

Progetta a cura



della classe 1G

Si ringraziano, inoltre:

Maioliche d'Arte
www.michelacavallini.com

*

Pecceti Silvia
www.maiolichepeccetti.com

*

Lavorazione in Ferro Battuto
F.b. s.n.c. Ponte san Giovanni (PG)

A TAVOLA CON L'ARTE

PROMOSSI CON GUSTO



Progetto a cura della classe 1G

PREMESSA

Questo progetto vuole contribuire ad attivare un percorso di valorizzazione territoriale attraverso la creazione, condivisione e promozione di un “prodotto artistico” basato sulle attrattive ed eccellenze locali, in particolare quelle espresse dall'artigianato e dalla cucina tradizionale.

L'obiettivo è quello di mettere a confronto l'esperienza e la professionalità di artigiani che da anni e per intere generazioni hanno, con le loro abili mani, dato vita a vere e proprie opere d'arte e l'intraprendenza di mani giovani alle prime esperienze che, con piatti semplici della tradizione popolare, vogliono esaltare e promuovere queste realtà e dare loro il giusto risalto. Si vuole introdurre così anche il concetto di una Tavola a “KM Zero”, che tuteli risorse culturali, ambientali, turistiche e delle produzioni agroalimentari e dell'artigianato artistico umbro.

Menù

TORTINO DI PATATE CON LENTICCHIE E TARTUFO BIANCO

ZUPPA DI LENTICCHIE E FARRO

STRANGOZZI ALLA SPOLETINA

POLLO ALLA DERUTA

PARMIGIANA di GOBBI (cardi)

ZUPPA INGLESE “AL BACIO”

Vini consigliati

Montefalco rosso

Muffato della Sala

Una volta cotta versa in un recipiente di vetro o acciaio e mettila a bagnomaria nell'acqua fredda, mescolando in modo da far scendere velocemente la temperatura. Metti della pellicola a contatto in modo da evitare la formazione della pellicina.

Prepara il pan di Spagna.

Accendi il forno a 180°. Monta le uova intere e zucchero per almeno 20 minuti, finché l'impasto non è triplicato di volume. Con un cucchiaino di legno comincia ad unire la farina poco per volta usando un setaccio. Incorpora la farina dall'alto verso il basso senza mescolare troppo. Imburra e infarina 2 teglie tipo Cuki da 24 cm. circa di diametro. Dividi l'impasto in due e fai cuocere per circa 10 minuti.

Procedi con la composizione.

In un bicchiere apoda adagia un disco di pan di spagna, bagna con l'Alchermes leggermente diluito con un po' d'acqua senza renderlo troppo zuppo, quindi copri con uno strato abbondante di crema e termina con i baci sbriciolati. Ripeti gli strati e termina con i baci sbriciolati. Metti in frigo.

La zuppa inglese dovrà essere tolta dal frigorifero almeno mezz'ora prima di essere servita.





ZUPPA INGLESE "AL BACIO"

RICETTA:DOSI X 4 persone

Per la crema:

1 lt latte intero fresco, scorza di limone, 8 tuorli d'uova, 240 g di zucchero, 80 g di maizena, 200 g di baci Perugina tritati grossolanamente, 60 g di cacao amaro.

Per il pan di spagna:

4 uova a temperatura ambiente, 100 g di zucchero, 100 g di farina "00" setacciata

PROCEDIMENTO

Prepara la crema.

Versa il latte in una pentola, aggiungi la scorza di limone (o arancio) e porta a bollore. toglila pentola dal fuoco e lascia riposare per almeno 30 minuti. Togli la scorza di limone. Lavora i tuorli con lo zucchero senza montare il composto. Unisci la maizena setacciata e amalgama con cura. Rimetti il latte sul fuoco e, prima che raggiunga il bollore, togli dal fuoco ed incomincia a versarlo quasi a filo nel composto di tuorli mescolando senza sosta. Rimetti la pentola sul fuoco molto dolce e, mescolando di continuo con una frusta, porta a cottura la crema. Spegni al primo bollore.



TORTINO DI PATATE CON LENTICCHIE E TARTUFO BIANCO

RICETTA:DOSI X 4 persone

1 chilo di patate, 2 hg di funghi champignon, 1/2 etto di lenticchie di Castelluccio, 80 gr di porri, 2 spicchi di aglio, un ciuffetto di prezzemolo, un rametto di timo, 1/2 etto di fontina, 20 gr di tartufo bianco, olio extravergine di oliva.

PROCEDIMENTO

Sbucciate le patate e mettetele a bagno in acqua. Pulite i funghi e saltateli velocemente in padella con olio, aglio, timo, sale e pepe. Tagliate le patate sottilissime.

Spennellate di olio una placca da forno e adagiatevi un terzo delle fettine di patate, distanziandole l'una dall'altra. Coprite con i funghi e prezzemolo tritato, fate un secondo strato di patate e coprite con il porro tagliato a strisciole sottili. terminate con un terzo strato di patate, grattugiandovi sopra la fontina.

Cuocete il tortino a bagnomaria per 4-5 minuti.

Nel frattempo avrete lessato le lenticchie e insaporite con olio, aglio, prezzemolo e sale.

Disponetele ora al centro del piatto e adagiatevi sopra il tortino di patate caldo.



ZUPPA DI LENTICCHIE E FARRO

RICETTA:DOSI X 4 persone

Lenticchie secche: 2 bicchieri -Farro: 2 bicchieri -Cipolle: 2 Carote: 4 Patate: 3 Sedano: 1 cucchiaio Olio extravergine di oliva: 4 foglie di salvia e rosmarino: 5 Acqua: q.b. Sale: q.b.

PROCEDIMENTO

Lasciare in ammollo le lenticchie e il farro per 3 ore. Far soffriggere per qualche minuto 3 cucchiai d'olio d'oliva con le cipolle affettate finemente; aggiungere i pinoli, il basilico e le carote, il sedano e le patate tagliate a pezzetti; completare il brodo con un pizzico di sale, tre bicchieri di acqua e lasciar cuocere per 30 minuti. Togliere la pentola dal fuoco, filtrare le verdure e passarle al passatutto o frullarle; quindi, riversare la purea al brodo. Aggiungere le lenticchie con il farro, aggiustare di sale e, per ultimo, versare acqua fino a ricoprire il tutto. Lasciar cuocere per circa 45 minuti. Se necessario, aggiungere altra acqua durante la cottura e mescolare spesso. Quando la Zuppa di farro e lenticchie è pronta, servirla aggiungendo un filo d'olio.



PARMIGIANA di GOBBI (cardi)

RICETTA:DOSI X 4 persone

800 gr. di cardo, 300 gr. di pomodori pelati , 150 gr. di carne di vitello ,150 gr. di carne di maiale , olio extravergine di oliva , cipolla carota sedano , sale , pepe, farina e parmigiano.

PROCEDIMENTO

Pulire il cardo, togliere i filamenti esterni e tagliare a pezzi della stessa lunghezza. Lessare quindi le coste in acqua salata, scolare e lasciar raffreddare.

Preparare a parte il sugo di carne facendo rosolare un trito di cipolla, sedano e carota a cui aggiungere la polpa di manzo e di maiale; aggiungere il pomodoro salare e pepare.

A questo punto infarinare, (con aggiunta sale e pepe) e friggere in abbondante olio bollente.

In una teglia imburata versare sul fondo del sugo su cui si disporranno i cardo fritti a strati, alternando con sugo e parmigiano grattugiato.

Infornare a 180° per almeno mezz'ora e servire calda.



POLLO ALLA DERUTA

RICETTA:DOSI X 4 persone

1 Kg. di pollo,5 fegatini di pollo,60 gr. di lardo,7/8pomodorini

PROCEDIMENTO

Dopo aver pulito il pollo, preparare un trito, lardo e mezza cipolla tritata finemente. Una volta soffritto il tutto aggiungere il pollo tagliato precedentemente in ottavi e far cuocere con un mazzetto aromatico con base di carota, timo, rosmarino chiuso infine con sedano. Lasciar cuocere per circa 15 minuti a fuoco moderato, una volta arrivati a metà cottura sfumare con vino bianco e aggiungere un cucchiaio d'olio, 5 fegatini di pollo, qualche rametto di timo e rosmarino, salare, pepare ed infine aggiungere un pizzico di peperoncino. Lasciar cuocere per altri 10/15 minuti a fuoco medio aggiungendo pian piano un bicchiere d'acqua e lasciar proseguire la cottura.



STRANGOZZI ALLA SPOLETINA

RICETTA:DOSI X 4 persone

farina tipo "0" 1 Kg Sale fino 1 pizzico acqua fredda q.b. albume d'uovo 1;per il condimento:olio e.v.o. 2 cucchiiai peperoncino q.b. polpa di pomodoro 1 Kg aglio 2 spicchi prezzemolo fresco tritato 60 g.

PROCEDIMENTO

Questo impasto tipico delle zone spoletine originariamente senza uova, doveva essere preparato "a culu mossu" e lo strangozzo "ertu de pasta e finu de curtellu" (come documentato da "La memoria in cucina" edito dalla Comunità Montana di Spoleto). Una versione più ricca della salsa, prevede la presenza della pancetta tagliata a cubetti e abbondante maggiorana tritata.Su di una spianatoia mettere la farina a fontana, unire all'interno l'uovo, il sale, l'acqua ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto. Lasciare riposare almeno 20 minuti; nel frattempo in una padella mettere l'olio d'oliva, il peperoncino, l'aglio e il prezzemolo tritati, lasciare appassire leggermente ed unire la polpa di pomodoro a cubetti, cuocere lentamente per circa 20 minuti aggiustando di sale. Poi stendere l'impasto, con l'ausilio del matterello, allo spessore di 2 mm circa e, lasciare asciugare la sfoglia prima di tagliarla. Arrotolare la sfoglia e, su di un tagliere, tagliarla con il coltello. Cuocere gli "strangozzi" così ottenuti in acqua bollente salata per alcuni minuti. Scolarli al dente e condirli con la salsa, guarnire con il prezzemolo fresco .