

SQUADRA UFFICIALE 2008

Team Manager Fabio Tacchella	(Verona)
Trainer Chef Fabio Momolo	(Padova)
Team Chef Gianluca Tomasi	(Vicenza)
Trainer Junior Team Chef Paolo Antinori	(Ancona)
Chef di Cucina Matteo Sangiovanni	(Salerno)
Chef di Cucina Nicola Vizzarri	(Campobasso)
Chef di Cucina Vito Semeraro	(Bari)
Chef Gregori Nalon	(Venezia)
Lady Chef Francesca Marsetti	(Brescia)
Chef Di Lena Angelo Giovanni	(Cesena)
Chef Mancuso Fabio	(Roma)
Chef Giannini Marco	(Lucca)
Junior Chef Pastry Giovanni Cappello	(Palermo)
Junior Chef Quattrococchi Mario	(Roma)
Junior Chef Marino Alessandro	(Cesena)
Junior Chef Marino Marco	(Cesena)
Team Leader Chef Pastry Davide Malizia	(Roma)
Chef Pastry Hot Cuisine Marcello Martinangeli	(Milano)
Chef Pastry Cold Cuisine Giuseppe Mancini	(Brindisi)
Chef Pastry Cold Cuisine Mirko Palmieri	(Roma)
Chef Pastry Cold Cuisine Gaetano Mignano	(Caserta)
Chef Public Relation Marco Valletta	(Treviso)

MENU CALDO ERFURT 2008

Nazionale Italiana Cuochi

PIATTO DI PESCE

FILETTO DI BRANZINO CON COZZE E FINOCCHIO AL LIME,
CON TERRINA DI FAGIOLI CANNELLINI, GAMBERI DI SICILIA
E CAPASANTA ALL'OLIO, SPUMA DI CAVOLFIORE E INSALATINA FRESCA

PIATTO DI CARNE

FILETTO DI VITELLO AL SALE AROMATICO CON CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO,
MEDAGLIONE CON SALSA GREMOLADA,
SFORMATO DI ZUCCA E' ORZO E PUREA DI SEDANO RAPA
E ORTAGGI TRIFOLATI CON FUNGHI

DESSERT

MOUSSE BIANCA CON INFUSO DI SEMI DI CACAO E CARDAMOMO,
PERE CARAMELLATE, CROCCANTE CON CREMA DI RICOTTA E LAMPONI,
SALSA DI RABBARO E GELATO DI SEDANO E MELA VERDE



PIATTO DI PESCE

**FILETTO DI BRANZINO CON COZZE E FINOCCHIO AL LIME,
CON TERRINA DI FAGIOLI CANNELLINI, GAMBERI DI SICILIA
E CAPASANTA ALL'OLIO, SPUMA DI CAVOLFIORE E INSALATINA FRESCA**

FILETTO DI BRANZINO CON COZZE E FINOCCHIO AL LIME

Ingredienti per 10 persone:

Filetto di branzino con cozze e finocchio al lime
1200g di branzino intero
500g di cozze che verranno pulite, scottate e sgusciate
200g di finocchi
50g di barba di finocchio sminuzzata
Sale
Pepe
Impiego della carta FATA
60 g di panna fresca
12g di buccia di lime grattugiata

Procedimento:

Sfilettate il branzino e dai due filetti ricavare due rettangoli regolari, con il coltello renderli regolari, poi salate e pepate e metterli in disparte. Con i ritagli ottenuti dalla paratura, confezionate una farcia, inserendoli in un cutter ad alta velocità frullando bene con la panna. Tagliate i finocchi sottili, saltarli in padella con poco olio mantenendoli al dente, insaporire con sale e pepe. Uniteli alla farcia insieme alle cozze tritate, la buccia di lime, e la barba dei finocchi, il tutto ben condito con sale e pepe.

Spalmate ora questa farcia sopra i filetti di branzino e chiuderli con la "carta fata" cercando di dare una forma il più ovale possibile. Stringere bene e fare dei piccoli fori sulla superficie in modo che esca l'acqua di cottura e non si formino bolle. Infornare e cucinare a vapore con temperatura ad 80°C e lasciate raggiungere i 56° C al cuore.

Mettere in abbattitore con un peso sopra i filetti, in modo da modellarli. Al momento del servizio tagliare a losanghe regolari e rigenerate in forno.

TERRINA DI FAGIOLI CANNELLINI E GAMBERI DI SICILIA CON CAPASANTA ALL'OLIO

Ingredienti:

300g di patate
200g di fagioli cannellini secchi
50g di fagioli borlotti
400g di gamberi rossi Sicilia
20g di finocchietto
Sale
Pepe
n° 12 capesante regolari
1 dl di Olio extra vergine d'oliva

Procedimento:

Cuocere le patate per confezionare un soffice purè; eseguite la stessa operazione con i fagioli cannellini precedentemente rinvenuti. Unire i due purè, condire con sale e pepe e metterli in una sac-à-poche. A parte tritare i gamberi rossi, aggiungere il finocchietto tritato così come poco sale e poco pepe. Prendere uno stampo rettangolare lungo e senza fondo, disporvi uno strato sottile di purè, decorare con 2 file parallele di fagioli borlotti e ricoprire il tutto con i gamberi. Chiudere con della "carta fata" a contatto e cuocere a vapore con temperatura 80° per 5 minuti; abbattete con un peso sopra, tagliare a rettangoli e rigenerare. Pulire le capesante e privarle del corallo; saltarle in padella con poco olio extra vergine d'oliva. Tenerle da parte e posizionarle sopra la terrina di fagioli e gamberi, al momento del servizio.

PER LA GELE' DI PEPERONE GIALLO

Ingredienti:

70g di peperone giallo a cubetti
sbucciato e saltato in padella
250g di peperoni frullati e setacciati
precedentemente saltati in padella
2,5 g di agar-agar
5 g di cipolla bianca tritata
sale

Procedimento:

Prendere i peperoni frullati e unire l'agar-agar, mescolare bene per scioglierla e poi sempre mescolando portare ad ebollizione. Condite con sale. Colare subito nelle scodelline foderate con la pellicola, unirvi ora i cubetti e chiudere bene stringendo con la pellicola. Mettere in frigorifero per almeno un'ora e scartarli con molta cura. Decorarli con un ciuffetto verde, rimodellandoli in forma originaria.

PER LA SPUMA DI CAVOLFIORE

Ingredienti:

400 g di cavolfiore pulito
e tagliato a piccoli ciuffi
200 g latte
100g di panna fresca
Sale

Procedimento:

Cuocere i cavolfiori con del latte (giusto la quantità per coprirli) e un pizzico di sale.
Una volta cotti frullarli con il resto del latte e filtrare il tutto; unire la panna. Mettere il composto nel sifone con almeno 2 capsule di gas e tenere in bagnomaria.

DRESSAGE

Per finire il piatto preparare un'insalata con germogli, asparagi e insalatina.



PIATTO DI CARNE

FILETTO DI VITELLO AL SALE AROMATICO CON CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO, MEDAGLIONE CON SALSA GREMOLADA, SFORMATO DI ZUCCA E ORZO, PUREA DI SEDANO RAPA E ORTAGGI TRIFOLATI CON FUNGHI

FILETTO DI VITELLO AL SALE AROMATICO

Ingredienti per 10 persone:

900g Filetto di vitello pulito
70g di olio extra vergine d'oliva
Sale aromatico qb

Procedimento:

Ungere il filetto con l'olio e cospargere con il sale aromatico. Scaldare una padella antiaderente, adagiare il filetto condito e rosolare in modo uniforme su tutti i lati. Cuocere in forno a bassa temperatura controllata fino a una temperatura a cuore di 60°.

CROSTA DI PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti:

100g di pane montanaro grattugiato
100g di parmigiano reggiano
100g burro di panna

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti al cutter, stendere con la sfogliatrice tra due fogli di pavoflex allo spessore di 3 mm e congelare. Tirare fuori e lasciare temperare per 5 minuti, tagliare le forme nella misura desiderata e usare all'occorrenza.

Finitura del filetto:

Tagliare il filetto a medaglioni adagiare sopra la crosta di parmigiano e passare in salamandra, gratinare in modo uniforme, disporre nel piatto e condire con il fondo di vitello legato.

MEDAGLIONE DI VITELLO CON SALSA GREMOLADA

Ingredienti:

500g ritagli di filetto a cuore
1g di sale

Procedimento:

Tagliare i ritagli di filetto a listarelle sottili, condire con il sale e il rosmarino ed incorporare lo Zimolo sciolto in acqua, formare un cilindro

5g di rosmarino
8g di Zimolo
12,5g di acqua fredda

Ingredienti per la gremolata:

40 di carote
40g di sedano
40g di cipolla
10g mazzetto guarnito (timo-rosmarino-alloro)
20g di burro
20g di olio extra vergine
50g polpa di pomodoro
1dl fondo di vitello leggero
1dl acqua delle spugnone
5g buccia di limone

in "carta fata" chiudendo bene le due estremità. Lasciare in frigorifero per 12 ore. Tagliare il filetto ricostruito in 10 parti uguali e rosolare in padella antiaderente con olio, sale.

Procedimento:

Rosolare il sedano carote e cipolla con il burro molto dolcemente, aggiungere il mazzetto guarnito, la buccia di limone tritata, la polpa di pomodoro e lasciare andare per 3 minuti. Incorporare i liquidi e cuocere per circa 10 minuti. Aggiungere il filetto rosolato e insaporire il tutto.

SFORMATO DI ZUCCA E ORZO PERLATO

Ingredienti:

75g di purea di zucca
50g di panna al 35%
50g di uova intere
40g di tuorli
75g di orzo precotto
sale e pepe qb

Procedimento:

Privare la zucca dalla buccia e togliere i semi interni, tagliare a cubetti e passarla in padella con olio burro e completare la cottura in forno su carta da forno. Raffreddare in abbattitore. Foderare una teglia con carta da forno e cospargere la base con l'orzo. A parte frullare il resto degli ingredienti, aggiustare di sapore e versare nella teglia precedentemente preparata per l'altezza di circa ½ cm, cuocere a vapore a 90° per circa 15/20 minuti. Raffreddare in abbattitore e tagliare.

PUREA DI SEDANO RAPA

Ingredienti:

90g purea di sedano rapa
90g di purea di patate
30g di burro
sale e pepe qb

Procedimento:

Preparare il puré di patate, pulire il sedano rapa e tagliare a cubetti, cuocere a vapore. Una volta cotti unire il puré di patate con il sedano rapa in parti uguali e frullare al cutter, unire il burro a fiocchi e aggiustare di sapore

ORTAGGI TRIFOLATI CON FUNGHI

Ingredienti:

300g carciofi
40g spugnone secche
100g spicchi di cipolla di Tropea
70g ciuffi di broccolo
6g spicchi d'aglio in camicia
40g di olio extra vergine
20g di burro
Sale e pepe qb

Procedimento:

Pulire e tagliare i carciofi in quattro, metterli nel latte per evitare l'ossidazione. Mettere a bagno le spugnone e lavarle bene, pulire la cipolla di Tropea tagliarla a spicchi e scottarla in acqua e aceto rosso. Cuocere a vapore il resto delle verdure e passare in abbattitore. In una padella insaporire l'olio e il burro con spicchi d'aglio in camicia, togliere l'aglio e rosolare i carciofi, aggiungere la cipolla, le spugnone i broccoli e insaporire il tutto.



DESSERT

MOUSSE BIANCA CON INFUSO DI SEMI DI CACAO E CARDAMOMO, PERE CAMELLATE, CROCCANTE CON CREMA DI RICOTTA E LAMPONI, SALSA DI RABBARBARO E GELATO DI SEDANO E MELA VERDE

Ingredienti:

250g Panna,
250g latte,
100g + 200g zucchero,
270g zucchero di canna ,
15g + 15 g gelatina in fogli
50g semi di cacao,
4g semi di cardamomo,
600g pere,
30g glucosio,
50g arance,
100g mandorle

Procedimento della mousse:

Scaldare il latte con semi di cacao e zucchero. Ammorbidire la gelatina in fogli in acqua fredda. Arrivato ad ebollizione togliere il latte dal fuoco e aggiungere la gelatina in fogli. Raffreddare rapidamente fino a 30°, filtrare i semi a amalgamare al composto la panna montata. Versare il tutto negli stampi.

Procedimento della cialda croccante:

Fondere lo zucchero di canna con il glucosio e l'acqua. Arrivato il caramello a punto inserire le mandorle e la polpa d'arancio. Finire di caramellare, raffreddare velocemente e tritare il tutto nel robot. Setacciare la polvere di croccante sul silpat e scaldare in forno. Di nuovo morbido intagliare strati molto sottili.

Procedimento delle pere caramellate:

Preparare un caramello con zucchero, glucosio e acqua. Tagliare le pere a cubetti, pestare i semi di cardamomo e inserire il tutto nel caramello arrivato a punto. Caramellate le pere, filtrarle dal succo in eccesso e poi aggiungere la gelatina in fogli precedentemente ammorbidita in acqua fredda.

Preparazione finale del dolce:

Dopo aver colato la mousse negli stampi fino a due terzi e averla congelata, posizionare il croccante di mandorle e arancio. Successivamente depositare le pere caramellate al cardamomo. Sfoderato il dolce dallo stampo viene spruzzato con cioccolato misto burro di cacao.

CROCCANTE CON CREMA DI RICOTTA E LAMPONI

Procedimento della cialda croccante:

Preparare un caramello con 270gr zucchero di canna, 30gr di glucosio e acqua. Arrivato a punto inserire 150gr mandorle tritate. Raffreddare sul marmo e tritare il tutto al robot. Setacciare la polvere di croccante sul silpat e scaldare in forno. Di nuovo morbido intagliare il croccante e arrotolarlo a forma di tubo.

Procedimento delle crema di ricotta e lamponi:

Scaldare 50gr lamponi sul fuoco con 20gr zucchero e mettere da parte. Setacciare la ricotta 300gr, aggiungere lo zucchero 120gr, amalgamare la panna montata 50g e la polpa di lamponi preventivamente separata dai semi.

Preparazione finale:

Con la sacca spremere la crema di ricotta nella cialda.

SALSA DI RABBARBARO

Pelare il rabarbaro 80g, tritarlo grossolanamente e cuocerlo in padella con acqua 100g e zucchero 70g. Raffreddare il tutto e passarlo al robot.

CIALDA DI PASTA BRISEÈ

Amalgamare farina 500g, burro 250g, tuorlo 1, latte 75g, zucchero 10g e sale 10g. Stendere la pasta, tagliare col coppa pasta rotondo e cuocere in forno.

GELATO DI MELA VERDE E SEDANO

Preparare la base del gelato scaldando acqua 1000g, zucchero 750g, destrosio 250g e addensante 5g. Frullare 800g mele e 400g sedano e setacciare la polpa ottenuta. Amalgamare la base di gelato con la polpa di frutta e mantecare.



Viale dell'industria 9/11
35010 Pieve di Curtarolo (Pd) - Italy
tel. + 39 049 9698666
info@sirman.com
www.sirman.com

La NIC ha voluto l'azienda **Sirman** come sostenitrice per la vasta gamma di tecnologie di qualità offerte agli chef CHE operano nel settore delle diverse formule ristorative. Tutte le attrezzature da banco messeci a disposizione della Sirman sono impiegate in ogni occasione dagli chef per la facilità di manipolazione sia in fase di preparazione che in fase di servizio. Le tecnologie spaziano dal taglio sistematico, all'emulsione in alta velocità, dalla la trasformazione differenziata sia a induzione che a microonde con il **Panasonic Microwave oven**. Tutto questo per garantire un sistema procedurale di Alta Qualità nella cucina italiana nel mondo.



Via Castellana, 34
31039 Riese Pio X (Tv) - Italy
tel. +39 0423 7541
info@pastazara.it
www.pastazara.it

La NIC ha selezionato l'Azienda **Pasta Zara** per la qualità della linea pasta di grano duro Kronos, quale simbolo della cultura gastronomica italiana, con un prodotto utile a qualsiasi realtà ristorativa. La qualità della pasta di grano duro "kronos" e per i molteplici formati proposti garantisce allo chef una versatilità gastronomica. Inoltre Pasta Zara e gli chef della NIC hanno pubblicato il libro "**Butta la Pasta**" un ricettario che la vede protagonista dall'antipasto al dolce.



Via Schiapparelli 15
Z.I. San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it
www.lainox.it

Gli chef della NIC hanno voluto **Lainox** per la qualità e l'alta tecnologia offerta dal suo forno di ultima generazione **HEART**. Le tecniche di trasformazione tanto classiche come moderne sono un patrimonio che il cuoco deve poter utilizzare al massimo per poter esprimere la sua creatività. Cucinare diventa gastronomia quando alla tecnologia più avanzata si sommano la mano e la mente dello chef. Per questo il forno **HEART** garantisce allo chef un controllo pieno e sicuro delle cotture affinché la sua passione creativa si possa esprimere al meglio ed essere protagonista in cucina, ed è da noi definito quale miglior partner dello chef nella cucina italiana a tutti i livelli.



EUROTEC S.r.l. - divisione MBM
Strada Brescello Cadelbosco, 33/37/39
42041 Brescello (RE) Italy
tel. +39 0522 686711
mbm@eurotec.it

MBM è stata scelta dalla NIC in quanto offre una gamma completa di attrezzature per ristoranti – dalla conservazione e preparazione alla cottura degli alimenti e al lavaggio delle stoviglie – progettate per assistere gli chef professionisti nell'esprimere al meglio tutta la loro creatività e le loro tecniche in un ambiente di lavoro sicuro e funzionale. La NIC ha selezionato in particolare, la **Domina 700** che grazie all'assenza di giunzioni, l'accuratezza delle finiture, le manopole alloggiare nell'elegante cruscotto concavo che la contraddistingue, il profilo antigoccia, le ampie superfici stampate e le soluzioni a sbalzo, garantisce la massima igiene e sicurezza. Ogni prodotto MBM è frutto di attenta progettazione, di precisa realizzazione attraverso le tecnologie più avanzate ed accurati collaudi, il tutto garantito dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2000.



Via Madonna di Loreto, 6/B
31010 Corbanese (Tv) - Italy
tel. +39 0438 5844
irinox@irinox.com
www.irinox.com

La squadra NIC per una corretta procedura per regole in cucina ha selezionato la vasta gamma di abbattitori e conservatori dell'azienda **IRINOX** per garantire in ogni occasione, al consumatore, un alimento di qualità, manipolato con attenzione e cura. In qualsiasi sistema di cucina, sia per una ristorazione classica, sia per quella innovativa, il supporto della tecnologia del freddo Irinox e del sistema di lavoro Dynamic Fresh System® dedicato alla ristorazione permette una migliore organizzazione del lavoro e assicura il mantenimento della perfetta qualità di ciascun alimento.



Via Japelli, 74
35031 Abano Terme (Pd) - Italy
tel. + 39 049 8668593
peruzzosrl@iol.it
www.wuesthof.de

Una corretta manipolazione degli alimenti prevede l'impiego, da parte degli chef, di coltelli di precisione. Gli chef NIC hanno selezionato quest'azienda perché la forgia di un'unica **lama d'acciaio, inossidabile e con cromo**, garantisce un intervento di qualità per qualsiasi taglio, da crudo a cotto. Anche la struttura del manico, altamente igienica e di presa sicura, permette un sistema di impiego di qualità in ogni circostanza.

