



I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

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

05 marzo dalle 18.30 alle 20.30

"Venus Gourmet"

Una serata tutta dedicata alla vongola dell'adriatico 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

Presidente CO.VO.PI Gerardo Fragoletti
Moreno Bastiani Pastificio Regina dei Sibillini
Simone Capecci Azienda Agricola-Capecci Vini

Esperti interni

Prof. Giovanni De Mola CHEF
Prof. Francesco Felix Maître

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 Maître
realizzeranno i menu proposti in diretta
on line, provvisti del KIT degli ingredienti
precedentemente acquistato .

05 marzo dalle 18:30 alle 20:30

"Venus Gourmet"



Menu

Creazioni dello Chef

- *SFORMATINO DI VONGOLE, CAVOLFIORE E CANNOLICCHI CON VELLUTATA DI SPINACI*
- *SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI CON VONGOLE*

Ricetta da eseguire

SFORMATINO DI VONGOLE, CAVOLFIORE E CANNOLICCHI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Vongole stabulate g. 500
Cannolicchi stabulati g. 300
Cavolfiore g. 300
Olio evo g. 50
Aglio a spicchi n° 3
Sedano, carota, cipolla a brunoise g. 100
Albume d'uovo n° 2
Formaggio grattugiato g. 20
Panna da cucina g. 50
Stampi monoporzione piccoli in alluminio imburati n° 6
Sale, pepe.

PROCEDIMENTO

In due saltieri mettere ad aprire i molluschi bivalve con poco olio e spicchio di aglio. Appena cominciano ad aprire togliere dal fuoco, versarle in un contenitore pulito e coprire con pellicola. Appena raffreddate sgusciare e filtrare l'acqua di cottura che verrà versata sui frutti.

Intanto pulire e tagliare a cubettini il cavolfiore, sbollentarlo in acqua bollente appena salata per 5 minuti.

Intanto a parte mettere un saltiere con olio, spicchio di aglio, brunoise di verdure e fare stufare per qualche minuto, aggiungervi i cavolfiori e fare cuocere coperto per circa 10 minuti. Se serve altro liquido utilizzare l'acqua dei frutti di mare.

Attenti al sale.

Completare con l'aggiunta delle vongole e dei cannolicchi tagliuzzati.

Fare raffreddare il composto.

Intanto preparare gli albumi sbattuti con il formaggio e la panna, incorporare al composto precedente e distribuire negli stampini imburati. Cuocere a 165° per 15 minuti.

Servire con una vellutata di spinaci legata con maizena e frullata.

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI CON VONGOLE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Vongole kg 1

Spaghetti kg 0,500

Olio evo g. 50

Prezzemolo tritato e gambi

Pepe e Peperoncino facoltativo

Aglio a spicchi n° 2 (uno intero ed uno tritato e messo a macerare con poco olio evo)

Sale q. b.

PROCEDIMENTO

Mettere le vongole stabulate in un soffritto di olio, spicchio d'aglio e gambi di prezzemolo, amalgamare velocemente e coprire. Appena cominciano ad aprire togliere dal fuoco, versare in una pirofila, coprire con pellicola trasparente e lasciare intiepidire. Quindi sgusciare le vongole e rimetterle nel loro liquido di cottura filtrato.

A parte, in un saltiere, versare un filo di olio, aggiungervi l'olio aromatizzato all'aglio, fare riscaldare ed aggiungervi l'acqua di cottura delle vongole, quindi aggiungervi gli spaghetti appena cotti al predente e completare la cottura saltando continuamente per completare la cottura, aggiungervi quindi i frutti, completare la mantecatura della pasta e servire.

Decorare il piatto con prezzemolo tritato pepe di mulinello e olio al prezzemolo.

AZIENDE PARTENERS

Moreno Bastiani Pastificio Regina dei Sibillini.

Simone Capecci Azienda Agricola-Capecci Vini.