino tostare i pinoli. In una ciotola unire il cotechino, le melanzane, i pinoli, il grana, un pizzico di sale e pepe, mescolare bene per ottenere un composto omogeneo.

Preparazione dei tortelli. Stendere i due impasti in modo da ottenere il contrasto cromatico tra il giallo e il rosso. Completato questo passaggio con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi e disporre piccole porzioni di farcia al centro di ciascuno. Chiudere dando forma ai tortelli.



Per il macco di fave. In una casseruola, rosolare leggermente la cipolla a pezzetti con un filo d'olio evo, aggiungere le fave, il rosmarino e coprire con acqua. Cuocere finché le fave sono tenere. Frullare con un mixer a immersione per ottenere una crema densa e liscia. Regolare di sale e pepe.

Per il cremoso di ricotta. Mescolare la ricotta di pecora con la scorza grattugiata di limone, il finocchietto tritato, sale e pepe. Montare con una frusta fino a ottenere una crema soffice.

Per i tortelli. Cuocere i tortelli in acqua bollente salata per 3 minuti.

Impiattamento. Distribuire un velo di macco di fave su ciascun piatto come base. Adagiare sopra i tortelli, saltati rapidamente con olio DOP Nocellara del Belice. Accanto, disporre ciuffetti di cremoso di ricotta di pecora. Guarnire con scorza di limone verdello e la buccia delle melanzane tagliata a striscioline molto sottili, fritta precedentemente in olio di semi.



La caramella che non ti aspetti...





IIS G. GREGGIATI
Ostiglia | MN

Ingredienti

Per la pasta fresca gialla

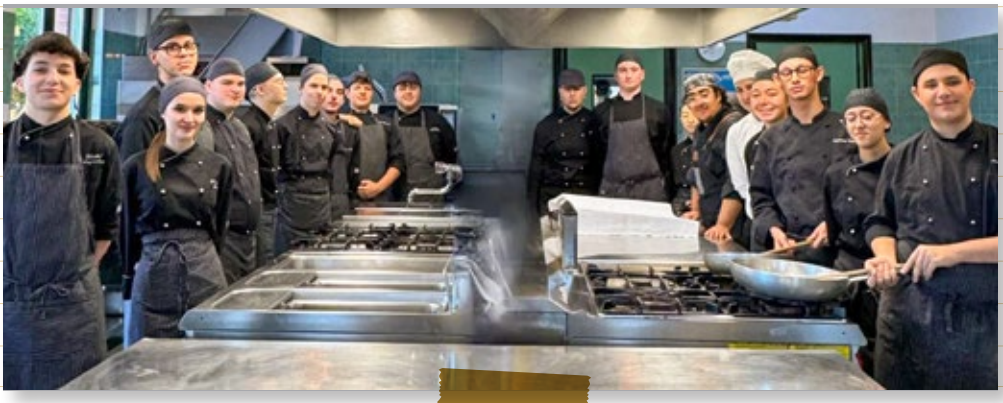
- 3 Uova
- Farina 00 g 150
- Farina di semola rimacinata g 150
- Pasta fresca rossa
- Vino rosso g 150
- Colorante viola naturale da estratto vegetale g 3
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Per il ripieno di zampone

- Zampone Modena IGP g 200
- Patate lesse g 150
- 2,5 Cucchiai di Parmigiano reggiano
- Crema di zucca
- Zucca pulita cotta al forno g 200
- Rosmarino q.b.
- Sale q.b.
- Caviale di Aceto Balsamico
- Alginato g 1
- Aceto balsamico g 25

Per le decorazioni

- Foglioline di salvia
- Lamelle di Mandorle



Procedimento

Per la pasta fresca gialla versate la farina su una spianatoia e create un incavo al centro. Aggiungete le uova intere, mescolate con una forchetta incorporando la farina e impastate a mano fino a ottenere un composto liscio.

Per la pasta fresca rossa, seguite lo stesso procedimento, aggiungendo però il vino miscelato con il colorante al posto delle uova. Impastate fino a ottenere una consistenza liscia.



Per il ripieno, schiacciate e mescolate il Cotechino Modena IGP cotto con le patate bollite e un pizzico di sale. Quando il composto è omogeneo, aggiungete il parmigiano e trasferite tutto in una sac à poche.

Per la crema di zucca, cuocete la zucca in forno a 200°C per 30 minuti, sbucciatela, aggiungete sale e rosmarino, frullate e setacciate due volte.

Piegate ogni impasto colorato a portafoglio, quindi stendetelo a uno spessore di circa 3 mm. Questo spessore determinerà l'ampiezza delle righe nei ravioli. Sovrapponete le sfoglie alternando i colori, spennellando ogni strato con acqua per farle aderire. Tagliate l'impasto a strisce di circa 1 cm, spolverate con farina e stendete fino a ottenere una pasta rigata. Stendete la pasta in sfoglie sottili e tagliatele in rettangoli di 10 x 8 cm. Al centro di ciascun rettangolo mettete un cucchiaino di ripieno e avvolgete la sfoglia su se stessa. Modellate le caramelle ruotando il lembo destro in senso orario e il sinistro in senso antiorario, poi tagliate i bordi con una rotella dentellata.

Cuocete la pasta in acqua salata per 5 minuti. Intanto fate dorare salvia e menta nel burro. Scolate le caramelle e conditele con il burro aromatizzato e parmigiano.

Per la sferificazione dell'aceto balsamico preparate una soluzione di acqua e alginato e unite l'aceto. In un'altra boule, preparate una soluzione di acqua e calcio. Prelevate la soluzione con aceto balsamico con una pipetta e immergete le gocce nella soluzione di calcio. Raccogliete e sciacquate le sfere in acqua.

Triangoli ripieni di Zampone Modena IGP e patate su vellutata di asparagi con riduzione di Parmigiano Reggiano DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP e croccante di Nociata



IPSSEOA COSTAGGINI
Rieti

Ingredienti

- 1 Zampone Modena IGP
- Asparagi g 100
- Patate di Leonessa g 200
- Parmigiano Reggiano g 150
- Crema di latte g 100
- 1 Rametto di rosmarino
- Burro g 50
- 2 Spicchi d'aglio
- Miele millefiori g 100
- Noci g 100
- Aceto balsamico di Modena IGP
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva



Procedimento

Cominciare la lavorazione con la preparazione della pasta all'uovo, amalgamando uova fresche e farina, sino a ottenere un impasto liscio e setoso. Lasciare riposare la sfoglia affinché acquisti la giusta elasticità.

Durante il riposo della sfoglia dedicarsi alla farcitura. Pelare con cura le patate, tagliarle a cubetti e condirle con olio extravergine d'oliva, sale, uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino. Cuocere in forno fino a doratura.

Nel frattempo immergere lo Zampone Modena IGP ancora confezionato in acqua bollente per qualche minuto, affinché si ammorbidisca. Estrarlo dall'involucro e scolare accuratamente, raccogliendo la gelatina prodotta. Tagliare lo zampone a tocchetti, rosolare rapidamente in padella con olio extravergine e un ciuffo di rosmarino, fino a ottenere una consistenza sfilacciata.
Unire lo zampone alle patate ormai cotte e ridotte in purea, quindi incorporare parmigiano reggiano grattugiato per conferire al ripieno un aroma intenso.



Per la salsa. Mondate le punte degli asparagi e saltatele in padella con un filo di olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Trasferitele in un piccolo contenitore, aggiungendo alcune gocce di aceto balsamico di Modena IGP per la marinatura.

Sbollentare i gambi degli asparagi, poi frullarli finemente insieme a olio extravergine e parmigiano reggiano, ottenendo una crema vellutata.

Realizzare una riduzione di parmigiano e crema di latte per arricchire la preparazione. Infine, ridurre la gelatina dello zampone in padella con una noce di burro, fino a ottenere una salsa raffinata e saporita.

Per completare, realizzare la nociata – dolce tipico della tradizione sabina – cuocendo miele e noci in casseruola fino a ottenere un composto compatto. Disporre fra due fogli di carta da forno ben oleata, stendere sottilmente e tagliare in losanghe.

Stendere la pasta all'uovo sottilmente, ricavando dei triangoli. Farcire ogni triangolo con il ripieno di zampone e patate, quindi chiuderli accuratamente. Cuocerli in acqua bollente salata fino a quando non raggiungono la giusta consistenza.

Per la presentazione, disporre una base di crema di asparagi al centro del piatto. Adagiare sopra i triangoli scolati e decorare con la riduzione di parmigiano, gocce di gelatina dello zampone ridotta, un filo di aceto balsamico tradizionale di Modena IGP e le punte di asparagi marinate. Completare con una spolverata di nociata finemente tritata per aggiungere una nota croccante e dolce al piatto.



Trova il Cotechino



IIS F. BUSCEMI
San Benedetto del Tronto | AP

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP
- Gamberi crudi
- Erbe aromatiche
- Melograno
- Nero di seppia
- Lenticchia di Castelluccio di Norcia
- Sedano rapa
- Mezzi paccheri
- Fiori e erbe selvatiche commestibili
- Olio di semi
- Olio di oliva evo
- Gomma xantana

Procedimento

Mettere in un pentolone il Cotechino Modena IGP, le verdure e acqua.

Nel mentre cominciamo a preparare le salse: (melograno), (erbe aromatiche), (nero di seppia), (lenticchie e sedano rapa) sono 4 salse diverse.

Una volta che il cotechino è pronto nel brodo frulliamo tutto il composto e riduciamo quasi a farla diventare una crema per condire la pasta.

Nel frattempo cominciamo a pulire e a tagliare i gamberi crudi abbattuti.

Per l'impiattamento abbiamo bisogno di un piatto piano quadrato dove alla base andranno disposte le 4 salse i gamberi e le erbe selvatiche e fiori.

Alla fine del piatto serviamo la pasta al di sopra di questi ingredienti completando il piatto con una decorazione.



Quaglia in CBT ripiena di cotechino e riduzione al miele d'acacia



IIS SAN BENEDETTO CASSINO

Cassino | FR

Ingredienti

- Zampone Modena IGP g 300
- 4 Quaglie
- Olio evo
- Erbe aromatiche (salvia, origano, rosmarino),
- Ricotta vaccina g 200
- Grana g 100
- Melanzane g 100
- Carciofi g 200
- Burro g 30
- 10 Fettine di pancetta tesa
- Brandy



Procedimento

Cuocere lo Zampone Modena IGP nel suo involucro per 35 minuti, scolare dal liquido in eccesso e tritare. Disossare le quaglie, condire con olio, sale, erbe aromatiche (rosmarino e salvia).

Successivamente in una bastardella mettere la ricotta e il grana e mescolare. Spalmare il composto nella quaglia disossata, unire lo zampone tritato, le melanzane cotte al forno e condite con sale e olio. Arrotolare, bardare con della pancetta e legare con lo spago.

Imbustare i cuori di carciofo e gli involtini di quaglia, cuocere a bassa temperatura a 65°C per 90 minuti. Trascorso il tempo aprire le buste e rosolare gli involtini nel brandy.

A parte con del burro finire di cuocere i carciofi. Impiattare gli involtini su un letto di cuori di carciofi

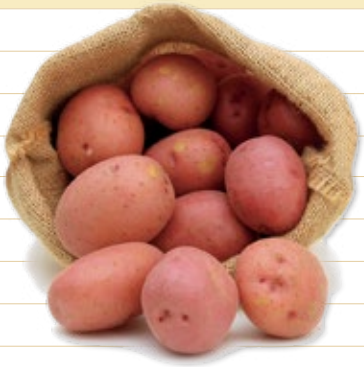
Goulasch di quaglia e cotechino



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 250
- 2 Quaglie
- 2 Patate rosse
- Carote g 200
- Sedano g 200
- Cipolla g 150
- Olio evo
- Pomodori ramati g 200
- Vino rosso
- Peperoncino q.b.



Procedimento

Disossiamo le quaglie ottenendo due petti e due coscette. Tagliamo le patate a cubetti, cosi come le carote, il sedano e la cipolla a mirepoix (aglio a cubetti di mezzo cm).

Prendiamo una casseruola e mettiamo cipolla e olio, e la facciamo rosolare e sfumiamo con il vino rosso, mettiamo poi le carote ed il sedano aggiungendo un poco di acqua.

Successivamente incidiamo i pomodori ramati e sbollentiamo per qualche minuto. Una volta sbollentati, togliamo la pellicina e mettiamo ad essiccare nel microonde. Facciamo una concassé di pomodori e aggiungiamo al sedano ed alle carote, lasciando cuocere per qualche minuto. Aggiungiamo le patate, il Cotechino Modena IGP, le quaglie, un pizzico di peperoncino e facciamo finire di cuocere. Impiattiamo decorando con i petali di pomodoro ottenuti essiccando le bucce dei pomodori al microonde.



Scrigno di triglia al sesamo foderato con cotechino e mela cbt, farcito con caponata e decorato con riduzione al melograno e ciliegino confit



IISS P. CALLERI
Pachino | SR

Ingredienti

- Mela rossa g 200
- Melanzane g 150
- Peperoni g 100
- Sedano
- Carote
- Cipolla
- Olive g 25
- Mandorle g 25
- Riduzione di salsa al pomodoro ml 250
- Basilico q.b.
- Ciliegino g 100
- 1 Melagrana
- Menta q.b.
- Cotechino Modena IGP g 150
- Triglia g 500
- Sesamo g 120
- Olio e.v.o. q.b.
- Sale q.b.
- Zucchero di canna g 15
- Zucchero g 20
- Aceto ml 10
- Amido maizena g 4
- Chiodi di garofano g 10
- Cannella intera g 10
- Nero d'Avola ml 100
- Aglio 1 spicchio
- Trito di erbe (basilico, menta, prezzemolo) q.b.

Procedimento

Per il ciliegino confit laviamo il pomodorino e tagliamolo in quattro parti, condiamo con il trito di erbe, sale, zucchero ed aglio; inforniamo a bassa temperatura fino alla cottura completa del prodotto per circa 3 ore. Puliamo la triglia eliminando le interiora e la testa.

Sfilettiamo il pesce lasciando entrambi i filetti attaccati alla coda. Passiamo i filetti nell'olio e poi nel sesamo. Nel frattempo cuciniamo il Cotechino Modena IGP, abbattiamo di temperatura e ricaviamo delle fettine sottili. Prepariamo la caponata cucinando le verdure in maniera separata, nel forno a convenzione. Tostiamo le mandorle in padella e prepariamo l'agrodolce sciogliendo in un pentolino lo zucchero aggiungendo l'aceto, la salsa, l'uva passa precedentemente messa a mollo, chiffonade di basilico e sale; lasciamo cuocere a fuoco lento.







Una volta cotte le verdure amalgamiamo il tutto con la salsa in agrodolce.
Puliamo la mela e tagliamola a spicchi; dentro un sacchetto sottovuoto mettiamo la mela, il vino rosso e le spezie; cuociamo in cbt a 60°C per un'ora circa. Passiamo la melagrana nella centrifuga per ricavare il succo; in un pentolino mettiamo il succo ricavato, lo zucchero a velo e la maizena.

Cuociamo a fuoco lento girando continuamente finché non comincerà ad addensare.
Foderiamo gli stampi in silicone/domo pack da un lato con la triglia e dall'altro con la mela ed il Cotechino Modena IGP.

All'interno mettiamo la caponata in agrodolce e inforniamo a 180°C per circa 20 minuti.
Guarniamo il piatto utilizzando la riduzione di melagrana, foglioline di menta e ciliegino confit.



Polpette di Cotechino con puré di patate, salsa verde e salsa allo yogurt



IPSEOA F. MARTINI
Montecatini Terme | PT

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 500
- 5 Fette di pancarré
- Latte g 20
- 1 Uovo piccolo
- 3 Cucchiaini di senape
- 3 Rametti di prezzemolo tritato
- 1 Cucchiaio di parmigiano
- 5 Cucchiai di pangrattato

Per il puré

- Patate kg 1
- Latte g 300
- Burro g 50
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.

Per la salsa verde

- 1 Acciuga
- 7 Capperi
- 1 Mazzetto di prezzemolo
- 1 Cucchiaio di succo e scorza di limone
- 4 Cucchiai di olio evo

Per la salsa allo yogurt

- 3 Cucchiai di yogurt greco magro
- 1 Cucchiaio di succo di limone
- 1 Cucchiaino di paprika
- Mezzo cucchiaino di curry
- Peperoncino q.b.
- Pepe q.b.
- Sale

Procedimento

Per le polpette. Cuocere il Cotechino Modena IGP, secondo le indicazioni che si trovano sulla confezione. Una volta cotto privarlo dell'involucro esterno e sgranarlo all'interno di un contenitore. Una volta raffreddato, aggiungere le fette di pancarré, private della crosta e ammollate con il latte. Il pane non deve essere troppo bagnato, perché avrà la capacità di assorbire il grasso che si trova all'interno del cotechino. Aggiungere anche la senape, il prezzemolo, il parmigiano e l'uovo. Mischiare fino ad ottenere abbastanza compatto. A questo punto, possiamo dare la forma alle polpette per poi passarle nel pangrattato, in questo modo dopo la cottura avranno una bella crosticina croccante. Posizionarle su una teglia, munita di carta da forno. Cuocerle a 200°C finché non saranno dorate.





Per il puré. Cuocere le patate in acqua bollente. Una volta cotte, privarle della pelle e schiacciarle, con uno schiaccia patate. A questo punto potremmo aggiungere a più riprese il latte, precedentemente scaldato, per far diventare il puré della consistenza che desideriamo. Più latte aggiungete, più il puré sarà morbido. Aggiungere sale e se volete anche un pizzico di noce moscata. In fine aggiungere il burro.

Per la salsa verde. Tritare finemente un'acciuga insieme a 7 capperi, fino a rendere il composto molto cremoso. Tritare un mazzo di prezzemolo ed aggiungerlo al composto di capperi e acciuga. Aggiungere l'olio EVO, il succo di limone e un po' della scorza grattugiata (più aggiungete limone più la salsa risulterà acida). Mescolare il composto per renderlo più omogeneo possibile.

Procedimento salsa allo yogurt. In un recipiente mettere 3 cucchiai di yogurt greco magro, il succo di limone, una grattugiata di pepe, un pizzico di sale e girare. Successivamente aggiungere un cucchiaino da caffè di paprika, mezzo cucchiaino da caffè di curry, una spolverata di peperoncino e un giro di olio EVO.



Cotechino d'autunno
(zucca, Cotechino Modena IGP, chips di polenta soffiata, castagne croccanti)



LATINA FORMAZIONE E LAVORO
Latina

Ingredienti

Per la vellutata di zucca

- Panna g 100
- Porri g 150
- Noce moscata q.b.
- Zucca violina kg 1
- Olio, sale, pepe
- Brodo vegetale g 800

Per le chips

- Farina di mais g 300
- Acqua g 650
- Sale

Per le castagne

- Castagne g 500





Procedimento

Per la vellutata di zucca. Pulire e tagliare la zucca a cubetti, preparare un brodo vegetale utilizzando anche gli scarti della zucca, tagliare il porro a rondelle sottili, far soffriggere e aggiungere la zucca, rosolare e aggiungere il brodo lasciare cuocere fino a farla stracuocere. Frullare tutto con il mini pimer, aggiustare di sale e mettere in infusione della noce moscata.

Procedimento per le chips. Mettere a bollire l'acqua, aggiungere il sale e versare la farina di polenta. Far cuocere per 30 minuti circa. Una volta cotta stendere su un foglio di carta forno e mettere ad essiccare in forno a 90°C con valvola aperta. Una volta essiccata soffiarle in olio di semi a 180°C.

Per le castagne. Intagliarle e cuocerle a vapore per 20 minuti circa, poi spellarle, farne un trito grossolano e poi passarle in forno a 140°C per 20 minuti.
Cuocere il Cotechino Modena IGP in acqua bollente per 20 minuti. Una volta cotto tagliarlo a cubi e tostarlo in forno.

Per impiattare mettiamo la vellutata di zucca sul fondo del piatto e mettiamo i cubi di cotechino e la granella di castagne.

Cotechino Modena IGP con morbido di mais, salsa all'albicocca e delizie dell'orto



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE
Bergamo

Ingredienti

Per il cotechino
- Cotechino Modena IGP kg 1

Per la spuma di polenta
- Acqua l 1,250
- Farina di mais g 250
- Panna g 70
- Sale q.b.

Per la salsa all'albicocca
- Fondo bruno di maiale g 500
- Albicocche disidratate g 100
- Scorza di lime
- Sale e pepe

Per la salsa alla verza
- Verza (le foglie esterne) g 400
- Brodo di verza ml 250
- Xantana g 2
- Sale

Ortaggi
- 4 Piattoni
- 1 Zucchina
- Broccoli g 300
- Olio evo
- 1 Spicchio d'aglio
- Sale e pepe



Procedimento

Per il cotechino. Rigenerate il cotechino Modena IGP per 20' in acqua bollente. Aprite poi la confezione, separate il liquido e abbattete in positivo la carne, quindi porzionatelo ricavando tre fette per ogni porzione.

Per la spuma di polenta. Preparate una polenta con le dosi indicate e lasciate cuocere per circa 40', dopodiché spostate il composto in un mixer e frullare aggiungendo la panna precedentemente riscaldata, infine passate il composto al setaccio. Riempite un sifone, poi caricatelo con due cartucce. Conservare in un bagnomaria.

Per la salsa all'albicocca. Preparate una polenta con le dosi indicate e lasciate cuocere per circa 40', dopodiché spostate il composto in un mixer e frullare aggiungendo la panna precedentemente riscaldata, infine passate il composto al setaccio. Riempite un sifone, poi caricatelo con due cartucce. Conservare in un bagnomaria.





Per la salsa alla verza. Sbollentate la verza in acqua salata per circa 6', dopodiché trasferite in acqua e ghiaccio, quindi sgocciolate le foglie e trasferitele in un mixer. Frullate aggiungendo poco alla volta l'acqua a filo. Filtrate e addensate con la Xantana al fine di ottenere una crema liscia ed omogenea. Regolate di sale e conservate.

Per gli ortaggi. Lavate e mondate gli ortaggi. Separate le cime del broccolo. Riducete in nastri piuttosto sottili la zucchina. Lessate separatamente gli ortaggi e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Rigenerate al momento di impiattare.

Finitura. Piastrate il cotechino rendendo la superficie lievemente croccante. Disponete sul piatto tre spumiglie di mais con vicino un medaglione di cotechino. Rifinite con la salsa all'albicocca e sporcate il piatto con la vellutata di verza. Completate la preparazione con i broccoli e i piattoni passati in padella con uno spicchio d'aglio e i nastri di zucchina avvolti su sé stessi a formare una spirale.



Cotechino Modena IGP avvolto in coniglio porchettato al tartufo con purea di cicerchie e tarallo sbriciolato





IPSSEOA R.A. COSTAGGINI
Rieti

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- 1 Coscio di coniglio
- 1 Tartufo nero media grandezza
- Funghi champignon g 200
- 2 Spicchi d'aglio
- 1 Rametto di rosmarino
- Cicerchie g 200
- Brodo vegetale ml 500
- Farina g 100
- Vino bianco ml 100
- Aneto q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva



Procedimento

Prendere il coscio di coniglio e mantenendo le ossa da parte, procedere alla disossatura completa. Battere la carne fino a ottenere uno spessore sottile e uniforme. Disporla quindi su un foglio di pellicola trasparente e cospargerla con una farcia composta da champignon precedentemente saltati in padella, frullati e uniti al tartufo.

Privare il cotechino della sua sacca di contenimento, posizionandolo al centro del coscio di coniglio preparato in precedenza. Avvolgere il tutto con più strati di pellicola trasparente, assicurandosi di stringere bene a ogni passaggio per ottenere un involucro compatto. Cuocere l'involto in brodo bollente per 30-40 minuti e, una volta terminata la cottura, trasferirlo immediatamente in abbattitore fino al completo raffreddamento.

Utilizzare le ossa del coniglio e una selezione di aromi per preparare una salsa di accompagnamento. Nel frattempo, mettere a bollire le cicerchie precedentemente ammollate per almeno 24 ore. Salare leggermente e, a fine cottura, eliminare gran parte dell'acqua residua, aggiungere un soffritto di olio extravergine d'oliva, aglio e rosmarino e infine ridurre in purea.

Per i taralli, impastare farina, olio extravergine d'oliva, vino bianco, sale e un tocco di aneto; formare delle piccole ciambelle e procedere a una doppia cottura: prima bollitura in acqua salata e successivamente cottura in forno per ottenere la giusta consistenza biscottata.
Per l'impiattamento, adagiare sul fondo del piatto un cucchiaio di purea di cicerchie, su cui posizionare una fetta del cotechino avvolto nel coniglio. Completare la presentazione con un tocco di salsa calda e una spolverata di taralli sbriciolati.

Rosa di cotechino al mascarpone su una coulis di frutti di bosco



IIS G. DE GRUTTOLA
Ariano Irpino | AV

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- Mascarpone g 250
- Frutti di bosco (anche congelati) g 300
- Panna ml 100
- Zucchero a velo g 400
- Zucchero di canna g 50
- Miele g 30
- Granella di pistacchio g 30
- 1 Arancia
- 1 Limone
- Cioccolato fondente g 50
- Foglioline di menta



Procedimento

Lessare il cotechino (come da indicazioni sulla scatola), lasciarlo raffreddare completamente (per circa un'ora in frigo).

Nel frattempo preparare la crema al mascarpone: versare il mascarpone in una ciotola aggiungere lo zucchero, buccia di agrumi, panna semi montata e la granella di pistacchio, lasciarla riposare in frigo per circa 15 minuti.

Versiamo i frutti di bosco in un pentolino con lo zucchero di canna e il succo di un'arancia, portiamo a cottura per circa 6/7 minuti frulliamo e teniamo da parte.

Prendiamo il cotechino, ormai ben freddo, affettiamo per il lungo, con uno spessore sottile (circa 1,5 mm), prendiamo 4 fette e disponiamole una dopo l'altra accavallandone le estremità, spennelliamo con il miele e farciamo con la crema al mascarpone utilizzando una sac à poche per tutta la lunghezza di un margine.

Formiamo un lungo cannellone, e poi lo arrotoliamo su se stesso a forma di girella.
Schizziamo sul piatto di portata la coulis di frutti di bosco, adagiamo al centro il rotolo di cotechino spolveriamo con zucchero a velo, cioccolato fuso e guarniamo con ciuffetti di panna, granella di pistacchio e foglioline di menta fresca.



Fiordilatte al pralinato di Cotechino Modena IGP ai profumi di Sicilia



IPSEOA DON PINO PUGLISI
Centuripe | EN

Ingredienti

Per il gelato:
- Latte fresco intero g 160
- Panna fresca g 40
- Zucchero g 50
- Destrosio g 16
- Farina di semi di carrube g 1,5

Per il pralinato
- Cotechino Modena IGP g 100
- Salvia e rosmarino q.b.
- Cioccolato fondente 82% g 120

Per le mandorle ghiacciate:
- Mandorle g 60
- Zucchero g 50
- Acqua g 35

Per la salsa ai lamponi
- Lamponi g 160
- Zucchero g 30
- Burro g 30

Finitura
- 1 Arancia rossa di Sicilia IGP
- Polvere di pistacchio
- Salsa ai lamponi



Procedimento

Per il gelato. In una casseruola mettere tutti gli ingredienti e pastorizzarli a circa 82°C, mettere il composto ottenuto in abbattitore per farlo raffreddare velocemente. Appena la temperatura raggiunge i 22-26 °C mettere il composto nella gelatiera (mantecatore).

Per il pralinato. Cuocere il Cotechino (o Zampone) Modena IGP in acqua bollente per circa 20-25 minuti con tutto l'involucro del sottovuoto. Appena cotto, aprirlo e farlo raffreddare. Tagliare a cubetti e saltarlo in padella con un filo d'olio EVO, un rametto di rosmarino ed una foglia di salvia. Sciogliere il cioccolato, temperarlo e versarlo sul Cotechino Modena IGP, adagiare ogni cubetto nella carta forno fino a raffreddamento.



Per le mandorle ghiacciate. Mettere in un pentolino l'acqua, lo zucchero e le mandorle, portare a bollore (mescolare sempre) fino a totale evaporazione dell'acqua e far caramellizzare a fiamma bassa, stendere le mandorle ottenute in un foglio di carta da forno una ad una.

Per la salsa ai lamponi. In un pentolino mettere tutti gli ingredienti e far prendere bollore per qualche minuto.

Per servire. In un piatto "cappello da prete" mettere un fondo di salsa ai lamponi, aggiungere una pallina (o quenelle) di gelato, mettere le mandorle "ghiacciate" il pralinato di Cotechino Modena IGP e decorare con arancia e polvere di pistacchio.



Cotechino Modena IGP con pere caramellate al Lambrusco





IPSEOA TOR CARBONE
Roma

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP
- 4 Pere piccole
- Lambrusco dl 4
- Zucchero g 60
- 6/8 Noci
- 1/2 Stecco di cannella



Procedimento

Pelate le pere lasciarle intere e fatele cuocere nel Lambrusco con l'aggiunta dello zucchero e la cannella per circa 30 minuti (possibilmente il giorno prima).

Cuocete il cotechino in acqua bollente per 25 minuti. Nel frattempo, fate restringere la salsa in modo da caramellare leggermente le pere nella riduzione di Lambrusco.

Mettete una fetta di cotechino sul piatto, adagiateci sopra una pera; quindi, salsate con la riduzione di Lambrusco e infine completate il piatto con una manciata di noci sbriciolate.



Tortino al cioccolato con cuore di Cotechino caramellato, riduzione di balsamico e frutti rossi



IPSEOA TOR CARBONE
Roma

Ingredienti

- Cioccolato fondente g 400
- Burro g 250
- Zucchero g 240
- Farina setacciata g 100
- 6 Uova
- Cotechino Modena IGP g 300
- Zucchero di canna g 100
- Una stecca di vaniglia Aromi
- Rum
- Balsamico
- Frutti rossi



Procedimento

Per prima cosa sciogliete il cioccolato a bagnomaria insieme al burro, mescolando continuamente. Una volta sciolto, lasciatelo raffreddare fino alla temperatura di 30°C. Se non avete un termometro potete lasciarlo a temperatura ambiente per circa 20-25 minuti. Nel frattempo, imburrate e infarinate 4 stampini di alluminio.

Quando il cioccolato ed il burro avranno raggiunto i 30°C, trasferite il composto in un mixer con lame di acciaio. Mentre il mixer è in funzione unite lo zucchero all'interno e aspettate che sia ben amalgamato, poi versate a filo le uova sbattute.

Quando anche le uova saranno state assorbite aggiungete la farina, gli aromi, il rum e la vaniglia e continuate a frullare per ottenere un composto liscio e omogeneo. Riempite gli stampini con 70 g di composto l'uno, aiutandovi con un sac à poche o un cucchiaio; il composto dovrà arrivare a circa due terzi dello stampino.

Nel frattempo caramellate il cotechino con lo zucchero di canna e formate delle palline da inserire nel tortino al cioccolato. Riempiti gli stampini cuocete in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 14-15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sformateli delicatamente capovolgendo gli stampini sul piatto, poi spolverizzate con zucchero a velo e servite subito il vostro tortino di cioccolato con cuore fondente con aceto balsamico e frutti rossi.

Cotechino MELAnconico





IPSAR ASSISI
Assisi | PG

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 200

Per il crumble

- Farina tipo 00 g 30
- Farina di mandorle g 30
- Zucchero di canna g 60
- Mandorle g 30
- Burro g 40
- Cannella g 5



Per la salsa

- 2 Mele
- 2 Lime
- Zucchero g 50

Per la mousse

- Ricotta g 100
- Panna g 40
- Zucchero a velo g 20

Per glassare

- Miele g 60

Procedimento

Per il crumble. Mettere in una boule le farine, lo zucchero di canna, le mandorle precedentemente tritate ed il burro a cubetti. Amalgamare pian piano con le dita fino a che il burro non sarà assorbito ed il composto sarà diventato granuloso. Infornare a forno caldo a 180°C per 10 minuti.

Per la salsa. Sbucciare le mele, tagliarla a mirepoix e fare lo stesso con i lime. Mettere in un pentolino insieme allo zucchero bianco semolato e cuocere per una decina di minuti fino a far appassire il tutto. Trasferire in un contenitore più stretto ed alto e frullare con un frullatore ad immersione. Una volta finito filtrare il composto in un setaccio a maglia fine e conservare in frigo.





Per la mousse. Setacciare la ricotta, unire alla panna precedentemente montata insieme allo zucchero a velo. Mescolare dall'alto verso il basso fino ad ottenere un composto omogeneo, trasferire in una sac à poche con punta dentata e riporre in frigo.

Per il cotechino. Cuocere il cotechino nella sua confezione per 20 minuti. Aprire la busta, scolare il suo grasso e ricavare dei cubetti di circa 3 cm x 3 cm. Scottare questi cubetti da tutti i lati in una padella calda fino a far formare una crosticina. Togliere dal fuoco, far raffreddare brevemente e laccare con il miele su tutti i lati. Passare il cubetto nel crumble raffreddato in modo da fare aderire bene su tutti i lati.

Impiattamento. Fare un ciuffetto di mousse alla ricotta sopra al cubetto e finire con la salsa alle mele e lime.



Sweet dream... maybe a little salty



IPSEOA GIROLAMO VARNELLI
Cingoli | MC

Ingredienti

Per il gelato allo zabaione

- Latte intero ml 250
- Panna fresca ml 250
- 4 Tuorli d'uovo
- Zucchero g 100
- Vino Marsala (o altro vino dolce) ml 150
- 1 Bacca di vaniglia

Per la Ricotta di Pecora Mantecata

- Ricotta di pecora fresca g 200
- Zucchero semolato g 40
- Salsa morici g 200
- Cotechino Modena IGP caramellato g 100

Per il Crumble di sbrisolona

- Farina g 150
- Mandorle tritate grossolanamente g 50
- Burro freddo g 50
- Zucchero semolato g 80
- Un pizzico di sale



Procedimento

In una casseruola scaldare il latte e la panna insieme alla bacca di vaniglia (incisa per estrarre i semi). Non portare a bollore, ma solo a sfiorare il bollore.
In un'altra ciotola, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere il vino Marsala al composto di tuorli, mescolando delicatamente.
Versare il latte e la panna caldi poco alla volta sul composto di uova, mescolando continuamente per evitare che le uova cuociano. Riportare il tutto nella casseruola e cuocere a fuoco basso, mescolando costantemente, fino a quando la crema raggiunge la temperatura di 85°C. La crema dovrà essere densa e vellutata.

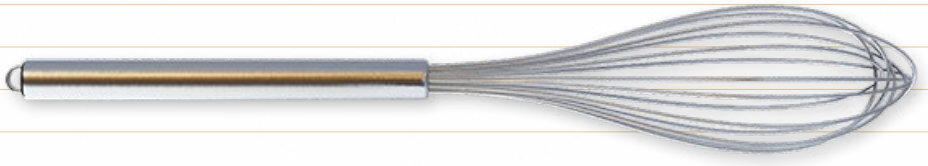


Filtrare il composto attraverso un colino fine per rimuovere eventuali residui e lasciar raffreddare. Trasferire il composto nella gelatiera e mantecare.

Per il crumble di sbrisolona. Preriscaldare il forno a 180°C. In una ciotola, unire la farina, le mandorle tritate, lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere il burro freddo a cubetti e lavorare con le mani fino ad ottenere un composto sabbioso.
Stendere il composto su una teglia rivestita di carta forno e cuocere per circa 20 minuti, mescolando a metà cottura, finché non risulta dorato e croccante. Lasciar raffreddare completamente.

Per la ricotta di pecora mantecata
In una ciotola, lavorare la ricotta di pecora con lo zucchero fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa. Aggiungere i morici (mirtilli secchi) e mescolare delicatamente. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti per amalgamare i sapori.

Assemblaggio del dessert. In un piatto disporre una base di crumble di sbrisolona croccante e cotechino. Aggiungere una generosa pallina di gelato allo zabaione sopra il crumble. Accanto, posizionare un cucchiaio di ricotta di pecora mantecata con zucchero e morici. Decorare con qualche morico fresco e del cotechino caramellato



Il ricordo del volo di una clementina verso l'oblio





ISTITUTO ALBERGHIERO GIANNI BRERA
Como

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 50
- Latte g 70
- 1 Cucchiaio di latte condensato
- Cioccolato bianco g 27
- Anacardi g 33
- 1 Uovo
- Farina di castagne g 30
- Castagne g 150
- Acqua g 150
- 1 Cucchiaio di miele
- Succo di clementina g 370
- Succo di bergamotto g 30
- Scorza di bergamotto g 2
- Agar agar g 0,6
- 3,5 Fogli di gelatina
- Panna fresca liquida g 200
- Cioccolato bianco g 100
- Yogurt di capra g 125
- Gomma kappa g 7
- Legno di noce

Procedimento

Tritare gli anacardi e sciogliere il cioccolato bianco. Unire il cioccolato agli anacardi, e stendere uno strato sottile su una placca. Mettere in abbattitore, congelare e coppare.

Cuocere le castagne sulla brace di legno di noce. Lasciar raffreddare coperte da un canovaccio bagnato. Ricavarne 50 grammi di polpa. Frullare la caldarrosta con l'acqua, passare a setaccio e aggiungere il miele.

Montare l'uovo con 30 grammi di zucchero fino a quando non scrive, aggiungere setacciando la farina di castagna. Mettere nello stampo e cuocere per 15 minuti a 180°C. Raffreddare e bagnarlo con il latte di caldarroste e posizionare sopra il croccante. Mettere il tutto in abbattitore a congelare.

Mettere a reidratare un foglio di gelatina. Portare a bollore il composto di 70 grammi di succo di clementina, il succo di bergamotto, la scorza grattugiata e l'agar agar.





Aggiungervi la gelatina, stendere il composto su una placca, mettere in abbattitore e congelare. Coppare e posizionare sopra il pan di spagna. Frullare il cotechino cotto con il latte condensato fino a quando non diventa uniforme. Stendere su una placca e congelare. Coppare e posizionare sopra la gelée.

Mettere a reidratare i 2,5 fogli di gelatina. Sciogliere il cioccolato bianco, aggiungerlo allo yogurt di capra. Scaldare 70 grammi di panna e aggiungervi la gelatina. Unire la panna tiepida al composto di yogurt. Montare a schiuma da barba l'altra parte della panna e aggiungerla all'altro composto.

Mettere la bavarese ancora liquida nello stampo e capovolgendoli metterci gli strati. Infine mettere in abbattitore e congelare. Unire al resto del succo di clementina la gomma kappa e portare il tutto ad ebollizione. Il dolce deve essere completamente congelato prima di questo passaggio. Mettere la copertura ancora bollente in un contenitore alto e stretto.

Immergervi il dolce per pochissimi secondi facendo attenzione a che non si sciolga. Riporre su una grata e mettere in frigorifero fino a raggiungere i 4° al cuore.



Macaron Modenese



IISS GIUSEPPE GREGGIATI
Ostiglia | MN

Ingredienti

Per il macaron

- Farina fine di mandorle g 150
- Zucchero a velo g 150
- Albume g 110
- Acqua g 40
- Zucchero semolato g 150
- Farina di lenticchie rosse g 75

Per il crumble nocciole e cioccolato

- Farina 00 g 120
- Burro g 120
- Farina di nocciole g 90
- Sale g 5
- Cioccolato fondente 80% g 30

Per la spugna di zafferano

- 6 Uova
- 1 Tuorlo
- Zafferano in polvere g 0,125
- Farina 00 g 130
- Sale e pepe

Per il ripieno del macaron

- Cotechino Modena IGP g 220
- Panna g 200
- Mascarpone g 150
- Marsala ml 100



Procedimento

Per il macaron.

Base di mandorle. Frullate insieme farina di mandorle, farina di lenticchie e zucchero a velo. Raccogliete il composto in una ciotola, unite 55 g di albumi e mescolate fino a ottenere un impasto denso.

Meringa italiana. Portate a bollore acqua e zucchero semolato. Montate i restanti albumi e, quando lo sciroppo raggiunge 121°C, versatelo a filo sugli albumi montati fino a ottenere una meringa soda.

Unione della meringa. Incorporate un terzo della meringa alla base di mandorle, poi aggiungete il resto in due riprese, mescolando delicatamente.



Formatura. Trasferite l'impasto in una sac à poche con bocchetta liscia di 10 mm e formate i macaron su una teglia rivestita di carta forno.

Crema allo zafferano con sifone. Lavorate le uova e il tuorlo con zafferano, farina, sale e pepe. Filtrate nel sifone, caricate con gas e refrigerate per un'ora.
Sifonate in un bicchiere e cuocete nel microonde per 1 minuto. Lasciate raffreddare.

Crumble al cioccolato e nocciole. Lavorate burro morbido, farina, farina di nocciole e sale fino a ottenere un composto sabbioso. Riponete in frigo per un'ora, poi cuocete a 160°C per 15 minuti. Aggiungete cioccolato tritato.

Ripieno al cotechino e mascarpone. Cuocete il cotechino in padella e sfumate con Marsala. Frullate il cotechino con mascarpone, poi montate la panna e incorporatela delicatamente. Impiattare disponendo il crumble come base, adagiare sopra i macaron e completare con le spugne allo zafferano e foglioline di mentuccia fresca.



Insalata di legumi e verdure km 0 con Cotechino Modena IGP e gelée al pomodoro





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE REMO BRINDISI

Lido degli Estensi | FE

Ingredienti

- Legumi misti (orzo, lenticchie verdi, rosse, farro) g 120
- Verdurine a km 0 (zucchine, pomodori) g 120
- Cotechino Modena IGP g 120
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato q.b.
- Olio extravergine di oliva
- Prezzemolo

Ingredienti per la gelée

- Pomodori maturi g 300
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato q.b.
- Origano fresco q.b.
- Agar agar g 1
- Gelatina in fogli g 5
- Olio extravergine di oliva g 15



Procedimento

Preparare la gelée di pomodoro. Sbucciare i pomodori a crudo, poiché la buccia verrà utilizzata come decorazione commestibili (rosa). Tagliare a cubetti, frullare e passare con un colino a maglia fine. Portare ad ebollizione, aggiungere la gelatina precedentemente ammollita in acqua fredda, spegnere la fiamma e aggiungere l'agar agar. Aggiustare di sapore con sale e pepe e condire con un po' di olio. Mettere il composto ottenuto nei piatti e porre in abbattitore positivo.

Preparare l'insalata. In una bowl mettere misto di legumi lessati, carote a brounoise, prezzemolo spezzettato, zucchine sbianchite, (verdure km 0 a piacere) e condire con sale fino, pepe nero macinato e olio evo. Aggiungere cubetti di Cotechino precedentemente cotto.

Impiattare il tutto sopra la gelée di pomodoro.



In viaggio da Roma a Modena



IPSSAR UGO TOGNAZZI
Velletri | RM

Ingredienti

Per i maritozzi

- Farina 0 g 0,250
- Lievito di birra fresco g 8
- Acqua ml 100
- Zucchero g 20
- Miele g 10
- Malto g 3
- Uova intere g 50 più un tuorlo
- Olio di semi g 40
- Sale fino g 7

Per la farcitura

- Cotechino Modena IGP g 300
- Lenticchie g 300
- Olio evo g 30
- Olio di semi ml 500
- Mascarpone g 300
- Panna fresca ml 125
- Pepe bianco g 2
- Sale fino g 10

Procedimento

Per i maritozzi. Versare la farina in una ciotola aggiungere il lievito sbriciolato il malto il miele e l'acqua, lavorare per far assorbire tutti gli ingredienti, successivamente aggiungere le uova, una volta assorbite aggiungere l'olio e in ultimo il sale. Lavorare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed elastico, far riposare l'impasto coperto con pellicola per 2/3 ore ad una temperatura di 30°C. Formare delle palline da 40 massimo 50 g, pirlare per bene e mettere a lievitare in teglia coperti con pellicola a temperatura ambiente all'incirca 2 ore, fino al raddoppio. Una volta pronti i maritozzi spennellare con del tuorlo d'uovo miscelato con poca panna o latte e infornare a forno ventilato a 175°C per circa 15 min.

Farcitura. Lessare il cotechino per circa 20 min, toglierlo dalla busta e farlo raffreddare successivamente tagliarlo a piccoli cubetti e passarlo in una padella antiaderente per ottenere un prodotto dorato e asciutto.





Lessare le lenticchie in acqua senza sale per almeno 20/25 min vi consigliamo di utilizzare una lenticchia grande. Una volta cotte, metà dovranno essere passate al passaverdura e successivamente ad un passino d'acciaio a maglia fine per ottenere un prodotto liscio e setoso l'altra metà dovrà essere riposta su una teglia con carta assorbente o su di uno strofinaccio da cucina. Le lenticchie cremose dovranno essere aggiustate di sale e condite con olio evo e pepe bianco, le rimanenti dovranno essere fritte in olio di semi a 170°C per ottenere un prodotto croccante.

Lavorare il mascarpone con la panna aggiustare di sale e pepe, si dovrà ottenere un prodotto liscio e cremoso.

Montaggio. Fare un taglio al centro del maritozzo, con l'aiuto di una sacca da pasticcere inserire alla base la crema di lenticchie, la crema di mascarpone, il cotechino dorato e le lenticchie croccanti, ripetere l'operazione per 2 volte fino ad ottenere il risultato come in foto.



Gyoza ripieni di Cotechino, con riduzione di melograno e salsa di soia



IPSEOA F. MARTINI
Montecatini Terme | PT

Ingredienti

Per l'impasto
- Farina 00 g 200
- Acqua ml 125
- Sale g 5

Per la salsa
- Succo di melograno ml 200
- Salsa di soia ml 25
- Un cucchiaio di amido di mais

Per il ripieno
- Cotechino Modena IGP g 300
- Patate g 250
- Parmigiano grattugiato g 30
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Salvia q.b
- Un rametto di rosmarino

Per la guarnizione
- Grasso di cotechino
- Rosmarino
- Salvia
- Mandorle pelate g 25
- Semi di sesamo q.b.

Procedimento

Per l'impasto. setacciare la farina in una ciotola, quindi aggiungere il sale e l'acqua fredda. Amalgamare per bene gli ingredienti con le mani. Formare una palla e lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti.

Per il ripieno. Cuocere il cotechino per 20 minuti in acqua bollente, lessare le patate per 30 minuti, sbucciare le patate e schiacciarle con l'aiuto di una forchetta aggiungere il parmigiano il pepe e il sale e il rametto di rosmarino tritato e amalgamare il tutto in una ciotola.







Per la salsa versare il succo e tutti gli altri ingredienti in un pentolino.
Mescolare bene con una frusta, fino a quando l'amido non si sarà sciolto completamente.
Mettere il pentolino sul fuoco, a fiamma medio-alta, e mescolando continuamente
con la frusta, portare la salsa a bollore.

Abbassare quindi la fiamma e lasciare cucinare per circa 2 minuti, mescolando
di tanto in tanto.

Tostare le mandorle in una padella con un filo d'olio finché non saranno dorate.
Trascorso il tempo di riposo, dividere l'impasto con un tarocco in tante piccole porzioni
della stessa grammatura. Stendere ciascun panetto con un matterello fino a formare un
dischetto da circa 10 cm. Farcire al centro con un cucchiaino di ripieno e spennellare i bordi
con un goccino di acqua. Richiudere i ravioli a mezzaluna e sigillare i bordi pizzicandoli con i
polpastrelli.

Cuocere i ravioli al vapore per 10 minuti. Quando i ravioli saranno cotti trasferirli in una
padella e saltare con il grasso del cotechino con salvia e rosmarino.

Per l'impiattamento mettere come base la riduzione di melograno, aggiungere i ravioli
saltati, e mettere sopra i ravioli e intorno al piatto le mandorle tostate e i semi di sesamo.



The two pigs: il Cotechino è lo Zhengjiao



IPSAR IPSEOA SASSARI
Sassari

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 500
- Tonno Rosso di Carloforte g 200
- Acqua lt 1
- Carote g 100
- Lemon grass
- Cipolla g 40
- Sedano g 50
- Cavolo Verza g 50
- Bottarga di muggine di Cabras g 20
- Olio di sesamo rosted g 2
- Zenzero fresco g 2
- Amido di mais g 10
- Tabasco verde g 2
- Aglio g 2
- Salsa di soia
- Olio evo di Sardegna DOP

Procedimento

Preparare in una casseruola, con acqua fredda, mirepoix di verdura e gambi di prezzemolo, un brodo vegetale leggero.

Eliminare il grasso del cotechino e scaldarlo separatamente. Far congelare il cotechino. Creare delle sfoglie dello spessore di mezzo millimetro dal cotechino surgelato con l'aiuto dell'affettatrice (saranno le sfoglie del raviolo Zhengjiao). Tagliare il cavolo verza a filangè, per poi saltarlo per pochi minuti con olio di oliva e aglio in camicia. Preparare una brunoise con il tonno, e condirlo con aglio in pasta, salsa di soia, olio di sesamo roasted, poche gocce di tabasco verde, zenzero grattugiato ed una volta freddo aggiungere il cavolo verza.





Stendere le sfoglie di cotechino, spennellarle con l'amido di mais e passare sui bordi il grasso sciolto separatamente del cotechino. Al centro della sfoglia di cotechino, mettere la farcia di tonno e verza, richiudere il raviolo con l'altra sfoglia di cotechino, facendo ben attenzione a pressare bene il raviolo per far aderire le due soglie. Coppare il raviolo per rifinirlo e sistemarlo in una vaporiera in bambù. Scaldare il brodo leggero in due pentole, in una delle due casseruole posizioneremo la vaporiera con il suo coperchio e lasceremo cuocere il raviolo Zhengjiao a vapore per 12 minuti.

Nell'altra casseruola, porteremo il brodo ad ebollizione precedentemente filtrato e chiarificato e metteremo in infusione per 10 minuti la radice di lemon grass. Posizionare 4 Zhengjiao sul piatto, versare il brodo aromatizzato al lemon grass caldo, terminare il piatto con delle lamelle di bottarga di muggine tagliate sottilissime.



Smash Cotechino d'autunno



IPSSAR UGO TOGNAZZI
Velletri | RM

Ingredienti

- 4 Nun burger di lenticchie rosse
- Farina Manitoba kg 0,3
- Acqua a temperatura ambiente g 50
- Lievito di birra fresco kg 0,05
- Farina di lenticchie rosse kg 0,2
- Latte intero a temperatura ambiente ml 200
- Miele di acacia g 15
- Sale fino g 15
- Burro morbido kg 0,025
- 1 Uovo
- 1 Tuorlo
- Olio extravergine d'oliva ml 25
- Cotechino Modena IGP kg 0,4
- Zucca kg 0,1
- Cavolo nero kg 0,1
- Mayo rosmarino 0,2



Procedimento

Per il bun di lenticchie rosse. Versate l'acqua in una ciotola, aggiungete il lievito di birra e mescolate per farlo sciogliere. Versate il composto ottenuto in un'altra ciotola dove avrete già sistemato la farina. Impastate velocemente prima con una forchetta e poi con le mani.

Dovrete ottenere un composto sbricioloso, non ben amalgamato. Coprite con pellicola e lasciate maturare per 2 ore a temperatura ambiente.

Nella ciotola della planetaria versate le due farine, aggiungete la biga maturata e il miele. Unite anche il latte, quindi montate il gancio, iniziate a lavorare gli ingredienti.

Aggiungete quindi l'uovo e, dopo che sarà stato assorbito, anche il tuorlo continuate a lavorare gli ingredienti con il gancio sino ad ottenere un impasto ben incordato e liscio.

A questo punto versate lentamente l'olio, aggiungete il sale e aspettate che entrambi gli ingredienti siano ben assorbiti prima di aggiungere il burro, un pezzetto per volta.





Lavorate l'impasto sino a completo assorbimento del burro fino a che risulterà morbido, liscio e ben incordato. Trasferitelo poi su un piano e formate una sfera con l'impasto farti lievitare alte 2 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione trasferite l'impasto sul piano di lavoro e dividetelo in pezzi da 110 g l'uno.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 190°C per 25-30 min.
Una volta raffreddati i buns farcire con una mirepoix di zucca saltata precedentemente in padella con aglio e rosmarino.

Sbollentate il cotechino e ricavatene 8 fette da adagiare nel buns. Unire il cavolo chips e dressare con il rosmarino mayo.

Cornetto salato con agrodolce di cotechino e mele e maionese allo yogurt



FORMONT SCARL CENTRO OPERATIVO VALSUSA
Oulx | TO

Ingredienti

Per l'impasto

- Farina manitoba g 200
- Zucchero semolato g 24
- Sale fino g 4
- Lievito di birra fresco g 6
- Latte ml 80
- ½ Uovo
- Strutto g 12
- Scorza di limone (circa ½)
- Estratto di vaniglia (circa ¼ di cucchiaino)

Per il panetto da incasso

- Burro g 100
- Farina g 10

Per spennellare

- ½ Tuorlo
- 1 Cucchiaio di latte
- Semi di papavero q.b.

Per la maionese allo yogurt

- Yogurt greco g 100
- ½ Tuorlo
- ¾ Cucchiaino di senape
- Olio di semi ml 120
- ¾ Cucchiaio di succo di limone
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno

- ½ Mela verde
- Cotechino Modena IGP g 150
- Zucchero di canna q.b. (circa g 25)
- Burro q.b. (circa g 10)
- Radicchio orchidea a chiffonade q.b.



Procedimento

Per le brioches. Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido con lo zucchero, far riposare 10 minuti. Unire insieme farina, sale, scorza di limone e vaniglia. Aggiungere il latte e l'uovo. Aggiungere lo strutto freddo e impastare 10-15 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Formare una palla, coprire e lasciar lievitare 2 ore.

Preparare il panetto per l'incasso mescolando il burro con la farina, da assottigliare per ottenere un rettangolo 20x20 cm. Raffreddare in abbattitore fino all'uso.
Riprendere il primo impasto e stenderlo in un rettangolo 40x20 cm. Mettere l'incasso al centro e piegare i lati dell'impasto sopra di esso, sigillando.



Stendere la sfoglia in un rettangolo 60x20 cm ed effettuare una piega a tre. Coprire e riposare in frigorifero per 30 minuti. Ripetere la piega a tre altre due volte, con riposi di 30 minuti in frigorifero.

Dopo l'ultimo riposo, stendere l'impasto a 1 cm di spessore e tagliare dei triangoli. Formare i cornetti, da disporre in teglia coperti, e lasciar lievitare 1-2 ore, finché raddoppiano di volume. Spennellare i cornetti con una miscela di tuorlo e latte, aggiungere i semi di papavero e cuocere in forno preriscaldato a 175°C per 15-20 minuti, finché dorati. Raffreddare in gratella.

Per la maionese. Sbattere il tuorlo con la senape, un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone. Versare l'olio a filo, poco alla volta, montando il composto con la frusta. Quando la maionese ha raggiunto un'emulsione stabile, aggiungere il rimanente succo di limone, lo yogurt ed incorporare delicatamente con una spatola fino a ottenere una crema uniforme. Aggiustare di sale e pepe.

Per il ripieno. Sbucciare le mele, tagliare a brunoise e coprire con carta da cucina impregnata di succo di limone. Cuocere il cotechino, rimuovere il budello e cubettare a mirepoix. Sciogliere un cucchiaio di zucchero in padella antiaderente, saltare rapidamente mele e cotechino per farle caramellare. Spegnere il composto con succo di limone e burro.








DELICIOUS MOMENTS

deliM.E.A.T.

EUROPEAN
AUTHENTIC
TASTE






Tacos di Cotechino, mele e camembert



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO
Sorrento | NA

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 40
- Camembert g 60
- Panna ml 20
- Mela g 40
- Zucchero g 8
- Burro g 10
- Zucca g 20
- Olio ml 5
- Sale g 2
- Timo g 4
- Aceto ml 4
- Cannella g 1,2



Procedimento

Cuocere il cotechino in acqua bollente, dopodiché lasciar raffreddare il tutto e porre in congelatore.

Una volta congelato affettare il cotechino finemente ed essiccare.

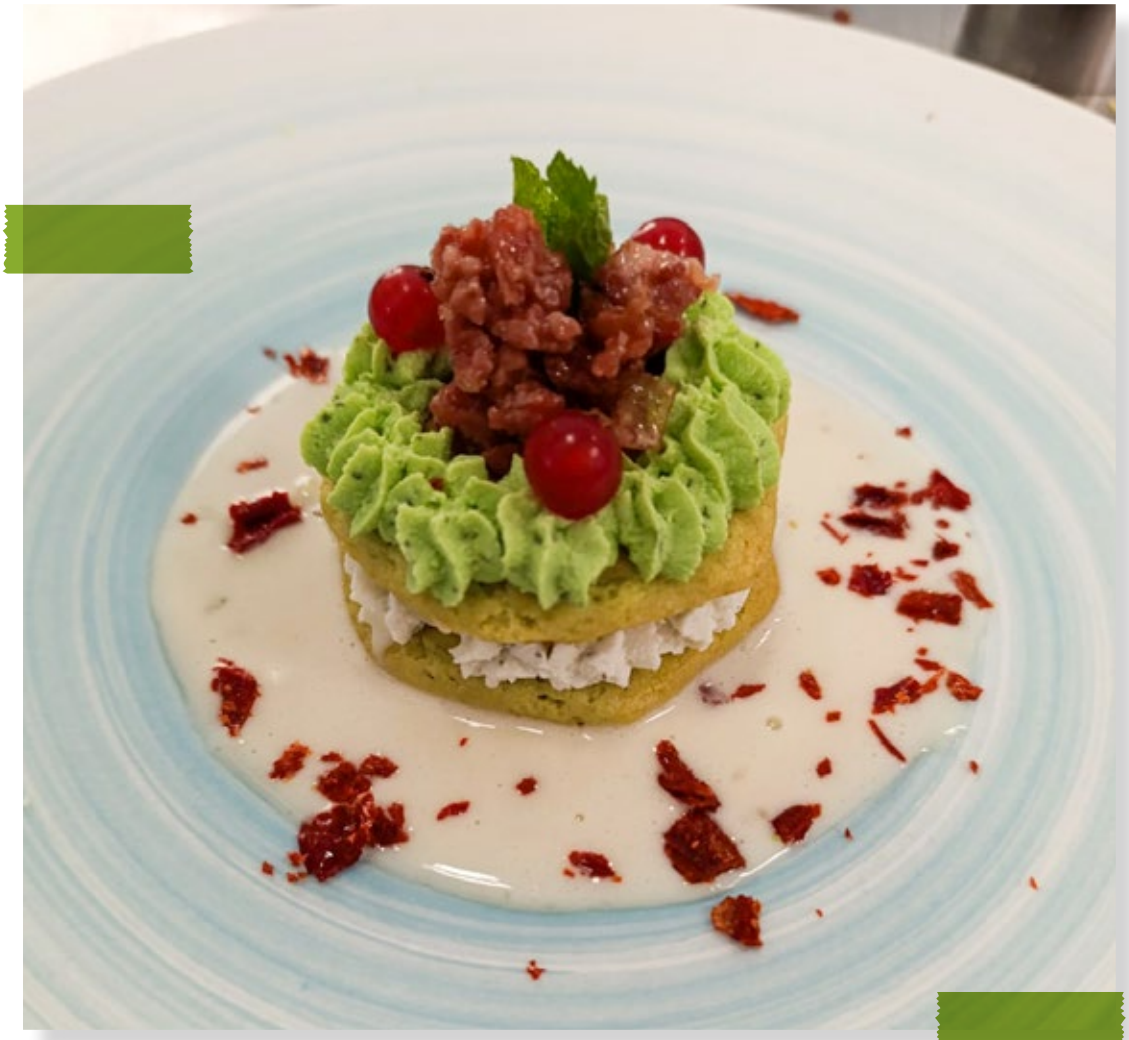
Lavare, pulire e tagliare a brunoise le mele. In una padella mettere zucchero, acqua e sciogliere il tutto, aggiungere le mele ed in fine il burro una volta cotte aggiungere la cannella.

Pulire la zucca, tagliare finemente e marinare con sale, aceto, olio e timo. Una volta marinata la zucca formare dei cilindri e mettere da parte.

Unire il camembert e la panna in una ciotola e montare, una volta montata mettere in sac à poche con punta riccia.

Prendere il cotechino essiccato e farcire con la crema al camembert aggiungere, le mele caramellate e completare il tutto con la zucca.

Millefoglie di frolla, crema allo zabaione, ricotta e cotechino saltato



ISTITUTO POLISPECIALISTICO SAN PAOLO
Sorrento | NA

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Farina g 125
- Uova g 50
- Burro g 75
- Zucchero g 50
- Ammoniaca g 5
- Ricotta g 100
- Cotechino Modena IGP g 40
- Latte g 175
- Zucchero g 100
- Amido g 25
- Tuorlo g 50
- Polvere di lampone g 10
- Colorante verde g 5
- Marsala ml 30

Procedimento

Per la frolla mischiare farina, zucchero e burro, aggiungere le uova e l'ammoniaca. Dividere l'impasto in due ed a una parte aggiungere la polvere di lampone e all'altra il colorante verde. Far riposare i panetti in frigo. Prendere la ricotta dividerla in due parti ed aggiungere sale e spezie. Successivamente in una parte mettere la polvere di lampone e nell' alta il colorante verde. Mettere il tutto in frigo.

Per la crema allo zabaione mettere in una pentola zucchero amido e vaniglia, stemperare con il latte e aggiungere i tuorli mettere a bagnomaria e cuocere fino a che non inizia a solidificarsi. Mettere il composto a raffreddare ed infine aggiungere il marsala. A questo punto prendere la frolla, stenderla, ricavarne dei dischi e cuocerli in forno.

Prendere il cotechino sbollentarlo, tagliarlo a cubettini da saltare in padella con un filo d'olio. Infine assemblare il piatto mettendo alla base la crema allo zabaione, poi alternare un disco di frolla con ciuffetti di ricotta di entrambi i colori.



Un classico gourmet



IIS P. ARTUSI
Chianciano Terme | SI

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 80
- Patate g 100
- Latte g 80
- Burro g 30
- Acqua ml 200
- Lenticchie di Onano g 150
- 1 Porro
- 1 Carota
- 1 Cipolla dorata
- 1 Costa di sedano
- Sale g 10
- Pepe nero g 2
- Olio Extra Vergine Artusi g 10
- 1 Limone non trattato
- Zucchero semolato g 100

Procedimento

Per il limone candito. Sbucciare i limoni con un pelapatate ed eliminare il più possibile la parte bianca. Tagliare la buccia in julienne. Nel frattempo mettere a bollire 100 ml di acqua con lo zucchero e appena inizia a bollire spegnere il fuoco e unire le bucce. Mettere a freddare in cella coperto per una notte.

Il giorno dopo togliere tutte le bucce dall'acqua e mettere a bollire e appena spicca il bollore spegnere e rimettere le bucce. Rimettere in cella per una notte. Il giorno dopo togliere nuovamente le bucce e far ridurre metà dello sciroppo. Spegnere il fuoco e rimettere le bucce per una nuova ed ultima notte.

Per la crema di patate. Mondare porro e patate, tagliarli a pezzettini, trasferirli in una casseruola. Coprire con 100 ml di acqua fredda e cuocere per circa 30 minuti dal bollore, finché saranno morbidi. Frullare in crema aggiungendo un cucchiaio di olio extravergine d'oliva e aggiustare di sale e pepe. Sgranare il cotechino e saltarlo in padella antiaderente fino a renderlo croccante, poi asciugarlo su carta da cucina.

Per le lenticchie. Cuocere le lenticchie in brodo vegetale precedentemente preparato. Assemblare il piatto ponendo alla base la crema di patate, adagiando su di essa il crumble di cotechino e le scorze candite di limone. Terminare con le lenticchie di Onano.

Millefeuille d'autunno



ISIS LEOPOLDO II DI LORENA
Grosseto

A N T I P A S T O

Ingredienti

- Pasta fillo q.b.
- Olio evo q.b.
- Patate g 100
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Rosmarino q.b.
- Zucca g 40
- Aceto balsamico q.b.
- Camembert g 70
- Cotechino Modena IGP g 80

Procedimento

Staccare un foglio alla volta dal rotolo di pasta fillo e stenderlo sul piano di lavoro.

Spalmare l'olio sulla superficie e farci aderire sopra un secondo foglio, continuare così fino ad arrivare a 3/4 fogli di pasta fillo. Adagiare in teglia tutti i pezzi e cuocere in forno a 180°C per 5 minuti.

Cuocere il cotechino in acqua bollente, con la confezione che lo avvolge. I tempi di cottura del Cotechino Modena IGP sono 20/25 min.

Aprire la confezione e svuotare il liquido al suo interno, poi fare raffreddare il cotechino eliminando il budello esterno.

Tagliare il cotechino a fette spesse circa 1 cm. Fare scaldare una piastra.

Adagiare le fette di cotechino e farle cuocere qualche minuto su ambo i lati finché non risultino croccanti.

Pelare le patate e tagliarle a fette sottili, usando una mandolina se possibile per ottenere fette uniformi.

Disporle su una teglia con carta da forno e condirle con un filo d'olio, sale, pepe e rosmarino. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, fino a farle risultare dorate e croccanti.



Pulire la zucca dai semi e dalla buccia e tagliare in fettine di circa 3 mm.
Quando la piastra sarà ben calda, grigliare le fettine.
Una volta pronta metterla in un vassoio.

Fare una riduzione di aceto balsamico. Preparare un'emulsione con olio, sale, pepe, rosmarino e un filo di riduzione di aceto balsamico, condirci la zucca e lasciarla marinare per minimo mezz'ora.

Pelare le patate e lessarle. Tagliarle e in un contenitore aggiungere il Camembert e regolare di gusto.

Passare il tutto con un mixer a immersione fino ad ottenere un composto omogeneo.
Iniziare a montare il millefoglie con una base di pasta fillo croccante, continuare con uno strato di zucca in agrodolce grigliata e chiudere con altra pasta fillo croccante.

Se si desidera più croccantezza inserire qualche foglio di pasta fillo tra i vari strati. Evitando possibilmente di metterne a contatto con la crema per non farla diventare molle.



Risotto con Cotechino e Zampone Modena IGP mantecato al Roqueford, su cialda di Parmigiano Reggiano



IIS REMO BRINDISI
Lido degli Estensi | FE

Ingredienti

- Riso del Delta del Po g 240
- Olio d'oliva
- 1 Cipolla
- Vino bianco ml 250
- Brodo vegetale (acqua, coste e foglie, carote, cipolle, gambi di prezzemolo) q.b.
- Cotechino Modena IGP g 120
- Zampone Modena IGP g 120
- Roquefort (in alternativa utilizzare Gorgonzola) g 120
- Parmigiano Reggiano g 80
- Burro g 80
- Maggiorana q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Parmigiano Reggiano per preparare le cialde g 200



Procedimento

Preparare la cialda di Parmigiano Reggiano. Scaldare bene un padellino antiaderente, cospargere la base di Parmigiano Reggiano grattugiato, attendere che si sciolga bene, togliere dal fuoco, rovesciare la cialda sopra ad una fondina per conferire la forma. Lasciare raffreddare.

Preparazione del risotto. Appassire in poco olio la cipolla tritata, unire il riso e farlo tostare. Sfumare con vino bianco. Aggiungere a poco a poco il brodo, mescolando continuamente.

A metà cottura (trascorsi circa 9 minuti), aggiungere il cotechino precedentemente cotto e tagliato a cubetti e lo zampone precedentemente cotto e sbriciolato. Continuare la cottura sempre con brodo. Quando il riso sarà cotto (totale 18 minuti), toglierlo dal fuoco e mantecare con Roquefort, fiocchi di burro freddo e parmigiano reggiano grattugiato.

Mescolare velocemente e controllare la consistenza: il risotto dovrà essere all'onda, ben mantecato e molto cremoso. Unire la maggiorana e prezzemolo spezzettati.
Adagiare il risotto sulla cialda di Parmigiano, e servire.

Cous cous con Cotechino Modena IGP e verdure croccanti



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

PRIMO PIATTO

Ingredienti

- Cotechino di Modena IGP g 250
- Cous cuos g 160
- Zucchine g 150
- Melanzana g 100
- Peperone g 150
- 1 Spicchio d'aglio
- Erbe aromatiche (timo, basilico, origano)
- Olio evo
- Sale fino
- Pepe nero
- Buccia di limone grattugiato



Procedimento

Cuocete il cotechino nel suo involucro in acqua bollente per 25-30 minuti, successivamente aprite l'involucro ed eliminate il liquido. Tagliatelo a cubetti piccoli.

Mondate e lavate tutti gli ortaggi e tagliateli a cubetti. In una padella fate rosolare l'aglio con l'olio evo, aggiungete le verdure e lasciate cuocere a fuoco lento.

Aggiungete le erbe aromatiche, salate e pepate e coprite con coperchio fino a cottura. Cuocete il cous cous con la classica vaporiera facendo in modo che l'acqua o il brodo non entrino mai in contatto oppure metodo migliore al vapore nella couscoussiera.

Appena cotto condite il cous cous con cotechino a cubetti e le verdure croccanti, completate con le erbe aromatiche.



Cotechino con riduzione di vino rosso e gelée di mele



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 400
- Rosmarino g 40

Per la riduzione

- Vino rosso ml 250
- Brodo di carne ml 150
- Farina g 15
- Burro g 25
- Cipolla g 75
- Sale q.b.
- Timo. q.b.
- Alloro. q.b.

Per decorare

- Mandorle a lamelle g 30
- Pere essiccate g 160
- Olio al rosmarino (25g rosmarino,100g olio EVO)

Per la gelée di mele

- Mele g 250
- Zucchero g 60/70
- 1\2 limone



Procedimento

Lessare il cotechino nella sua busta per circa 25 min. Fare l'olio al rosmarino, pesando il rosmarino e aggiungendo l'olio, poi mettere sotto vuoto e cuocere a bassa temperatura per circa 2 ore a 86°C. Passato il tempo di cottura aprire il sottovuoto e filtrare.

Tagliare la mela a pezzetti, aggiungere lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e poi il suo succo di limone. Cuocere lentamente finché lo sciroppo non sarà diventato denso.
Su una teglia con pellicola stendere un strato abbastanza fino. Aspettare che si solidifichi e tagliare con un coppapasta tondo.

Prendere le pere, tagliare finemente e mettere nel microonde per 4-5 minuti.

Per la riduzione pulire la cipolla, preparare le erbe aromatiche, setacciate la farina. Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Prendere 30 gr di burro e sciogliere in un tegame insieme alla cipolla. Dopo qualche minuto versare il vino rosso e aggiungere il timo e l'alloro (possibilmente in foglie). Aggiustare di sale e lasciare cuocere.



Proseguire la cottura a fuoco alto fino a che il vino non si sarà ridotto di 2/3 rispetto alla quantità iniziale. Nel frattempo lavorare la parte rimanente di burro con la farina.

Aggiungere nel tegame brodo e burro e lasciare cuocere in modo che la salsa raggiungerà la giusta consistenza. Alla fine legare perfettamente. Prima di servire passare la sala al colino per eliminare eventuali grumi formatisi durante la cottura.

Prendere il cotechino precedentemente cotto, tagliarlo con uno spessore di 2 cm e rosolarlo in padella con olio al rosmarino e un po' delle mandorle, dopodiché impiantare con il cerchio di gelée alle mele precedentemente realizzato, adagiare sopra il pezzo di cotechino e aggiungere la riduzione di vino. Aggiungere un filo d'olio al rosmarino intorno al piatto e decorare con le pere a vostro piacimento.



Gateaux di Cotechino



IIS SAN BENEDETTO CASSINO

Cassino | FR

Ingredienti

- Patate g 300
- 2 Uova
- Cotechino Modena Igp g 200
- Scamorza affumicata g 40
- Parmigiano reggiano g 150
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Burro q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio alla salvia

Per la crema di zucca

- Zucca g 200
- Patate g 50
- Pepe q.b.
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Rosmarino q.b.
- Farina q.b.
- 1 Uovo
- Pangrattato q.b.
- Basilico fresco g 10

Classico piatto della cucina francese ma rivisitato con eccellenze Italiane come il cotechino Modena IGP, parmigiano, scamorza.

Procedimento

Lessare le patate, una volta morbide passare e versare le patate in una bastardella, unire parmigiano, pepe e sale. Mettere tutto in un recipiente, amalgamare sino a ottenere un impasto consistente. Imburrare i pirrottini, cospargere con pan grattato riempire i pirottini a metà. Al centro mettere la scamorza ed il cotechino precedentemente sbollentato, tagliato a cubetti e ripassato in padella con dell'olio alla salvia in cbt.

Coprite con le patate fino al bordo e mettere un velo di pan grattato e parmigiano. Cuocere per 15 minuti in forno a 180°C- Mettere i gateaux di cotechino su uno specchio di zucca, cialde di basilico, lasciare essiccare in microonde, zucca fritta in pastella di pane e parmigiano.



Zampone Modena IGP, crema di rapa rossa, riduzione di gorgonzola e cialda di mortadella



IPSEOA TOR CARBONE
Roma

SECONDO PIATTO

Ingredienti

- 1 Zampone Modena IGP
- Barbabietola rossa g 300
- Gorgonzola dolce g 250
- Latte ml 250
- Parmigiano g 50
- Mortadella Bologna g 30
- Panna fresca ml 500
- Olio di oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento

Cuocere lo zampone in acqua bollente salata.

Mondare e pulire le rape rosse, tagliarle a cubetti e cuocerle in acqua bollente salata. Una volta cotte frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Preparare la riduzione di gorgonzola facendola addensare con panna, latte e gorgonzola, sul fuoco fino ad ottenere una crema liscia, salare e aggiungere un po' di parmigiano.

Preparare la cialda di mortadella, frullando la mortadella con un po' di panna, stendere l'impasto a forma di cialda, cuocere in forno fino ad essiccazione.

Comporre il piatto, mettendo alla base la crema di barbabietola, adagiare lo zampone tagliato a fettine, aggiungere la crema di gorgonzola creando dei punti sul piatto.
Ultimare il piatto con la cialda di mortadella.



Cotechino scottato, salsa zafferano e miele, granella di nocciole, ribes e scarola ripassata



ISTITUTO POLISPECIALISTICO
Sorrento | NA

SECONDO PIATTO

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 200
- Zafferano g 7
- Miele g 12
- Nocciole g 30
- Uovo g 17
- Ribes g 8
- Scarola g 100
- Olio evo g 35
- Aglio g 3
- Peperoncino g 3
- Sale g 20
- Aceto di vino bianco g 10



Procedimento

Portare ad ebollizione l'acqua e cuocere il cotechino e poi lasciar raffreddare. Affettare il cotechino e conservare in frigorifero, mettendo da parte il suo grasso.

In una ciotola aggiungere il tuorlo d'uovo, il grasso del cotechino; fare scaldare l'aceto in un pentolino ed emulsionare la salsa con un frullatore ad immersione aggiungendolo a filo.

Una volta emulsionata la salsa aggiungere sale, zafferano e miele e mescolare con un cucchiaio. Mettere in frigorifero.

Sbollentare la scarola in acqua bollente e dopo raffreddare in acqua e ghiaccio.

Aggiungere l'olio in una padella con aglio e peperoncino e ripassare la scarola.

Tostare le nocciole e successivamente tritarle al coltello.

Far scaldare l'olio in una padella e scottare il cotechino.

Infine impiattare alla base la salsa sopra il cotechino, al centro la scarola e sopra la granella di nocciole e i ribes.



Cotechino Modena IGP dolce allo zabaione e riduzione di vin brulé al nero buono di Cori



LATINA FORMAZIONE E LAVORO
Latina

Ingredienti

- 1 Cotechino Modena IGP

Per il vin brulé

- Nero buono di cori ml 750
- 1 Stecca di cannella
- Scorza di 2 arance
- Anice stellato g 10
- Zucchero g 30
- Chiodi di garofano g 5
- Noce moscata g 3

Per lo zabaione

- Tuorlo g 100
- Zucchero g 100
- Marsala g 70



Procedimento

Per prima cosa cuocere in acqua bollente il cotechino Modena Igp per circa 20 minuti. Aprirlo e lasciarlo freddare.

Nel frattempo prepariamo il vin brulé versando un pentolino il vino rosso, la cannella, lo zucchero, le scorze di arancia e le spezie. Accendere il fuoco e fare ritirare il tutto a fuoco medio fino ad ottenere la consistenza fluida densa.

Per lo zabaione invece unire tuorli e zucchero in una boule e montarli con una frusta a mano, una volta montati aggiungere il marsala, mescolare ancora e mettere il contenitore su un pentolino per cuocere a bagnomaria. Portare la crema fino ad una temperatura di 82°C per pastorizzare il tutto.

Impiattare mettendo un cucchiaio di crema sul fondo piatto, adagiare la fetta di cotechino sulla crema ed infine mettere la riduzione di vin brulé a giro sul cotechino.



50 Sfumature di Borgogna



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

Ingredienti

- Mela verde
- Succo di limone
- Zucchero g 100
- Sedano rapa g 300
- Panna fresca g 200
- Burro g 50
- Sale
- Pepe
- Vino Borgogna ml 250
- Miele g 50
- Nocciole tostate g 70

Il nostro piatto si intitola "50 sfumature di Borgogna", ci siamo ispirati al famoso romanzo dove per sfumature si intendono le varie personalità del protagonista maschile.
Noi invece per sfumature intendiamo i vari sapori e le diverse gradazioni del colore bordeaux che è la tonalità del vino Borgogna e anche il colore prevalente della Milano Fashion Week di quest'anno. Il bordeaux è una sfumatura calda che mitiga e avvolge il gelo dell'inverno così come, nel nostro piatto, il Borgogna si fonde con tutti gli ingredienti per darne gusto, sapore e sensazione di tepore al palato.



Procedimento

Tagliare le mele a cubetti e farle ammorbidire in padella con acqua e zucchero, appena ottenuta la consistenza desiderata frullare il composto aggiungendo un cucchiaio di limone. Sbollentare il sedano rapa in acqua salata, una volta cotto frullare con burro e panna fresca fino a creare una purea.

Far ridurre il vino in un padellino insieme a del miele.

Scottare lo zampone la e lasciare raffreddare. Far tostate le nocciole, una volta tostate devono essere tritate per creare una granella.

Quando tutto è pronto tagliare lo zampone, ripassarlo in padella ed impiattare con lo zampone al centro del piatto, il coulis di sedano sotto e la purea di mele a contrasto con gli altri elementi. Colorare il piatto con la riduzione bordeaux, colore identificativo della Borgogna e le nocciole tritate (ma si possono anche lasciare intere).

Perline di couscous con zampone caramellato



IIS SAN BENEDETTO CASSINO
Cassino | FR

P I A T T O U N I C O

Ingredienti

- Zampone Modena IGP g 400
- Cous cous g 160
- 2 Limoni
- 4 Cipolle rosse
- Zucchero di canna g 70
- Aceto balsamico ml 20
- Sale
- Pepe
- Basilico
- Olio al basilico cbt

Piatto fusion che abbraccia diverse cucine e diversi popoli. È il piatto della pace, se così possiamo definirlo.

Procedimento

Preparazione dello zampone. Cuocere lo zampone immergendolo ancora nel suo involucro in acqua bollente per 35 minuti, una volta cotto toglierlo dell'involucro e lasciarlo intiepidire.

Preparazione del couscous al limone. Mettere il couscous in una ciotola, condirlo con olio d'oliva, scorza di limone e un pizzico di sale. Versarci sopra acqua calda ma non bollente, coprire la ciotola e lasciar riposare per 5 minuti. Dopo 5 minuti sgranare il couscous con una forchetta e aggiungere del succo di limone, regolando con sale e pepe a piacere. Mescolare bene per distribuire il condimento in modo uniforme.

Preparazione delle cipolle caramellate. Affettare sottilmente le cipolle rosse. In una padella scaldare l'olio d'oliva a fuoco medio e aggiungere le cipolle, lasciar cuocere lentamente per circa 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a farle diventare morbide. Aggiungere lo zucchero di canna e l'aceto balsamico, mescolando bene fino a caramellare a fuoco basso.

Impiattare aiutandosi con un coppa pasta, unire lo zampone tagliato a fette e ripassato in padella, aggiungere le cipolle caramellate, le foglie di basilico croccanti precedentemente passate nel microonde e laccare con olio al basilico cbt preparato in precedenza (olio e basilico a 64°C per 2 ore).

Cotechino Fit



IPSEOA V. GIOBERTI
Roma

P I A T T O U N I C O

Ingredienti

- Cotechino Modena IGP g 500
- Patate di Avezzano g 400
- Bieta fresca g 200
- Mele golden g 500
- Olio evo g 60
- Aglio g 6
- Sale fino g 10
- Cipollotto fresco g 50
- Curry g 5
- Zenzero fresco g 15
- Aceto di mele g 5
- Zucchero g 10
- Prezzemolo g 100
- Menta g 6
- Porro g 120
- Germogli di barbabietola g 100



Procedimento

Mondare le patate, ricavarne dei cubi di circa 3 cm di lato, tenere da parte gli scarti ottenuti per la preparazione della crema di patate al curry e zenzero.
Cuocere il cotechino in acqua bollente per 25 minuti, scolare e raffreddare. Ricavarne delle fette da 120 g circa.

Prendere la parte bianca del cipollotto tagliarla finemente e rosolarla con poco olio di oliva in un pentolino fino a doratura. Aggiungere gli scarti delle patate fino a rosolarli. Ultimare la cottura aggiungendo acqua. Una volta cotti grattugiare lo zenzero fresco e unire il curry. Frullare tutto fino ad ottenere una crema omogenea che utilizzeremo come base per il nostro piatto.

Togliere la parte fibrosa delle bietole e sbollentarle per circa 3 minuti in acqua salata.
Raffreddare in ghiaccio velocemente.
Rosolare con un filo di olio e uno spicchio di aglio in padella antiaderente, aggiustare di sale.
Sbollentare i cubi di patate, passarli in forno a 180°C fino a cottura ultimata.
Sbucciare le mele, da una mela dovremo ricavarne delle fettine di circa 2 mm di spessore. Con la restante parte ne ricaveremo una brunoise. Successivamente le salteremo in padella con olio, zucchero, aceto di mele e menta.

Portare una parte di olio evo a 70°C e lasciare in infusione il prezzemolo tritato per 7 minuti.
Frullare il tutto e passare in un'etamina.

Scrigno fondente di ravioletti ripieni di Cotechino Modena IGP e lenticchie con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP su salsa di mela e cipolla leggera



IISS SOLARI
Salsomaggiore Terme | PR

Ingredienti

Per la pasta tricolore

- Farina 00 g 175
- Semola g 125
- 3 Uova intere
- Spinaci freschi g 30
- Rapa rossa g 30
- Zafferano 1 bustina
- Sale fino q.b
- Olio EVO q.b

Per i ravioletti

- Farina 00 g 300
- Semola g 100
- 4 Uova intere
- Sale fino q.b.
- Olio evo q.b.

Per il ripieno

- 1 Cotechino Modena Igp
- Lenticchie g 150
- Sedano 1 costa
- 1 Carota
- 1\2 Cipolla dorata
- Fondo vegetale l 1
- Sale fino q.b
- Olio evo q.b.
- Concentrato di pomodoro q.b

Per la fonduta

- Parmigiano grattugiato 24 mesi g 250
- Panna fresca liquida g 280
- Sale fino q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento

Per la pasta tricolore. Preparare 3 impasti differenti, dividendo il totale del peso delle due farine in 3 parti comprese anche le uova.

Per l'impasto giallo, disporre la farina a fontana, aggiungere le uova, un pizzico di sale, un filo d'olio evo, la bustina di zafferano e sbattere le uova energicamente, incorporando la farina poca alla volta.

Poi utilizzare le mani per impastare e quando si sarà formato un composto liscio e omogeneo, coprire con pellicola e far riposare in frigorifero 30 minuti, in modo tale che l'impasto perda elasticità e di conseguenza sia più semplice da stendere e dare la forma desiderata .Ripetere lo stesso procedimento anche negli altri 2 impasti, cambiando però l'elemento che dona il colore caratteristico. Quindi nell'impasto rosso, aggiungere la rapa rossa precotta, precedentemente frullata con un pizzico di sale e un filo d'olio evo, mentre nell'ultimo impasto aggiungere gli



spinaci precedentemente lessati per pochi minuti, strizzati e frullati con un pizzico di sale e un filo d'olio evo.

Abbiamo scelto di aggiungere la semola all'interno degli impasti per donare alla pasta quella consistenza ruvida, molto gradita al palato. Dopodiché tagliare 3 pezzettini da ogni impasto, attaccarli e stenderli con la macchina della pasta fino allo spessore desiderato, tagliare la pasta tricolore in modo da formare dei quadrati. Consigliamo di lasciare la pasta leggermente più spessa proprio perché deve contenere i ravioli e la fonduta.

Per i ravioletti: Disporre le due farine miscelate a fontana su una spianatoia, aggiungere le uova, un pizzico di sale, un filo di olio evo e sbattere fino a che non si saranno amalgamati bene gli ingredienti.

Iniziare ad incorporare la farina poca alla volta e impastare con le mani fino a formare un composto liscio ed omogeneo. Infine coprire con la pellicola e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.





Per il ripieno. Cuocere il cotechino in abbondante acqua fino a che non arrivi a cottura ultimata, intanto dedicarsi alle lenticchie.

In una casseruola, rosolare la mirepoix magra ottenuta dai 3 ortaggi con un filo d'olio evo evo, aggiungere le lenticchie, un pizzico di sale fino, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, cuocere a fiamma viva per alcuni minuti e all'occorrenza aggiungere il fondo vegetale. Cuocere per 20 minuti a fiamma medio-bassa. Poi lasciare raffreddare. Schiacciare le lenticchie con una forchetta in modo tale da ottenere un composto abbastanza solido e unire il cotechino precedentemente raffreddato, spellato e tritato molto finemente. Stendere la pasta all'uovo dello spessore desiderato e comporre dei ravioletti abbastanza piccoli.
Per la fonduta: In un pentolino far scaldare la panna con un pizzico di sale e pepe, una volta ben calda aggiungere il parmigiano grattugiato e spegnere il fuoco.
Per la salsa mela e cipolla leggera: In una casseruola, fare appassire lo scalogno tagliato a julienne molto fine, aggiungere le mele precedentemente pelate e tagliate a cubetti e un cucchiaio di zucchero e fondo vegetale se occorre. Una volta morbide, fare intiepidire, frullare le mele e aggiungere un pizzico di sale e fondo vegetale se risulterà troppo solido.



DELICIOUS MOMENTS
deliM.E.A.T.
EUROPEAN
AUTHENTIC
TASTE

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