



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



Bucatini per L'Italia Unita

Una ricetta che rappresenta l'italianità delle cucine tipiche dei territori della penisola. Abbiamo voluto porre l'accento sul fatto che, il Bel Paese è bagnato dai mari che tengono unita l'Italia. In questa ricetta i prodotti ittici arricchiscono la pasta, sostengono il pomodoro e sono accarezzati dal basilico .

Ingredienti per 4 persone:

400g di pasta Bucatini Zara, (160g di bucatini cotti da friggere 50g di zucchero), 200g di filetti di triglia, 100g di polpa di noci di mare, 100g di polpa di vongole, 100g di polpa di cozze, 5 cl di olio extravergine d'oliva, 150g di polpa di pomodoro grappolo, 12 foglie di basilico, 1 spicchio d'aglio, ½ dl di vino bianco secco, sale e pepe.



Procedimento.

- Pulite bene le triglie e sfilettatele con un coltello a lama sottile e flessibile. Mettere poi i filetti in disparte.
- Lavare molto bene le noci di mare e le vongole, in acqua fredda e in movimento eliminando tracce di sabbia.
- Curate le cozze con cura, strappando in modo energico la loro barba e lavatele con l'ausilio di uno spazzolino apposito.
- Private il pomodoro della pellicina esterna, scottandoli in acqua bollente, poi privatelo dei semi, e la polpa croccante tagliate a brunoise regolare. Condite i cubetti con sale, pepe, poco olio emulsionato al basilico.
- Le foglie di basilico lasciatele frullate ad alta velocità coperte di olio extravergine d'oliva.
- Cucinate 160g di bucatini in abbondante acqua bollente e leggermente zuccherata, scolatela quando è ben cotta.
- Dividete la pasta dolce in quattro parti uguali e ancora tiepidi, modellateli avvolgendoli su appositi cilindri. Friggete e lasciateli dorare. Quando assumono il colore giusto, grondateli dall'olio e private le gabbie di bucatini dai cilindri. Mettere le gabbie in disparte.
- In una padella d'alluminio spesso 5mm a fondo largo, per l'occasione potete usare anche alluminio ceramicato (Agnelli-Fasa), lasciate scaldare parte dell'olio con poco aglio. Unite quindi tutti i frutti di mare e i mitili per farli aprire. Eseguite l'operazione a fuoco vivo e con coperchio. Bagnate con il vino bianco a disposizione.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com



COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012

- Spegnete, private i frutti di mare dalle rispettive valve, e mettete in serbo i frutti, filtrate il fondo di cottura, mettete tutto insieme.
- In una casseruola d'alluminio con abbondante acqua bollente giustamente salata cucinate la pasta a disposizione.
- In una padella d'alluminio a fondo largo, scaldate l'olio, unite i filetti di triglia, inserite la pasta scolata al dente, e poi unite i frutti di mare e i mitili con il loro intingolo, e completate la cottura.
- Alla fine condite con basilico emulsionate e la brunoise di pomodoro, completando con sale e pepe.
- Disponete a piacimento sul piatto, usando le gabbie come decorazione di presentazione.



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
Via fra' Paolo Sarpi, 1 31033 Castelfranco Veneto (Treviso)
Cod. Fiscale n° 03671080269 - P. I. n° 03671080269
www.nazionaleitalianacuochi.com

COMUNICAZIONI RELATIVE AL MANDATO FIC 2009-2012



Bruschetta per L'Italia in punta di dita

Si tratta di un vero e proprio finger food, aperitivo di buon auspicio per iniziare un pasto ricordando il 150° dell'unità d'Italia.

Si è voluto valorizzare il territorio italiano richiamando i colori della bandiera con pomodoro, mozzarella e basilico, il tutto adagiandoli sopra Messer Pane, firmato



Made in Italy. Il tutto pensato freddo e non caldo come vuole la tradizione.

Ingredienti per 4 persone.

200g di polpa di pomodoro San Marzano, 100g di mozzarella di Bufala, 16 foglie di basilico, 4 fette di pane a lievito madre, 12g di gelatina vegetale, sale, pepe, semi di papavero.

Procedimento.

- Parare le fette di pane, poi appiattirle in modo uniforme, usando una sfogliatrice o un mattarello, per ottenere delle sfoglie sottili. Inumidite i bordi delle fette con poca acqua e disponete pochi semi di papavero.
- Tagliate le fette a mo di losanghe regolari, disponetele sul piano del forno a microonde Panasonic. Azionate il timer per 8 secondi, alla massima potenza Potete modellare le losanghe disponendo le fette di pane su un mestolo di legno. Mettetele poi in disparte.
- Riducete in poltiglia fine il pomodoro crudo, fatelo bollire per 2 minuti, e poi condite con sale e pepe. Diluite il 70% di gelatina rammollita o in polvere e poi confezionate dei cilindri da far coagulare in frigo per 1 ora.
- Riducete in poltiglia fine la mozzarella di bufala, portate ad ebollizione la parte di latte fuoriuscita, diluite il 30% di gelatina rammollita o in polvere lasciate coagulare in frigo per 1 ora. Mettete il preparato in una sac-à-poche a bocca sottile.
- Friggete le foglie di basilico in una padella di alluminio con poco olio.
- Confezionate ora la bruschetta, adagiando la fetta di pane, un picocolo cilindro di gelatina di pomodoro, uno spuntone di mozzarella coagulata, e la foglia di basilico frito.
- Ora potete leccarvi le dita.