



PPN FOOD - Festa del Papà 2024: quattro ricette degli chef capitolini per omaggiare i papà anche a casa

Roma - 15 mar 2024 (Prima Pagina News) Dalla Crema di patate e funghi con camembert e crostini al rosmarino fino alla tradizionale Zeppola.

La primavera è ormai alle porte e, allo stesso tempo, sta per tornare anche la Festa del Papà. Il 19 marzo, infatti, in occasione di San Giuseppe, i figli di tutte le età festeggeranno i loro papà insieme alla famiglia. Un'occasione di convivialità che porta con sé, come di consueto, il fragrante profumo dei bignè ripieni di crema pasticcera aromatizzata alla vaniglia ma non solo. Come ogni festività, infatti, la voglia di stare insieme passa anche attraverso la tavola con menu ricchi di gusto e golosità realizzati per rendere speciale la giornata. Per i molti che sceglieranno di trascorrere la ricorrenza al ristorante, lasciandosi coccolare dalle specialità degli chef e dall'accoglienza attenta e calorosa dei professionisti del settore, non mancherà chi vorrà rimanere nell'intimità del focolare domestico. Proprio per questo, alcuni dei più rinomati cuochi di Roma e dintorni, hanno pensato di restare accanto ai propri clienti proponendo delle ricette semplici e saporite da preparare in casa per omaggiare i papà anche attraverso la cucina. Come Marcello Romano, Executive Chef di Salone Eva dell'Hotel Hassler, che dall'alto della scalinata di Trinità dei Monti propone ai suoi ospiti una cucina di tradizione, semplice e genuina, alleggerita grazie a tecniche moderne e una sensibilità nella mano. Sua la ricetta della Crema di patate e funghi con camembert e crostini al rosmarino, un antipasto avvolgente come un caldo abbraccio. Per gli amanti del mare e dei profumi iodati, Mirko Di Mattia, chef del ristorante Livello1, in occasione della festa del papà ci ha regalato la ricetta della sua iconica Carbonara ai ricci di mare, un primo semplice da realizzare in casa ma che stupisce il palato. Attaccamento alla terra, al territorio pontino e alle cotture ancestrali sono invece alla base della ricetta proposta per la festività da Pasquale Minciguerra, chef dell'Agriturismo Seguire Le Botti: un Cosciotto di pollo alla brace aromatizzato con timo e rosmarino, servito con una gustosa salsa alla pizzaiola e accompagnato da cubi di patata e da bigné di patate alla paprika. Ma per la festa del 19 marzo, non poteva certo mancare il dolce più tradizionale: la zeppola. Lo chef Massimo Piccolo, del rinomato Flora Restaurant, per l'occasione, ci ha regalato la sua personale ricetta da seguire passo passo per un finale goloso. Crema di patate e funghi con camembert e crostini al rosmarinoChef Marcello Romano - Salone Eva Ingredienti1kg Patate rosse di Avezzano150g Cipollotto500 g Funghi cardoncelli250 g Sedano250 g Carote100 g Cipolla 150 g Camembert 100 g Panna da cucina20 g Rosmarino500 g Pane casareccioFiori eduli20 g Olio evoSalePepeProcedimentoPer il brodo:In una pentola mettere sedano carote e cipolla, aggiungere tre litri di acqua fredda, portare a bollore e far cucinare per circa un'ora. Filtrare e raffreddarePer la crema di camembert:In un pentolino a bagnomaria mettere il camembert

tagliato a tocchetti e aggiungere la panna quando il formaggio inizia a fondere frullare il tutto fino ad ottenere una crema bella liscia. Per i crostini: Togliere la buccia al pane e ricavare delle fettine di pane alte un centimetro per poi ricavare dei cubetti della stessa dimensione condire con rosmarino, olio, sale e pepe e tostare al forno. Per la crema: Sbucciare le patate e tagliare a pezzi piccoli, prendere i funghi pulire e tagliare a cubetti. Tagliare il cipollotto in modo sottile e in una pentola dai bordi alti farlo rosolare insieme all'olio e aggiungere le patate i funghi e metà brodo di verdure. Durante la cottura salare e aggiungere la parte restante di brodo, a cottura ultimata frullare e setacciare il tutto. Per impiattare: In un piatto fondo versare la crema di patate e funghi disporvi sopra la crema di camembert e i crostini al rosmarino decorare con i fiori eduli. Servire il tutto molto caldo. Carbonara di ricci Chef Mirko Di Mattia - Ingredienti per 4 persone Ingredienti 100 di polpa di ricci freschi 80 di pecorino romano 4 fette di guanciale tagliato finocchio 400 di spaghetti Pepe q.b. Olio extravergine di oliva Sale Procedimento In una padella far sudare il guanciale senza aggiunta di grassi fino a farlo diventare croccante. Intanto inserire gli spaghetti in una pentola con acqua bollente. In una padella fare un fondo con un po' di acqua, pepe macinato e un pizzico di sale. Scolarci la pasta ancora ben al dente e farla mantecare sino a cottura ultimata. A questo punto aggiungere la polpa dei ricci. Impiattare realizzando un nido con la pasta e ultimare con una spolverata di pecorino grattugiato, il guanciale croccante e una macinata di pepe.

Cosciotto di pollo alla brace Chef Pasquale Minciguerra - Seguire Le Botti Per i cosciotti di pollo: pz 4 cosciotto di pollo

salviette di rosmarino pepe nero g 50 vino bianco secco 2 spicchi d'aglio

Per la salsa alla pizzaiola: ossa di pollo dalla precedente lavorazione g 200

pomodoro pelato aglio alloro origano

Acqua g 70 Burro g 70 Farina 0g 90 Uova

Per i bignè di patate alla paprika: g 200 Patate lesse g 60

g 2 Paprika dolce ml 500 Olio di

semi di arachide Per i cubi di patate fritte: g 500 Patate a pasta gialla di dimensione grande Procedimento Per la preparazione dei cosciotti di pollo, separare il sovraccoscio dal fuso e disossarlo (tenere le ossa da parte, che serviranno per la salsa alla paprika). Scalzare il fuso di pollo in modo da far fuoriuscire l'osso. Condire entrambi con un battuto di erbette e il pepe macinato, arrotolare il sovraccoscio a mo' di involtino e legare con lo spago. Riporre in un contenitore da alimenti, aggiungere il rimanente vino, gli spicchi d'aglio e lasciar insaporire per 2 ore. Per la salsa alla pizzaiola, rosolare le ossa in un tegame, aggiungere i pelati e le erbette, lasciare cucinare per 2 ore, filtrare e tenere da parte. A questo punto, procedere con la realizzazione dei bignè di patate alla paprika: schiacciare le patate e tenere da parte fino all'utilizzo. Confezionare una pasta bignè classica con l'acqua, il burro, la farina e le uova, aggiungere le patate schiacciate e la paprika, regolare di sale, riporre in sac a poche e formare dei bignè di 30 g su carta forno. Friggere, quindi, in olio a 180°. Per i cubi di patate fritte, pelare le patate, tagliarle in modo da ottenere 8 cubi da 3 cm per lato, cuocere in forno a vapore per 15 minuti, asciugarle e friggere nell'olio (usato in precedenza) a 170 °. Cuocere il pollo alla brace, disporre la salsa alla pizzaiola alla base del piatto e completare con i cubi di patate fritte e 2 bignè di patate a porzione. Zeppole di San Giuseppe Chef Massimo Piccolo - Flora Restaurant Ingredienti Pasta choux: 125 g di farina 00 125 ml di acqua 50 g di burro 2 uova grandi (gr 125) 3 g di sale Crema Pasticcera: 3 tuorli 75 g di zucchero 15 g di farina 00 10 g di fecola patatelli 200 di latte Vaniglia mezza bacca Per la decorazione: q.b.

zucchero a veloAmarene sciropdateProcedimentoln un pentolino mettere acqua, burro e sale. Far sciogliere il burro e portare a bollore, a questo punto aggiungere la farina girando con una frusta per far formare la tipica pasta choux che sarà pronta solo quando si staccherà con facilità dalle pareti del pentolino. Dopodiché trasferire la pasta choux in una planetaria ancora tiepida e aggiungere le uova facendole incorporare bene una alla volta. Una volta completato l'inserimento delle uova all'impasto trasferirlo in un sac à poche e formare su una teglia dei cerchi lasciando libero il centro in modo che si formi un piccolo foro. Inforiare in forno statico per 10 minuti a 200° e poi continuare la cottura per altri 20 minuti a 180°. Quando l'impasto sarà ben cresciuto togliere la teglia dal forno, far raffreddare, e iniziare a fare la crema pasticcera classica mettendo a riscaldare il latte. Fuori dal fuoco preparare il pastello di tuorli, zucchero, vaniglia e le polveri (farina 00 e fecola di patate) ben setacciate. Incorporare il latte al pastello, tornare sul fuoco girando continuamente. Far freddare la crema e poi guarnire le zeppole al centro dove si è formato il tipico foro. Finire il tutto con due o tre amarene sciropdate e abbondante zucchero a velo.

(*Prima Pagina News*) Venerdì 15 Marzo 2024