



# **I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO**

## **PROSPETTIVE DI GUSTO**

**K.I.T. Kitchen in Tips "Dritte in Cucina" con Chef e Maître**

26 Febbraio dalle 18.30 alle 20.30  
**"Evento tutto dedicato alla vongola *Venus Gallina*"**

# I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

## PROSPETTIVE DI GUSTO

Tali eventi si collocano nell'ambito dell'Offerta Formativa del nostro Istituto Alberghiero.

Lo scopo è quello di valorizzare le eccellenze del territorio. Ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale

I laboratori del Gusto, oltre alla valorizzazione delle maestrie culturali ed enogastronomiche del territorio, saranno un modo per approfondire nuove prospettive e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

### Esperti esterni

Alessandro Illuminati-Risi Preziosi  
Presidente AINA SOCIETÀ AGRICOLA- NOVARA  
Cantina "La Torre del Nano"

### Esperti interni

Prof. Alessandro Capriotti - Chef  
Prof.ssa Micaela Duranti - Chef  
Prof. Massimo Seghetti - Sommelier

L'iniziativa in oggetto promuove la vongola locale VENUS gallina nella veste enogastronomica-culturale. Le varianti proposte dai nostri chef in una versione gourmet, valorizzano il mollusco esaltandolo nei suoi aspetti organolettici-sensoriali in abbinamento con i vini proposti dai nostri Sommeliers.

I LABORATORI, TENUTI DA DOCENTI,  
STUDENTI ED ESPERTI, IN MODALITÀ  
ONLINE E IN PRESENZA,

SONO PENSATI PER TUTTI GLI

APPASSIONATI

E GLI ADDETTI AI LAVORI CHE HANNO

VOGLIA DI METTERE LE MANI IN PASTA E

APPROFONDIRE TEMI, SENSAZIONI,

GUSTI E TECNICHE.

I partecipanti insieme a chef e Maitrè  
realizzeranno i menu proposti in diretta  
on line, provvisti del KIT degli ingredienti  
precedentemente acquistato .

*26 febbraio dalle 18:30 alle 20:30*

*"Evento tutto dedicato  
alla vongola Venus Gallina"*





## Menu

### Creazioni degli Chef

Raviolo con pasta di riso e farcia di vongole

Risotto alle vongole con gelato e pistacchi

Vongole brodetate con cialde di riso e crema di semi di girasole

### I Vini da degustazione

La Passerina "Donnapaolina"

Falerio Pecorino IGT "Contetinelli"

## Ricette da eseguire

### **RAVIOLO CON PASTA DI RISO E FARCIA DI VONGOLE**

| <b>Ingredienti</b>             | <b>Quantità</b> | <b>Esecuzione</b>  |
|--------------------------------|-----------------|--|
| Olio ex. v. d'oliva            | g.160           | Lavare e spurgare le vongole, cuocerle con un soffritto di cipolla e EVO, sgusciarle dopo la cottura. Cuocere il riso bianco, frullarlo poi aggiungerlo all'impasto della pasta all'uovo. Stendere la pasta all'uovo e preparare i ravioli riempiendoli di vongole legate con la maizena. Preparare il corallo e i filetti di porro essiccati. Per la salsa, cuocere il riso rosso, rosolare il porro, con olio EVO, aggiungere l'acqua di cottura delle vongole, mescolare il tutto e ridurre in purea. Cuocere in abbondante acqua il raviolo e saltare in padella con la salsa di porro. Decorare il piatto e utilizzare a piacere la clorofilla di prezzemolo. |
| Porro                          | g.200           |  |
| Uova                           | n. 4            |  |
| Farina di semola di grano duro | g.200           |  |
| Riso rosso                     | g.200           |  |
| Vongole                        | g.1000          |  |
| Porro                          | g.200           |  |
| Riso bianco                    | g.100           |  |
| Farina 00                      | g. 300          |  |
| Parmigiano reggiano            | g.50            |  |
| Sale                           | q.b             |  |
| Pepe bianco                    | q.b             |  |
| Maizena                        | q.b.            |  |
| Prezzemolo                     | g.50            |  |
| Colorante alimentare rosso     | q.b.            |  |

**RISOTTO ALLE VONGOLE CON AROMA DI GELATO ALLE VONGOLE E CREMA PISTACCHIO**

| <b>Ingredienti</b>               | <b>Quantità</b> | <b>Esecuzione</b>   |
|----------------------------------|-----------------|---|
| Olio ex. v. d'oliva              | g.60            | Preparare un brodo vegetale con sedano carote e cipolla. Lavare e spurgare le vongole e cuocerle con un soffritto di cipolla, olio EVO e un aggiunta abbondante di brodo vegetale e sgusciarle dopo la cottura. Bollire il riso nero, ridurlo in purea, aggiungere la farina di semola di grano duro e preparare le cialde. Preparare il gelato con il brodo di cottura delle vongole e la crema di pistacchi con una purea di patate. Tostare il riso, con olio EVO e tirare il riso con il brodo vegetale e l'acqua di cottura delle vongole, poco prima che la cottura arrivi al termine, aggiungere le vongole e mantecare. Servire il tutto con pallina di gelato alle vongole, crema di pistacchi e cialda di riso. |
| Cipolla, sedano, carota e patate | g.100 cad.      |   |
| Riso bianco                      | g.300           |   |
| Vongole                          | g.1000          |   |
| Riso nero                        | g.100           |   |
| Farina di semola di grano duro   | g.100           |   |
| Pistacchi                        | g.100           |   |
| Burro                            | g.50            |   |
| Panna fresca                     | g.100           |   |
| Zucchero                         | g.150           |   |
| Sale                             | q.b             |   |
| Prezzemolo                       | g. 50           |   |
|                                  |                 |   |

## VONGOLE BRODETTATE CON CIALDA DI RISOE CREMA DI GIRASOLE

| <b>Ingredienti</b>             | <b>Quantità</b> | <b>Esecuzione</b>   |
|--------------------------------|-----------------|---|
| Olio ex. v. d'oliva            | g.160           | Lavare e spurgare le vongole e cuocerle con un soffritto di cipolla e olio EVO, sgusciarle dopo la cottura. Preparare la cialda di riso bianco. Pulire i peperoni, i pomodori, la cipolla, e tagliare a dadini la seppia e rosolare il tutto in olio EVO , aggiustare di sale e aceto e aggiungere le vongole sgusciate.<br>Preparare il pane abbrustolito i filetti di peperoni essiccati e la crema di girasole. Decorare il piatto a piacere e spolverare di prezzemolo tritato. |
| Peperoni gialli, rossi e verdi | g.300           |   |
| Cipolla                        | g.100           |   |
| Vongole                        | g.1000          |   |
| Pane casareccio filoncino      | n.1             |   |
| Riso bianco                    | g.100           |   |
| Aceto bianco                   | q.b.            |   |
| Seppia                         | g.200           |   |
| Prezzemolo                     | g. 50           |   |
| Farina di semola di grano duro | g.100           |   |
| Sale                           | q.b             |   |
| Pepe e peperoncino a piacere   | q.b             |   |
| Maizena                        | q.b.            |   |
| Semi di girasole               | g. 150          |   |

---

### AZIENDE PARTENERS

---

RISI PREZIOSI-AINA SOCIETÀ AGRICOLA NOVARA

VINI "LA TORRE DEL NANO"

