



*Le nostre Ricette*





## *Parmigiana di melanzane con crema di bottarga e mozzarella di bufala*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 4 melanzane nere grandi, 200 gr. di bottarga di muggine o tonno, 250 cl di latte, 200 cl di acqua, 50 gr. di burro, 50 gr. di farina, 200 gr. di pomodoro "conserva", olio d'oliva, sale, pepe quanto basta, un rametto di timo, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di basilico, 4 mozzarelle da 125 gr.*

### **PROCEDIMENTO**

*Tagliare le melanzane a fette, salarle e lasciar riposare per 20 minuti coperte da un canovaccio, pulirle dall'acqua di vegetazione lavandole sotto acqua corrente ed asciugarle. Farle dorare in padella con olio d'oliva e timo, mettere in forno a 160°C per 20 minuti.*

*Tagliare a fettine la bottarga, tenerne da parte dodici. Quelle restanti tritarle molto finemente e farle dorare in padella, aggiungere il latte e l'acqua, portare a bollore e legare con il composto di farina e burro fatto in precedenza in padella, salare e pepare. Mettere a crudo un cucchiaino d'olio, uno spicchio di aglio e la conserva di pomodoro, fare cuocere per 15/20 minuti circa, aggiungere il basilico tritato, correggere di sale e pepe. Assemblare il piatto mettendo una fetta di melanzana, la crema di bottarga, una fetta di mozzarella e un cucchiaino di pomodoro, alternando con altre 2 fette. Prima di servire mettere in forno a 170°C per 8 minuti.*





## *Focaccina farcita di ricotta e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 200 gr. di farina, 80 ml di acqua, 5 gr. di lievito, 150 gr. di ricotta, 80 gr. di bottarga, sale pepe e olio d'oliva quanto basta. 2 calamari medi, 150 gr. di pane grattugiato, 4 pomodori maturi, un mazzo di prezzemolo, 2 rametti di menta, uno spicchio d'aglio, 2 uova intere, olio d'oliva, sale, pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Impastare la farina con acqua e lievito sciolto nell'acqua, alla fine aggiungere il sale ed un cucchiaino di olio d'oliva.*

*Formare delle palline e mettere in lievitazione per un'ora circa. Schiacciare le palline dando la forma rotonda, spennellare con olio, sale e cuocere in forno per circa 15 minuti a 200°C.*

*Setacciare la ricotta due volte, lavorare con una frusta mettendo olio, bottarga, pepe e sale quanto basta. Tagliare le focaccine a metà, farcire con la ricotta ed arrotolare nella bottarga.*

*Per il calamaro: pulire il calamaro, privarlo della pelle e tritare le ali. Versarle in padella con aglio, olio d'oliva e prezzemolo far dorare le ali, mescolare con pane grattato, pomodoro tritato, menta, le uova e correggere eventualmente di sale.*





## *Spuma di ricotta di capra con gambero marinato agli agrumi e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 12 gamberi rossi, un limone, un'arancia, un pompelmo, 250 gr. di ricotta di capra, 80 gr. di bottarga grattugiata, sale, pepe, olio d'oliva.*

### **PROCEDIMENTO**

*Privare i gamberi del carapace e dello sbudellino interno. Nel frattempo spremere gli agrumi, filtrare il succo ed allungare con olio d'oliva, sale e pepe sino ad ottenere un composto cremoso. Metterli a marinare per 20 minuti.*

*Setacciare la ricotta due volte, lavorare con la frusta mettendo olio, bottarga, pepe e sale quanto basta.*

*Sistemare al centro del piatto la ricotta e adagiarvi sopra i gamberi, finire con la bottarga.*





## *Paccheri di Gragnano con fagiolini verdi, besciamella al pesce spada, pomodoro e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

Per 4 persone: 320 gr. di paccheri di gragnano, 120 gr. di fagioli verdi, 70 ml di latte, 40 gr. di pesce spada affumicato, 10 gr. di farina, 10 gr. di burro, 6 pomodorini, 80 gr. di bottarga grattugiata, sale, pepe, olio d'oliva quanto basta.

### **PROCEDIMENTO**

Lavare i fagiolini e privarli delle due estremità, sbollentare in acqua salata per 10 minuti, asciugare e tagliare a pezzetti. Preparare la besciamella mettendo in un pentolino con olio d'oliva il pesce spada frullato, farlo tostare per 5 minuti, sfumare con il latte e portare a bollore, addensare il composto con farina e burro sciolti e mescolati assieme precedentemente.

In una padella con olio far dorare i fagiolini, aggiungere i pomodorini tagliati a metà, aggiungere i paccheri cotti per 8 minuti in abbondante acqua salata, alla fine aggiungere la besciamella al pesce spada e la bottarga.





## *Focaccine all'olio con bottarga di tonno, pomodoro e basilico*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 200 gr. di farina, 80 ml di acqua, 5 gr. di lievito, 8 pomodori rossi, 100 gr. di bottarga, sale, pepe, olio d'oliva quanto basta, un mazzo di basilico.*

### **PROCEDIMENTO**

*Impastare la farina con acqua e lievito sciolto nell'acqua, alla fine aggiungere il sale ed un cucchiaino d'olio d'oliva.*

*Formare delle palline e mettere in lievitazione per un'ora circa.*

*Schiacciare le palline dando la forma rotonda, spennellare con olio, sale e cuocere in forno per 15 minuti a 200°C.*

*Pomodoro confit: pulire i pomodori e privarli del picciolo posteriore, incidere con il coltello la parte superiore.*

*Sbollentare in acqua salata e bollente per 10 secondi e raffreddare in acqua e ghiaccio sino a che la pelle non cominci ad arricciarsi.*

*Togliere la pelle, tagliare il pomodoro in quattro e privare dei semi. Sistemare in una teglia i pomodori, coprirli con olio d'oliva, sale ed alcune foglie di basilico spezzettate. Mettere in forno a 100°C per un'ora circa. Assemblare il piatto mettendo i pomodori, la bottarga ed il basilico, finire con olio d'oliva.*





## *Insalata di pasta fredda con bottarga, pomodorini e crema di sedano*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 300 gr. di pasta, 130 gr. di pomodorini, un cespo di sedano, 100 gr. di bottarga, olio d'oliva, sale quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Bollire la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolare e condire con olio d'oliva e bottarga grattugiata. Frullare in sedano con una centrifuga, filtrare il liquido, correggere di sale, pepe e olio. Tagliare i pomodorini a cubetti. In un recipiente capiente, mescolare la pasta con i pomodorini. Sistemare sul fondo del piatto la crema di sedano e la pasta, finire con olio e bottarga.*





## *Filetto di muggine con insalata di finocchi alla bottarga e uova di salmone*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 1 kg. di muggine o spigola, 2 finocchi, 80 gr. di bottarga, un vasetto di uova di salmone, olio d'oliva, sale, pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Pulire il pesce, squamarlo e filettare, tagliarlo a rombi, salare e pepare. Pulire i finocchi e tagliarli con l'affettatrice molto sottile, condire con olio d'oliva, bottarga e pepe.*

*In una padella far dorare i filetti di pesce, sistemare sul fondo del piatto l'insalata di finocchi, il pesce e le uova di salmone.*





## *Riso con cozze, pesto di zucchini e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 320 gr. di riso carnaroli, 20 gr. di burro, 800 gr. di cozze, 20 gr. di rosmarino, 400 gr. di zucchini verdi, 100 gr. di spinaci freschi, 50 gr. di bottarga grattugiata, 100 ml di vino bianco, 200 ml di olio d'oliva, 30 gr. di cipolla, 1200 ml di brodo vegetale, sale e pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Pulire le cozze e farle aprire in un sauté con olio d'oliva, uno spicchio d'aglio ed un bicchiere di vino bianco. Privarle del guscio e filtrare il liquido di cottura. Emulsionare il liquido di cottura con olio, salare e pepare. Prendere due zucchini e tagliarle longitudinalmente. Prendere una zuccina e farne una dadolata eliminandole la parte centrale.*

*Bianchire entrambe le zucchini in acqua bollente per 1-2 minuti, raffreddarle ed asciugarle. Cuocere a vapore per circa 20-25 minuti le restanti zucchini, spadellare gli spinaci in una padella con un goccio d'olio e lo spicchio d'aglio.*

*Eliminare l'aglio e mettere gli spinaci in un mixer assieme alle zucchini private della parte centrale, aggiungere l'olio, i pinoli e frullare sino ad ottenere un pesto, salare e pepare. Per il riso: mettere il burro e la stessa quantità d'olio in un tegame con la cipolla tritata, far tostare il riso. Bagnare con il vino bianco e, quando quasi evaporato continuare la cottura con il brodo, a cottura quasi ultimata, aggiungere le cozze e l'emulsione, il pesto di zucchini, aggiungere la bottarga grattugiata, il rosmarino tritato e correggere di sale e pepe. N.B. correggere di sale dopo aver messo la bottarga poiché è un prodotto abbastanza salato. Finire il piatto con alcune cozze e con delle fettine di bottarga.*





## *Garganelli con crema di carciofi e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

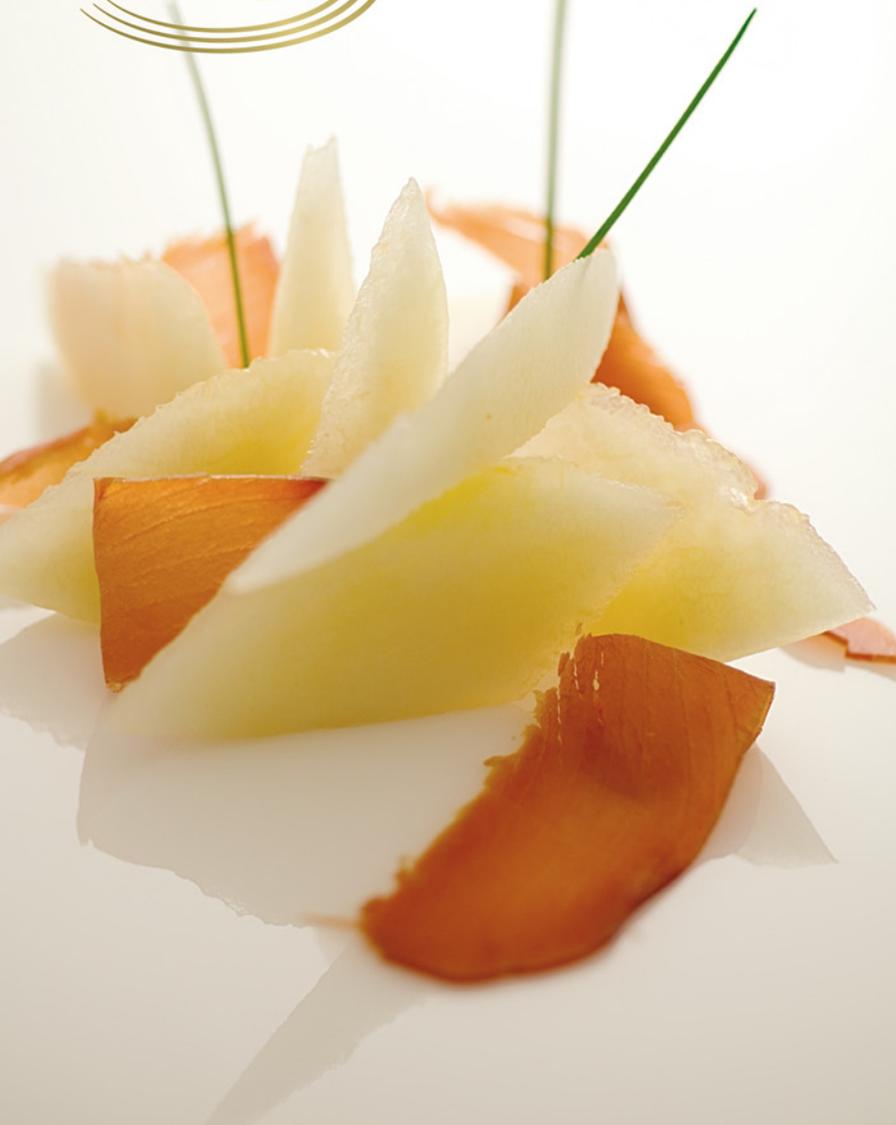
*Per 4 persone: 320 gr. di garganelli, 4 carciofi, un bicchiere di vino bianco, uno spicchio d'aglio, olio d'oliva, sale e pepe quanto basta, 2 falde di pomodoro secco, un ciuffo di prezzemolo, 4 cucchiaini di bottarga.*

### **PROCEDIMENTO**

*Pulire i carciofi e privarli della parte centrale, tagliarli a cubetti. In una padella con olio d'oliva, mettere i pomodori tritati, il prezzemolo e l'aglio, far dorare, aggiungere i carciofi e bagnare con il vino, continuare la cottura per 4 minuti con coperchio, correggere di sale e pepe e frullare.*

*Cuocere i garganelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolarli e finirli in padella aggiungendo alla fine una spolverata di bottarga.*





## *Mosciame e melone*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: un melone bianco, 16 fette di mosciame, olio d'oliva, sale, pepe quanto basta, un limone.*

### **PROCEDIMENTO**

*Pulire il melone, privarlo dei semi e tagliarlo a fette. In un contenitore, mettere il succo di limone, sale e pepe quanto basta, emulsionare e condire il melone, servire con le fette di mosciame e finire con olio d'oliva.*





## *Crema di ceci, menta, germogli di cavolo rosso e bottarga*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 200 gr. di ceci secchi, una cipolla bianca, uno spicchio di aglio, 40 gr. di lardo, un rametto di menta, 80 gr. di germogli di cavolo, 40 gr. di bottarga, olio d'oliva, sale e pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Mettere i ceci in acqua fredda la notte prima. In una pentola con olio d'oliva, far dorare la cipolla tritata, l'aglio in camicia e il lardo. Mettere i ceci privi dell'acqua e far tostare per alcuni minuti, aggiungere l'acqua dei ceci, il rametto di menta e far cuocere per 45 minuti circa, correggere a fine cottura sale e pepe. Frullare leggermente. Sistemare nel piatto mettendo al centro i germogli, cospargere con la bottarga e finire con l'olio d'oliva.*





## *Crostino con spuma di bottarga e cialdine croccanti*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 200 gr. di ricotta, 200 gr. di panna, 80 gr. di bottarga grattugiata, 90 gr. di farina, 10 gr. di fecola, 10 gr. di nero di seppia, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, un cucchiaino di spinaci frullati, una bustina di zafferano, un bicchiere d'acqua, olio d'oliva, sale e pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*Setacciare la ricotta due volte ed aggiungere la panna, la bottarga e lasciare in infusione per un giorno sottovuoto. Montare il tutto con il frullatore.*

*Per le cialdine: mescolare la farina, la fecola e l'acqua sino ad ottenere un impasto cremoso, dividere in vari contenitori ed aggiungere gli altri ingredienti (nero di seppia, concentrato di pomodoro, zafferano in ognuno) per ottenere i gusti e colori desiderati.*

*Sistemare a strisce in una teglia e cuocere in forno a 150°C per 6-8 minuti circa. Sistemare la spuma di ricotta su un crostino di pane ed aggiungere le cialdine croccanti.*





## *Pasta colorata con pinoli, melanzane, ricotta, bottarga di tonno*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 320 gr. di tagliolini colorati, 40 gr. di pinoli, una melanzana nera grande, 50 gr. di ricotta, 30 gr. di bottarga, 50 gr. di pomodoro, un ciuffo di prezzemolo, una cipolla piccola, olio d'oliva, sale e pepe quanto basta.*

### **PROCEDIMENTO**

*In una padella con olio d'oliva, mettere la cipolla tagliata a julienne, il prezzemolo e la melanzana a cubetti, far dorare ed aggiungere i pinoli ed i pomodori tritati, cuocere per 6-7 minuti, correggere di sale e pepe.*

*Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolare con ancora l'acqua di cottura e finire in padella. Finire il piatto con olio e bottarga.*





## *Agrodolce al balsamico, crema di latte, uova di salmone con spiedino di polpo e mosciame*

### **INGREDIENTI E DOSI**

Per 4 persone: 50 gr. di aceto balsamico, 100 gr. di pomodoro rosso, 30 gr. di zucchero, 50 ml di crema di latte, 10 gocce di tabasco, un piccolo polpo, 12 fette di mosciame, uova di salmone, pepe in grani e olio d'oliva, sale e pepe quanto basta.

### **PROCEDIMENTO**

Sbollentare i pomodori e privarli della pelle, tritare e mettere in padella con olio d'oliva, aceto balsamico e zucchero, far cuocere a fuoco lento per 13 minuti, frullare il tutto e passare al setaccio. Aggiungere alla crema di latte sale e tabasco. Bollire il polpo in acqua salata per 15 minuti, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare nella sua acqua.

Schiacciare il pepe in grani, passarvi i tentacoli del polpo a pezzetti e far dorare in padella con un cucchiaino di salsa agrodolce, infilzare in uno staccone alternando con fette di mosciame.

Comporre il piatto mettendo alla base la salsa agrodolce, la crema di latte e le uova di salmone. Finire con lo stecco di polpo e mosciame.





## *Millefogli di mosciame con mousse di melanzana e caprino fresco*

### **INGREDIENTI E DOSI**

*Per 4 persone: 20 fette di mosciame, 4 melanzane, 200 gr. di caprino fresco, uno spicchio d'aglio, 5 gocce di tabasco, 200 ml di aceto balsamico, 60 gr. di zucchero, un ciuffo di prezzemolo.*

### **PROCEDIMENTO**

*Sistemare le melanzane in una teglia e mettere in forno a 190°C per 40 minuti. A fine cottura, privarle della pelle e sistamarle in una teglia forata per eliminare l'acqua di vegetazione.*

*Frullare le melanzane ed aggiungere il formaggio, il prezzemolo e l'aglio tritato, correggere di sale e pepe e tabasco e, se l'impasto risulta troppo duro aggiungere dell'olio d'oliva.*

*Per la riduzione al balsamico: mettere lo zucchero e l'aceto in una casseruola e far ridurre sino alla densità desiderata.*

*Stendere il composto a fiocchi sulle fette "4 per commensale". Servire il piatto con salsa al balsamico.*

