

CORSO BASE DI CUCINA



- Come si usa il coltello
- Spiegazione dei tagli base (vegetali)
- Creazione di decorazioni vegetali (rosa di pomodoro, limone a stella, fiorellini di carota, ecc...)
- Creazione di tre piatti usando i tagli base

Ricette

Quiche di Cipolle

Ingredienti: (per una tortiera di 30 cm di diametro) 6 uova, 300gr panna liquida, 150gr grana grattugiato, 6 cipolle bianche, sale e pepe q.b., pasta brisée per foderare la tortiera (250 gr circa), noce moscata (facoltativa)

Procedimento: tagliare in un filanger fine tutte le cipolle e saltarle al burro finché non appassiscono; nel frattempo sbattere le uova con il grana, sale, pepe e da ultimo la panna, facendo attenzione a non creare troppa schiuma. Foderare la tortiera con la pasta brisée, versarvi sopra le cipolle precedentemente brasate e quindi il composto di uova. Infornare a 175 °c circa. Servire freddo o tiepido.

Pâtage Parmantier

Ingredienti: (per 6 persone circa) 6 grandi patate, 2 cipolle bianche, 100gr di burro, 6 fette di pancarré, brodo vegetale, olio extravergine di oliva q.b, sale e pepe q.b., guarnizione a piacere (filanger di crêpes / mini crostini di pancarré saltati al burro e ramerino / filanger di porro bollito e peperone rosso)

Procedimento: brasare una julienne di cipolla con parte del burro e olio extravergine di oliva, aggiungere una brunoise di patata, far soffriggere alcuni minuti e portare a cottura con il brodo vegetale. Servire in piatto fondo con guarnizione di cubetti di pancarré saltati con il burro rimanente e ramerino.

Sformato di Carote in Crema

Ingredienti: (per 6 persone circa) 120gr di burro, 150gr di farina, 500gr di carote, 200gr di grana grattugiato, noce moscata, sale e pepe q.b.

Procedimento: bollire le carote una volta ridotte a rondelle. Comporre una besciamella così procedendo: far sciogliere 120gr. di burro in un pentolino, aggiungere 150gr di farina setacciata e prima che il composto prenda colore aggiungervi poco alla volta 1lt. di acqua di cottura delle carote mescolando con una frusta. Una volta messa a raffreddare la besciamella, frullare metà delle carote bollite e unirle al composto, aggiungere il grana, il sale, il pepe e la noce moscata. Foderare degli stampini di alluminio con alcune rondelle dell'altra metà delle carote, completare gli stampi con il composto di besciamella e far cuocere in forno a bagno-maria per circa ½ ora a 200° c.