



TOR DE' FALCHI®

PATRIMONIO CULTURALE DEL VINO
PASSIONE DALLA PUGLIA

Linea A :

APERITIVI DIVINI

❖ **Tapas & Suprematism**

❖ **Appetizers & Santaloja**

Linea B :

WINE COCKTAILS & SPARKLING

❖ **Santaloja's Bellini**

❖ **Santaloja Fizz**

❖ **Moscato's cocktail**

❖ **Suprematism Kir**

❖ **Rossini-basil frozen**

❖ **Williams Escape**

❖ **Russian Red dream**

Linea C : SUPREMATISM BEST WINE MATCHING FOR SUSHI

- ❖ **Gambero violetto di gallipoli e carciofi di s. Ferdinando**
- ❖ **Mantecato di baccala', caviale di olive salate e pinoli tostati**
- ❖ **Cannellini, polpo e pomodori secchi**
- ❖ **Beccafico di sarda con olio alla menta**
- ❖ **Sgombro al limone su cipolla al gusto di calzone pugliese**
- ❖ **Frittellina di bianchetti su scapece gallipolina**

SANTALOJA & CRUDITÉS DE POISSON

- ❖ **Ostriche caviale e lime**
- ❖ **Gamberetti bianchi e olio extravergine di frantoio**
- ❖ **Alici al pepe rosa**

Linea D : WINE & FOOD EXCELLENCE

- ❖ **Caldo-freddo di petto di fagianella su insalatina di puntarelle e carciofi all'agro**
- ❖ **Fregola al ragù di gallinella e ceci neri ai fiori di rosmarino**
- ❖ **Tagliolini di grano arso con gamberetti bianchi e asparagina murgiana**
- ❖ **Millefoglie di pescatrice marinata agli agrumi, soufflé di gamberi e melanzana sottocenero.**
- ❖ **Tagliata di cappello di prete, glassata al nero di Troia e sesamo tostato, flan di asparagi e pommes florentine.**
- ❖ **Little-pie alla ricotta e ciliege pochè al pepe rosa.**

APERITIVI DIVINI

Tapas & Suprematism

Appetizers & Santaloja

TAPAS & SUPREMATISM

FRITTATINA DI ZUCCHINE E MENTA CON SPUMA DI RICOTTA	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - - Uova n. 6 - Zucchine n. 2 - Menta fresca 1 mazzetto - Ricotta vaccina g 250 - Parmigiano regg. G 100 - Olio e.v.o. dl 1 - Sale e pepe q.b. - 	<ul style="list-style-type: none"> - -rompere le uova in una bastardella e mescolarle con parmigiano, poco sale, pepe e menta fresca tritata; - - mondare le zucchine e affettarle a julienne, poi tritarle a brunoise, quindi aggiungerle al composto di uova; - - scaldare in forno a 200° C una teglia rettangolare unta d’olio, quindi versare il composto della frittata nella teglia rovente e infornare per 6-7 minuti. - -Stemperare in una bastardella la ricotta con un poco d’olio e.v.o. e pepe bianco; - - tagliare a cubetti la frittata e guarnirla con la spuma di ricotta e foglie di menta .
POLPETTE DI BANANA IN SALSA CHILY	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - banane n. 2 - fecola di patate g. 100 - albumi n. 2 - olio di semi di arachidi 0,5 lt - parmigiano regg. g. 100 - curcuma o zafferano 1 bustina - lime n. 2 - peperoni rossi n. 2 - pomodori ramati n. 4 - peperoncino (o jalapenos) - menta fresca 1 mazzetto - olio e.v.o. dl 1 - sale e pepe q.b. 	<ul style="list-style-type: none"> - pestare le banane con lo schiacciapatate in una bastardella; - ottenere delle zeste dalla scorza del lime e recuperarne il succo in un bicchiere; - impastare la polpa delle banane con metà del succo dei lime, gli albumi, il parmigiano grattugiato, la fecola di patate, la curcuma e regolare di sale e pepe. - Tagliare a pezzi grossolani sia i peperoni che i pomodori, metterli a stufare con poca acqua, il restante succo dei lime e il peperoncino; - Una volta cotto il tutto, mixare aggiungendo poca fecola, foglie di menta e poco sale, fino ad ottenere una salsa densa e vellutata; - Con due cucchiaini, ottenere delle chenelle dal composto di banane e immergerle in olio bollente, fino a completa cottura; - Servire le polpette di banana ben calde e croccanti accompagnate dalla salsa al chily.

ROTOLINO DI ZUCCHINA CON GAMBERI, RICOTTA E LIME	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - Zucchine n. 3 - Ricotta vaccina g. 200 - Gamberi 31/40 g. 250 - Menta fresca 1 mazzetto - Sale e pepe q.b. - Olio e.v.o. dl 1 - Albume n. 1 - Semi di sesamo q.b. 	<ul style="list-style-type: none"> - Affettare sottilmente le zucchine per il lungo; - Adagiarle in una teglia con carta da forno, salarle leggermente e cospargerle con poco olio; infornare a 180°C per pochi minuti; - Stemperare la ricotta con un goccio d'olio, poco sale e pepe; - Sgusciare i gamberi lasciandogli la coda, quindi passarli nell'albume e poi nel sesamo; - Stendere le zucchine, cospargerle con la ricotta e adagiare al centro il gambero, quindi avvolgere il tutto; - Infornare a 160° C per 10 min. e servire caldi.
CROSTINI CON GAMBERI E AVOCADO	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - Baguette n. 1 - Avocado n. 1 - Gamberetti rossi di Gallipoli g. 200 - Sale e pepe q.b. - Olio e.v.o. dl 1 - Ricotta vaccina g 250 - Lime n. 2 - Peperoni rossi n. 1 	<ul style="list-style-type: none"> - Affettare la baguette in tanti crostini e farli dorare in forno; - sgusciare i gamberi di Gallipoli e farli marinare leggermente con succo e zeste di lime; - mondare l'avocado e tagliarlo a tocchetti piccoli e condire con pepe e olio e.v.o. - Stemperare la ricotta con un goccio d'olio, poco sale e pepe; - Con un sac-à-poche formare una rosellina di ricotta su ogni crostino e adagiare un gamberetto e un tocchetto di avocado; - Guarnire il crostino con un piccolo rombo di peperone rosso.

<p>BABÀ SALATO AL BACON E SCAMORZA AFFUMICATA</p>	<p>INGREDIENTI X 10 PAX</p>	<p>PROCEDIMENTO</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Farina "00" g. 300 - patate g. 150 - latte uht g. 150 - uova g. 180 (n.3 uova) - parmigiano regg. g. 100 - olio e.v.o. g. 45 - lievito di birra g. 15 - sale g. 5 - bacon g. 200 - scamorza affumicata g. 200 	<ul style="list-style-type: none"> - Lessare le patate, pelarle e schiacciarle in una bowl ; - aggiungere la farina e il lievito sbriciolato; - versare il latte tiepido e impastare; - completare l'impasto aggiungendo il parmigiano, le uova, un pizzico di sale e solo alla fine, ad impasto formato, aggiungere l'olio e.v.o. - Tritare a brunoise il bacon e la scamorza affumicata e aggiungerli all'impasto; - dividere l'impasto dentro gli stampini per babà ben imburrati e lasciarlo a lievitare in luogo umido a una temperatura di 28° C circa. - Quando l'impasto sarà triplicato di volume, infornare a 200° C per 10 minuti. Servire ben caldi.
<p>MINI MUFFIN SALATI ALL'ASIAGO E SPECK</p>	<p>INGREDIENTI X 10 PAX</p>	<p>PROCEDIMENTO</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Farina "00" g. 250 - ricotta vaccina g. 250 - tuorli g. 100 (n. 3) - panna fresca g. 200 - parmigiano regg. g. 100 - baking soda g. 10 - sale g. 5 - burro g. 50 - speck g. 50 - asiago g. 60 	<ul style="list-style-type: none"> - Tritare l'asiago e lo speck a brunoise; - setacciare la ricotta; - mescolare tutti gli ingredienti in una bowl; - con l'ausilio di un sac-à-poche suddividere il composto nei pirottini da muffin; - infornare a 160 ° C per 20/25 minuti. - Servire tiepidi decorando in superficie a piacere.

MINI- SANDWICH FARCITI AL CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA, CACIOCAVALLO PODOLICO E FAVE NOVELLE	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - Farina tipo "0" g. 500 - burro g. 75 - latte uht dl 1 - lievito di birra g. 20 - zucchero semolato o (sciroppo di malto) g. 20 - acqua dl 1 - sale fino g. 10 - uovo n. 1 - semi di sesamo e papavero q.b. - caciocavallo Podolico g. 200 - capocollo di Martinafranca g. 200 - fave fresche g. 100 	<ul style="list-style-type: none"> - Fare un impasto con farina "0" , acqua tiepida, latte, sciroppo di malto o zucchero e lievito di birra e lasciare a riposo per 15 minuti; - successivamente aggiungere all'impasto un uovo e il sale; - solo alla fine ad impasto formato aggiungere il burro a pomata un poco alla volta. - Ottenuto un impasto morbido e liscio, lasciarlo a puntare per 10 min. dopodiché spezzarlo in tante piccole palline da 20/25g l'una, disporle nelle teglie, coprire con pellicola e porre a lievitare in luogo umido a circa 28° C. - Quando le palline saranno raddoppiate di volume, spennellare con uovo sbattuto e cospargere di semi di papavero o sesamo; - infornare a 200 ° c per 15 minuti; - farcire i mini-sandwich con una fettina di capocollo di Martinafranca, una fettina di caciocavallo e qualche favetta novella sgusciata.
FOCACCIA BIANCA ALLE PATATE E ROSMARINO	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - farina "0" g. 500 - patate g. 350 - lievito di birra g. 10 - zucchero semolato g. 10 - olio e.v.o. dl 1 - sale fino g. 10 - acqua dl 1,5 - rosmarino fresco 1 mazzetto 	<ul style="list-style-type: none"> - lessare le patate partendo da acqua fredda, sbuciarle e schiacciarle in una bowl; - impastare la farina con 50 g di patata lessa, il lievito sciolto nell'acqua con un poco di zucchero; - ad impasto formato aggiungere il sale fino ed infine l'olio e.v.o. - stendere l'impasto in una teglia unta d'olio e lasciare puntare per 15 min. - bucherellare in superficie l'impasto, condire con il rosmarino fresco, le patate lesse sbriciolate e il sale; - lasciare raddoppiare la focaccia nella teglia, quindi cospargere con olio e.v.o. prima di infornare a 200° C per 15 min. - servire ben caldo.

WINE COCKTAILS & SPARKLING

Santaloja's Bellini

Santaloja Fizz

Moscato's cocktail

Suprematism Kir

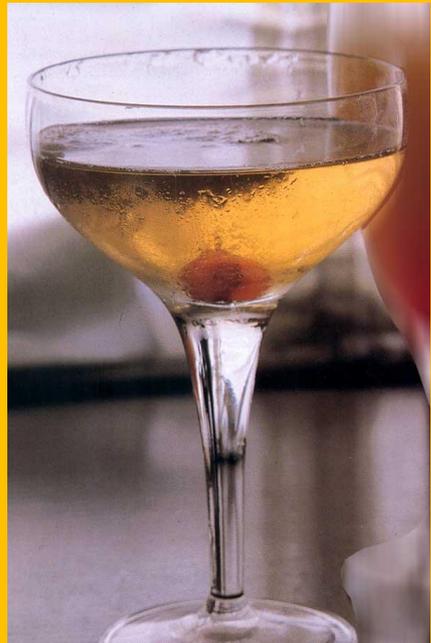
Rossini-basil frozen

Williams Escape

Russian Red dream

NOME DEL COCKTAIL:		Santaloja's Bellini
INGREDIENTI	INGREDIENTE	
	5 cl. nettare di pesca	
	10 cl. moscato secco SANTALOJA a 8° C	
PREPARAZIONE	<p><i>Frullare la pesca (a polpa gialla) precedentemente lavata e sbucciata insieme a qualche goccia di succo di limone (antiossidante) e un po' di zucchero. Successivamente versare il frullato così ottenuto nella flûte e colmare con Moscato secco SANTALOJA ben freddo; miscelare e servire decorando con uno spicchio di pesca.</i></p>	
DECORAZIONE	Spicchio di pesca, e foglioline di menta, scorzette di lime.	
COMMENTI	<p><i>La ricetta del BELLINI fu ideata dal celebre barman Giuseppe Cipriani dell' Harry's bar di Venezia, in occasione e in onore del famoso pittore Giovanni Bellini, detto il "Giambellino", al quale nel 1948 fu dedicata una mostra nella città veneta.</i></p> <p><i>Il Bellini è uno dei pre dinner italiani più famosi al mondo ed è uno dei 60 cocktails codificati dall' I.B.A.</i></p>	

NOME DEL COCKTAIL:		Santaloja Fizz
INGREDIENTI	INGREDIENTE	TIPOLOGIA: Medium drink pre dinner, sparkling
	3 cl. succo d'arancia	
	8 cl. moscato secco SANTALOJA a 8° C	
	4 cl. Acqua tonica	
PREPARAZIONE	<p>Preparare direttamente nella flûte versando del succo d'arancia gialla appena premuto e filtrato ed aggiungere il moscato secco SANTALOJA ben freddo.</p> <p>Miscelare con lo stirrer, aggiungere l'acqua tonica col sifone e decorare con ¼ di fetta d'arancia sul bordo del bicchiere e servire.</p>	
DECORAZIONE	1/4 di fetta d'arancia.	
COMMENTI	<p>L'originale Buck's fizz, chiamato anche Mimosa, è un ottimo cocktail aperitivo che può essere servito anche come dissetante per tutte le ore specialmente nella stagione calda. Visto il basso tenore alcolico, è un cocktail molto gradito dalle donne. Ottimo se preparato con del succo d'arancia fresco, appena premuto.</p>	

NOME DEL COCKTAIL:		Moscato's cocktail
INGREDIENTI	INGREDIENTE	TIPOLOGIA: Medium drink pre dinner
	9 cl. Moscato secco SANTALOJA 8° C	
	1cl. Cognac o Brandy	
	Angostura(2 gocce)	
	1 zolletta di zucchero	
	1 fetta d'arancia	
PREPARAZIONE	<p>Mettere l' arancia in una coppa spumante o in una flûte; sistemare sulla fetta d'arancia la zolletta di zucchero imbevuta di due gocce di angostura.</p> <p>Versare il Cognac e successivamente colmare con Moscato secco SANTALOJA ben freddo.</p> <p>Decorare facendo scivolare nel bicchiere la ciliegina rossa.</p>	
DECORAZIONE	½ fetta arancia e Ciliegina rossa al maraschino	
COMMENTI	<p>Questo cocktail si ispira al noto CHAMPAGNE COCKTAIL che è stato uno dei cocktails più in voga negli anni venti e trenta nelle più famose località francesi, ma conserva ancora oggi un ruolo di grande rilievo.</p> <p>Quando proposto è ancora molto apprezzato.</p>	

NOME DEL COCKTAIL:		Suprematism Kir
INGREDIENTI	INGREDIENTE	TIPOLOGIA: Aperitivo Pre dinner
	9/10 vino rosè SUPREMATISM 8° C	
	1/10 di crema di ribes nero (Crème de Cassis)	
PREPARAZIONE	Versare il vino rosè SUPREMATISM ben freddo (8°) in una flûte, quindi far cadere con l'ausilio di un cucchiaino da tè 1/10 di Crème de Cassis sul fondo del bicchiere. Decorare con una mora o un grappolo di ribes rosso.	
DECORAZIONE	1o 2 more oppure ribes rosso.	
COMMENTI	<p>Il kir è un cocktail di tipo aperitivo, a base di vino bianco, generalmente alcolico al 16%. È un cocktail certificato dall'Associazione internazionale Bartenders. Questo cocktail ha origini francesi e la leggenda narra che fu l'abate Kir di Digione a proporre questo cocktail agli ospiti, naturalmente usando del vino francese. Uno degli ingredienti è la Crème de cassis (chiamata anche Crema di cassis o Cassis de Dijon o Crème de cassis de Dijon), un liquore francese ottenuto dalla macerazione del ribes nero in alcol con l'aggiunta di sciroppo di zucchero.</p>	

NOME DEL COCKTAIL:		Rossini-basil frozen
INGREDIENTI	INGREDIENTE	
	5 cl. frullato di fragole	
	10 cl. moscato secco SANTALOJA a 8° C	
	2-3 Foglie di basilico	
	Succo di 1/2 lime	
	Ghiaccio pilè	
PREPARAZIONE	<p>Frullare le fragole precedentemente lavate insieme a 2 o 3 foglie di basilico, il succo di 1/2 lime (antiossidante) e abbondante ghiaccio pilè. Successivamente versare il frullato così ottenuto nella flûte e colmare con Moscato secco SANTALOJA ben freddo; miscelare con lo stirrer e servire decorando con foglie di basilico e 1/4 di fetta di lime.</p>	
DECORAZIONE	foglie di basilico, fragola e 1/4 di fetta di lime.	
COMMENTI	<p>Questo cocktail si ispira al più noto cocktail Rossini.</p> <p>il Rossini è una variante del cocktail Bellini messa a punto verso la metà del XX secolo. Viene preparato di solito con purea fresca di fragola e prosecco. Si serve in flûte e ha un sapore fresco e rinfrescante.</p> <p>Il nome rende omaggio al compositore Gioachino Rossini.</p>	
		
	TIPOLOGIA:	
	Long drink frozen	

NOME DEL COCKTAIL:		Williams Escape
INGREDIENTI	INGREDIENTE	TIPOLOGIA: Long drink Collins Type
	5 cl. nettare di pera Williams	
	10 cl. moscato secco SANTALOJA a 8° C	
PREPARAZIONE	<p>Frullare la pera precedentemente lavata e sbucciata insieme a qualche goccia di succo di limone (antiossidante). Successivamente versare il frullato così ottenuto nella flûte e colmare con Moscato secco SANTALOJA ben freddo; miscelare e servire decorando con spicchio di pesca.</p>	
DECORAZIONE	Spicchio di pera, e foglioline di menta.	
COMMENTI		

NOME DEL COCKTAIL:		Russian Red dream
INGREDIENTI	INGREDIENTE	TIPOLOGIA: Medium drink After - dinner
	5/10 vino rosè SUPREMATISM 10° C	
	3/10 vodka bianca	
	2/10 polpa di passion fruits	
PREPARAZIONE	Versare sul fondo di un tumbler la polpa del passion fruits, aggiungere la vodka e mescolare con lo stirrer. Aggiungere ghiaccio pilè e colmare con vino rosè SUPREMATISM ben freddo. Decorare con uno spicchio d'arancia.	
DECORAZIONE	Spicchio di arancia.	
COMMENTI	Cocktail ottimo da gustare dopo cena. più elevato il tenore alcolico, compensato però dall'aroma intenso del passion fruits.	

SUPREMATISM

BEST WINE MATCHING FOR SUSHI

*sushi and Suprematism:
two cultures, two countries, two
emotions blending together perfectly*

**GAMBERO VIOLETTO DI GALLIPOLI E
CARCIOFI DI S. FERDINANDO**

**MANTECATO DI BACCALA', CAVIALE DI
OLIVE SALATE E PINOLI TOSTATI**

CANNELLINI, POLPO E POMODORI SECCHI

**BECCAFICO DI SARDA CON OLIO ALLA
MENTA**

**SGOMBRO AL LIMONE SU CIPOLLA AL GUSTO
DI CALZONE PUGLIESE**

**FRITTELLINA DI BIANCHETTI SU SCAPECE
GALLIPOLINA**

GAMBERO VIOLETTO DI GALLIPOLI E CARCIOFI DI S. FERDINANDO	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none">- Gamberi violetti di Gallipoli g. 300- carciofi di S. Ferdinando n. 6- olio e.v.o. dl 1- limone n. 1- sale e pepe q.b.	<p>Mondare i carciofi e lessarli in acqua acidulata con succo di limone e salata. Sgusciare i gamberi e lasciarli marinare un poco con sale, pepe e olio. Tagliare a julienne i carciofi già cotti e posizionarli sul fondo di una coppetta, adagiarvi sopra un gambero. Condire con poche gocce di succo di limone e un filo d'olio.</p>
MANTECATO DI BACCALA', CAVIALE DI OLIVE SALATE E PINOLI TOSTATI	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none">- baccalà bagnato g. 200- patate a pasta bianca g. 150- latte intero dl 4- olive nere salate g. 50- pinoli g. 50- olio e.v.o. dl 1- sale e pepe q.b.	<p>Pelare le patate e tagliarle a cubetti, tagliare a cubetti anche il baccalà. Cuocerli entrambi con il latte a fuoco lento. Quando sia il baccalà che le patate saranno cotte frullare il tutto, regolando di sale e pepe e aggiungendo poco olio e.v.o. Riempire con il mantecato di baccalà i bicchierini e decorarli con un trito finissimo di olive nere salate e pinoli tostati.</p>

CANNELLINI, POLPO E POMODORI SECCHI	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - fagioli cannellini g. 200 - polpo n. 1 da g. 300 circa - pomodori secchi g. 100 - prezzemolo q.b. - olio e.v.o. dl 1 - sale e pepe q.b. 	<p>Lessare i fagioli cannellini precedentemente ammollati per 24 ore in acqua fredda. Contemporaneamente mettere in cottura il polpo in acqua e sale.</p> <p>Quando sia i fagioli che il polpo saranno cotti, tagliare quest'ultimo a dadini e condirlo insieme ai fagioli con sale, pepe, prezzemolo tritato, dadini di pomodori secchi e olio e.v.o. riempire i bicchierini e decorare con i pomodori secchi.</p>
BECCAFICO DI SARDA CON OLIO ALLA MENTA	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - sarde fresche g. 300 - pangrattato g. 100 - uvetta sultanina g. 50 - scorzetta di limone q.b. - scorzetta di arancia q.b. - olio e.v.o. dl 2 - menta fresca 1 mazzetto - sale e pepe q.b. 	<p>Eviscerare e deliscare le sarde. Fare un composto con pangrattato, la scorza degli agrumi, l'uvetta e condire con sale, pepe e olio e.v.o. Sistemare su ciascuna sarda un poco del composto di pangrattato e arrotolarle, fermare l'involtino con uno stecchino. Cuocere in forno a 150° C per 5 minuti le sarde. Nel frattempo emulsionare le foglioline di menta con 1 dl di olio e.v.o. Quindi servire le sarde con l'olio alla menta, decorare con foglioline di menta.</p>

SGOMBRO AL LIMONE SU CIPOLLA AL GUSTO DI CALZONE PUGLIESE	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - sgombro n. 2 da g.150 circa - limone n. 1 - cipolla sponsale g. 200 - uvetta sultanina g. 50 - olive verdi g. 50 - finocchietto selvatico q.b. - sale e pepe q.b. - olio e.v.o. dl 1 	<p>Eviscerare e sfilettare gli sgombri, quindi sezionarli in darne di 3 cm ciascuna e lasciarli marinare per 1 ora con scorzetta e succo di limone, finocchietto tritato, olio e.v.o. sale e pepe. Mondare gli sponsali e farli appassire in padella con poco olio, poi aggiungere l'uvetta e le olive denocciate. A questo punto scottare le darne di sgombro in padella e servirle adagiate su un nido di ripieno del calzone. Decorare con zeste di limone.</p>
FRITTELLINA DI BIANCHETTI SU SCAPECE GALLIPOLINA	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - bianchetti (pesce di trabucco) g. 200 - uova n. 2 - pecorino grattugiato g. 50 - finocchietto selvatico q.b. - mollica di pane bianco g. 100 - zafferano 1 bustina - aceto di vino bianco 1 dl - alloro n. 1 foglia - sale e pepe q.b. 	<p>Impastare i bianchetti con le 2 uova, il pecorino, il finocchietto tritato, poco sale e pepe e una manciata di pangrattato. Con l'ausilio di 2 cucchiari ricavare delle chenelle e friggerle in olio ben caldo. Una volta dorate scolarle e asciugare l'olio di frittura in eccesso con della carta paglia. A parte far scaldare l'aceto con una foglia d'alloro e lo zafferano, poi aggiungere il pangrattato rimasto e mescolare fino ad ottenere una poltiglia gialla (Scapece Gallipolina). Servire le frittelline di bianchetti su una manciata di Scapece gallipolina.</p>

SANTALOJA & CRUDITÉS DE POISSON

*OSTRICHE FINE DE CLAIRE
CAVIALE E LIME*

*GAMBERETTI BIANCHI E OLIO
EXTRAVERGINE DI FRANTOIO*

ALICI AL PEPE ROSA

OSTRICHE FINE DE CLAIRE, CAVIALE E LIME	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - Ostriche fine de claire n. 10 - caviale iraniano g. 50 - zeste di lime 	<p>Aprire le ostriche, adagiarvi sopra un poco di caviale e decorare con zeste di lime. Servire su un vassoio con del ghiaccio pilè.</p>
GAMBERETTI BIANCHI E OLIO EXTRAVERGINE DI FRANTOIO	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - gamberetti bianchi g. 300 - pepe bianco di mulinello q.b. - olio e.v.o. q.b. 	<p>Sgusciare i gamberetti lasciandogli la testa e la coda. Servire con una macinata di pepe bianco e un filo d'olio extravergine di frantoio.</p>
ALICI AL PEPE ROSA	INGREDIENTI X 10 PAX	PROCEDIMENTO
	<ul style="list-style-type: none"> - alici freschissime g. 500 - pepe rosa in grani q.b. - olio e.v.o. - prezzemolo per decorare 	<p>Eviscerare e deliscare le alici. Condirle con grani di pepe rosa e olio extravergine d'oliva. Decorare con prezzemolo riccio e servire ben fredde.</p>

WINE & FOOD EXCELLENCE

Caldo-freddo di petto di fagianella su insalatina di puntarelle e carciofi all'agro

Fregola al ragù di gallinella e ceci neri ai fiori di rosmarino

Tagliolini di grano arso con gamberetti bianchi e asparagina murgiana

Millefoglie di pescatrice marinata agli agrumi, soufflé di gamberi e melanzana sottocenere.

Tagliata di cappello di prete, glassata al nero di Troia e sesamo tostato, flan di asparagi e pommes florentine.

Little-pie alla ricotta e ciliege pochè al pepe rosa.

Caldo-freddo di petto di fagianella su insalatina di puntarelle e carciofi all'agro



Vino consigliato:

Chiancubianca - Fiano 2012

Ingredienti x 10 pax

- *petto di fagianella kg 1,5*
- *macinato di vitello g 500*
- *pancarrè n° 10 fette*
- *panna fresca dl 3*
- *uova n° 3*
- *funghi secchi g 50*
- *zucchine n° 1*
- *puntarelle n° 1 cespo*
- *limone n° 2*
- *rucola n° 1 vaschetta*
- *pan grattato g 150*
- *ravanelli g 150*
- *parmigiano g 50*
- *burro g 50*
- *olio e.v.o. dl 2*
- *sale e pepe q.b.*

procedimento

Mondare tutti gli ortaggi. Tagliare sottilmente le puntarelle e metterle a bagno in acqua fredda salata, mettere a bagno i funghi secchi. Preparare una farcia bianca con: 1kg di petto di fagianella tagliata a tocchetti, pancarrè privato dei bordi e ammollato con 3 dl di panna fresca, il macinato di vitello e 1 albume d'uovo, regolando di sale e pepe bianco.

Tritare il tutto molto finemente al cutter ed eventualmente passare al setaccio per ottenere un composto fine senza grumi. Lavorare a questo punto la farcia in una mezza sfera a bagno in acqua e ghiaccio per favorire l'attivazione delle albumine.

Affettare sottilmente il resto del petto di fagianella e anche le zucchine. Stendere la pellicola trasparente su un tagliere e spalmare la farcia in modo regolare; sovrapporre le fette di petto di fagianella e al centro i funghi secchi tritati. Arrotolare per ottenere un cilindro e avvolgerlo ermeticamente nella pellicola. Ripetere l'operazione adagiando però questa volta le fettine di zuccina sulla pellicola come prima cosa e poi procedere come sopra.

Cuocere le galantine affogate in acqua facendole sobbollire per almeno 1,5 ore, dopo scolare e abbattere fino a completo raffreddamento.

Fare una panure con pane grattugiato, parmigiano, funghi secchi e burro, frullando tutto al cutter.

Impanare il rotolo senza zucchine passandolo nell'uovo sbattuto e poi nel pane aromatizzato ai funghi e gratinarlo in forno a 200° C per 10 minuti.

Affettare entrambi i rotoli servendone uno freddo e quello gratinato caldo, accompagnato da un' insalatina di puntarelle, rucola e rondelle di ravanello, dressando con citronette.

Fregola al ragù di gallinella e ceci neri ai fiori di rosmarino



Vino consigliato:

**Suprematism Rosè castel del Monte
Bombino nero 2012**

Ingredienti x 10 pax

- *semola rimacinata g 500*
- *ceci neri g 200*
- *pomodori ramati g 300*
- *sedano-carote-cipolle g100*
- *aglio n° 1 testa*
- *gallinella di mare g 500*
- *rosmarino fresco n°1 mazzetto*
- *foglia d'alloro n° 1*
- *olio e.v.o dl 4*
- *vino bianco secco dl 1*
- *sale e pepe di mulinello q.b.*

procedimento

Mettere in cottura i ceci neri precedentemente ammollati, in acqua fredda. Aromatizzare l'acqua di cottura con sedano, carota e cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro e il rosmarino.

Mentre lasciamo cuocere a fuoco lento i ceci, prepariamo la fregola con semola e acqua tiepida, lasciando gocciolare l'acqua sulla semola e lavorando con le dita fino ad ottenere dei piccoli grumi di pasta.

Lasciare essiccare la fregola per una notte oppure per velocizzare la procedura in forno a 100° C. Sfilettare le gallinelle e tagliare a cubetti la polpa; lasciarla a marinare con fiori di rosmarino, aglio, pepe di mulinello e olio e.v.o. Con le carcasse dei pesci, sedano, carote, cipolle, e pomodori ramati, preparare un fumetto concentrato di gallinella, facendo prima tostare il tutto e successivamente sfumare con vino bianco e aggiungere dell'acqua fredda.

Controllare la cottura dei ceci e se cotti scolarli ed aggiungerli al fumetto filtrato e riprendere la cottura.

Aggiungere al fumetto e ai ceci la fregola un poco per volta e far cuocere per 10 minuti. Saltare in una padella bollente i cubetti di gallinella ed aggiungerli alla fregola.

Lasciare asciugare un po' la minestra e mantecare con olio e.v.o e fiori di rosmarino.

Tagliolini di grano arso con gamberetti bianchi e asparagina murgiana



Vino consigliato:

Chiancabianca - Fiano 2012

Suprematism Rosè castel del Monte

Bombino nero 2012

Ingredienti x 10 pax

- *tagliolini di grano arso g. 600*
- *gamberetti bianchi g. 300*
- *aglio 1 spicchio*
- *prezzemolo 1 mazzetto*
- *pomodorini penduli g. 100*
- *asparagina murgiana g. 300*
- *olio e.v.o. dl 2*
- *sale e pepe q.b.*

procedimento

Sgusciare i gamberetti e con le carcasse, i pomodorini, uno spicchio d'aglio, l'olio e.v.o. realizzare un sughetto. Mixare il sughetto di gamberi e filtrarlo con un colino , tenere in caldo. Mondare l'asparagina murgiana e lavare bene. Cuocere in abbondante acqua salata i tagliolini e a metà cottura aggiungere le punte d'asparago. Scolare la pasta e mantecarla con olio e.v.o. pepe di mulinello e i gamberetti crudi. Versare su un piatto di portata la salsa di gamberi a specchio e adagiarvi un nido di tagliolini. Decorare con prezzemolo e punte d'asparago.

Millefoglie di pescatrice marinata agli agrumi, soufflé di gamberi e melanzana sottocenere.



Vino consigliato:

Chiancabianca - Fiano 2012

Ingredienti x 10 pax

- coda di rospo kg 1
- gamberi 21/30 g 300
- ricotta vaccina g. 500
- uova n° 2
- fecola di patate g. 150
- limoni-arance n° 2+2
- timo 1 mazzetto
- aglio n° 1 testa
- melanzane n° 3
- curcuma q.b.
- olio e.v.o. dl 5
- vino bianco dl 1
- sale e pepe q.b.

procedimento

Sfilettare la coda di rospo e affettarla in darne sottili. Porla a marinare in una pirofila alternando le darne con zeste di limone e arancio, timo, alloro, aglio in camicia, pepe bianco e olio evo. Lavare le melanzane e avvolgerle nella carta stagnola intere, quindi porle sotto la cenere bollente del camino oppure in forno a 180° C per circa 30 minuti. Setacciare la ricotta e amalgamarla con i gamberetti sgusciati e tritati finemente, condire con poco pepe bianco, sale, fecola di patate, olio evo e due uova. Ottenuto un composto cremoso versarlo dentro gli appositi stampini per soufflé unti d'olio e infornare a bagnomaria a 170° C per 20 min. Scaldare una padella lionese e ungerla d'olio, scottare brevemente le darne di pescatrice salando solo alla fine. A fine cottura deglassare nella padella con del vino bianco, filtrare il liquido restante e legarlo con poca fecola aggiungendo la curcuma per colorare e regolare di sale e pepe. Liberare le melanzane dalla carta stagnola e affettarle regolando di sale e olio evo; adagiare nel piatto le darne di coda di rospo e dressarle con la salsa alla curcuma, accompagnare con il soufflé di gamberi appena sfornato.

Tagliata di cappello di prete, glassata al nero di Troia e sesamo tostato, flan di asparagi e pommes florentine.



Vino consigliato:

Boamundus - Rosso Puglia 2012

Ingredienti x 10 pax

- *cappello di prete kg 1*
- *vino rosso di troia lt 0,5*
- *sedano-carote-cipolle g 100*
- *zucchero semolato g 200*
- *timo 1 mazzetto*
- *semi di sesamo q.b.*
- *asparagi g 300*
- *ricotta vaccina g 500*
- *uova n° 2*
- *fecola di patate g 200*
- *parmigiano regg. g 150*
- *patate g 500*
- *scaglie di mandorle g 200*
- *olio di semi di arachide lt 0,5*
- *sale e pepe q.b.*

procedimento

Ripulire il pezzo di carne (cappello del prete) dai nervetti e tagliarlo in due filetti, condire con sale, pepe e timo. Avvolgere stretti i filetti nella pellicola trasparente e porli in forno a cuocere a bassa densità di calore a 100° C per 30 min. al cuore dovrà risultare almeno 65° C. Lessare le patate con la buccia e schiacciarle, poi regolare di sale, pepe e aggiungere le uova e un poco di parmigiano e formare delle sfere, poi passarle nell'uovo sbattuto e nelle scaglie di mandorle. Friggere le pommes florentine in abbondante olio di arachidi bollente, scolare e asciugare con carta paglia. Setacciare la ricotta, poi mantecarla con una brunoise di asparagi saltati in padella, del parmigiano un uovo, la fecola e regolare di sale e pepe. Versare il composto negli appositi stampi unti d'olio, cuocere in forno a bagnomaria a 120° C per 20 min. Con la mirepoix e i nervetti approntare un fondo bruno ristretto e a parte invece fare una restrizione di vino, zucchero e mazzetto aromatico. Infine legare il fondo bruno e unirlo alla restrizione di nero di Troia. Una volta cotto, scaloppare il cappello di prete, salsarlo con la restrizione al nero di Troia, e cospargerlo di sesamo tostato. Servire accompagnando con le patate florentine e i flan ben caldi appena sfornati.

Little-pie alla ricotta e ciliege pochè al pepe rosa.



Vino consigliato:

Santaloja - Moscato secco 2012

Ingredienti x 10 pax

- *farina "00" kg 1*
- *zucchero a velo g 500*
- *fecola di patate g 300*
- *burro g 300*
- *uova n° 6*
- *sciroppo di glucosio g 50*
- *ricotta vaccina g 500*
- *ciliegie fresche kg 1*
- *zucchero semolato g 400*
- *menta fresca mazzetto 1*
- *pepe rosa g 10*
- *liquore kirsh dl 2*
- *limoni n° 2*
- *bacca di vaniglia n° 1*

procedimento

Preparare una pasta frolla, sabbando il burro a pomata con la farina e la fecola. Aggiungiamo 6 tuorli lessi, setacciati, la scorza di limone grattugiata e i semi della bacca di vaniglia.

Ottenuto un composto omogeneo, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Far cuocere 250g di zucchero, 50 g di glucosio e 125ml di acqua fino ad ottenere uno sciroppo a 30 baumè; quindi aggiungere il pepe rosa e un mazzetto di menta fresca. Denocciolare le ciliegie e porle a macerare nello sciroppo ancora caldo e lasciarle fino a completo raffreddamento.

Stendere la pasta frolla e foderare degli stampini per crostatine da 8-10cm di diametro, infornare a 150°C per 15-20 minuti fino a completa cottura.

Setacciare la ricotta e lavorarla in planetaria con lo zucchero semolato, la scorza di 1 limone gratt. e i semi di vaniglia.

Lasciare raffreddare i fondi di pasta frolla, quindi farcirli con la ricotta e decorare con le ciliegie pochè e un rametto di menta fresca.