CON IL CONTRIBUTO DI

REGIONE LAZIO

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

CITTÀ DI FIUMICINO

Chef di Notte

Una ricetta stellata per Fiumicino

le Ricette

Con i prodotti tipici locali a cura dei grandi Chef di Fiumicino

☆

Ricette serata “Chef di Notte” - Ingredienti per 4 persone

Benny Gili
“Cefalo cerino del Tirreno con scalogno e pinoli”

1 cefalo cerino	1,5 kg circa
Rosmarino	qb
Origano	qb
Pinoli di Fregene	50 gr
Scalogni	2
Vino bianco	1/2 bicchiere
Limone	1
Sale	
Pepe	
Olio	qb

Pulire e filettare il cefalo, oppure fatevelo fare dal vostro pescivendolo di fiducia. Tagliare i filetti in pezzi da 8 cm circa.
In una padella mettere l’olio, lo scalogno tagliato a rondelle, il rosmarino e i pinoli.
Lasciare soffriggere leggermente e aggiungere i filetti di cefalo, che andranno cotti in entrambi i lati, aggiustate con il sale e l’origano e il pepe. Appena girati sfumate con il vino e finite di cuocere. Prima di spengere il fuoco spremete il limone sopra. Impiattate con la parte della pelle in alto che sarà sicuramente più bella da vedere e altrettanto buona.
Purè allo scalogno da accompagnare:
Fate un brodo vegetale con lo scalogno tagliato a pezzi, due patate medie, una costa di sedano, le zucchine e poco sale. Fate cuocere, togliete le patate e frullate a immersione con il frullatore. La patata la frullate per ultima perché vi aiuterà a dare maggior consistenza alla crema qualora fosse necessario.

Andrea Salce
“Tartara di tonno in conditella mediterranea”

Per la conditella:

Pomodori datterino	1000 gr
Arancio	1
Limone	1
Origano	qb
Qualche foglia di basilico	
Capperi	10gr
Olive itrana	40gr
Olio evo	50g
Pinoli di Fregene	10g
Mandorle pelate di Maccarese	10g

Per la tartara:

Tonno del Mediterraneo	300gr
Sale pepe	qb
Pinoli	10gr
Mandorle pelate di Maccarese	10g

Preparazione della conditella:
Dividere a metà il pomodorino, condirlo con poco olio, sale, scorsa di mezzo arancio e di mezzo limone, origano e una ventatina di zucchero. Disporlo su di una placca ed infornarlo a 110° per un paio di ore.
Far raffreddare, tritare finemente al coltello insieme alle olive denocciolate, capperi, basilico, pinoli e mandorle. Aggiungere pepe e olio evo, in modo da ottenere un pesto denso. Il sale sicuramente non servirà.

Per la tartara:
Tagliare le mandorle in filetti grossolani, tostarle leggermente in padella insieme ai pinoli. Tagliare al coltello il tonno a cubetti non troppo piccolo, condire leggermente con la conditella e qualche goccia di limone. Lasciare sciape, perché il condimento risulta sicuramente saporito.

Preparazione del piatto:
Coppare il tonno in 4 piatti e aggiungere qualche cucchiaino di conditella al piatto, decorare con qualche foglioli-na di basilico baby, finire con una grattata di scorza di limone.

Alessandro Pietrini
"Polpo carote doppia consistenza e mandorle"

Polpo locale	1 kg
Carote di Maccarese	2
Mandorle di Maccarese	100 gr
Olio extra vergine	qb
Erbe aromatiche a piacere	
Sale	qb

Procedimento:
Far bollire il polpo per 40 minuti in acqua bollente, nel frattempo tagliare le carote per la salsa. Metterle in una casseruola insieme ad olio e acqua di cottura del polpo. Una volta cotte frullare e ricavare una salsa omogenea Tagliamo le carote a julienne o a rondelle per condirle insieme al polpo. Unire tutti gli ingredienti e guarnire con erbe aromatiche a piacere.

Luca Pezzetta
"Suppli pollo e peperoni con panatura di mandorle e carote"

Peperoni	4
Pollo	1/2
Olio evo	50 g
Sale	30g
Mandorle di Maccarese	100g
Carote di Maccarese	50g

Procedimento:
Mettere in una pentola 2 spicchi di aglio, olio e 1/2 pollo tagliato farlo cuocere per circa 20 minuti, poi aggiungere 4 peperoni tagliati grossolanamente mettere il coperchio e farli appassire. Dopodiché sfumare con del vino, salare e coprire il tutto con acqua. Far cuocere per circa 3 ore. Una volta pronto togliere tutte le ossa e fare le sfere, una volta pronte le sfere panare con le mandorle.

Fabio Di Vilio & Alessandro Capponi
"Gambero in salsa rosa piccante di carote, pinoli e umeboshi di prugne"

Per la crema di carote:

Carote di Maccarese	4
Olio	
Aglio	
Peperoncino	
Paprika affumicata	
Sale	

Procedimento:
Soffriggere l'aglio in padella ed una volta inbiondito aggiungere gli altri ingredienti.portare a cottura per poi frullare.

Per umeboshi prugne:

Prugne	8
Sale	

Procedimento:
Mettere a fermentare per 7/8 giorni in barattolo le prugne con il 2% del sale in base al loro peso.
Controllate pH, deve essere inferiore a 4.5. Tostare in padella pinoli e mandorle.
Calcolare 4 gamberi viola per persona e decorare con erbe aromatiche.

Alessandro Turtulici 4112
"Ricciola latte di mandorla erbe aromatiche"

Per il latte di mandorle:

Acqua	500 gr
Mandorle di Maccarese	200 gr
Miele	15 gr
Sale	

Procedimento:
Frullare tutto, lasciare in infusione in sottovuoto per 12 ore e filtrare.

Per l'olio alle erbe:

Olio evo	200 gr
Misticanza di campo	50 gr

Procedimento:
Sbianchire le erbe, strizzarle ed unirle all'olio. Portare a 100 gr e frullare finemente. Filtrare stando attenti a far colare l'olio su una teglia ghiacciata

Per la ricciola:
Sfilettare le ricciole e ricavarne dei lombi, cuocere dunque con una fiamma viva (cannello) lasciando il cuore crudo.

Esecuzione:
Portare a bollore il latte di mandorle affinchè prenda bollore e diventi denso. Miscelare l'olio al latte creando un effetto marmorizzato creare uno specchio con il liquido sul quale adageremo la ricciola circa 100 gr di filetto a porzione finire il piatto con delle scaglie di sale dei fiori di finocchio marino.

Marco Fiorucci
"Totano locale ripieno di cicorietta di campo, pinoli e crema di carote"

Totani freschi	8
Cicoria	100 gr
Pinoli di Fregene	15 gr
Carote di Maccarese	300 gr
Pecorino	qb
Sale	qb
Olio evo	qb
Fetta di pane	1
Uovo	1

Procedimento:
Prendere i totani, rimuovere la testa e le interiora, estrarre la cartilagine trasparente e lavare bene. Prendete i tentacoli tritateli con un coltello e metteteli da parte. Riempite una padella con dell'acqua leggermente salata e una volta arrivata a bollore fare cuocere per qualche minuto la cicoria.
Dopo averla scolata e privata dell' acqua in eccesso saltatela in un padellino con olio aglio e peperoncino e un pizzico di sale.In un altro padellino rosolate un paio di minuti i pinoli finché non si imbruniscono.
A questo punto tritate il più possibile anche la cicoria, i pinoli e la fetta di pane che avrete fatto ammorbidire con un po' d'acqua e mescolate in una ciotolina unendo anche l'uovo. Condite il composto con un filo d'olio e una spolverata di pecorino. A questo punto riempite i totani con il composto aiutandovi con una sac à poche o un cucchiaio e chiudere l'estremità con uno stuzzicadenti per non far fuoriuscire il ripieno.
Cuocere in forno per 25 min a 180 gradi. Mentre i totani sono in cottura prendere le carote, pulitele e tagliatele a pezzi grossolani. Mettetele a cuocere in un pentolino con tanta acqua sino a coprire solo le carote. Quando con una forchetta sentite che le carote sono morbide frullate il tutto con un minipimer emulsionando con un filo d'olio Evo e un pizzico di sale creando una crema. Una volta pronti, potete adagiare i totani interi o tagliati a metà sulla crema di carote.

Marco Fedeli & Luca Seccatore
"Muggine, pesto di macchia e carote"

Per la schiuma di latte:

Pane	100 gr
Latte	300 gr
Burro	100 gr

Per il pesto:

Mandorle di Maccrese	20 gr
Pinoli di Fregene	10 gr
Erbe di macchia	200 gr

Carote patate burro noisette e aceto per la base.

Per la muggine:
Calcolare 170g per porzione e lasciare sotto sale per 4 minuti, sciacquare e tamponare, cuocere solo dalla parte della pelle per circa 1minuto e mezzo, Per il fondo, 2kg di scarti (lische) di muggine, 200gr sedano, 200gr carote, 1 cipolla 1 testa d'aglio. Tostare con doppio concentrato di pomodoro e erbe aromatiche,
Sfumare con vino bianco, coprire con acqua fredda e far ridurre 2 volte. Far freddare e sgrassare. Ridurre ulteriormente del 50%.

Impiattamento:
Crema di patate e carote sotto, posizionare la muggine sopra, con il retro di un cucchiaio poggiare delicatamente il pesto, Al lato del piatto mettere la schiuma di pane, colare sopra la muggine e alla schiuma di pane un po' di fondo.

Marco Claroni
"Tortello arzilla, marinara di telline e salsa di mandorle"

Per la pasta

Farina di semola	300 gr
Farina 00	200 gr
Uova	4
Tuorli	3

Arzilla	1 kg
Aglio	2 spicchi
Peperoncino	1
Olio evo	100 ml
Colatura di alici	10 gr
Rosmarino	1 ramo

Per la salsa marinara:

Telline	1 kg
Aglio	2 spicchi
Peperoncino	1

Per la salsa di mandorle:

Mandorle di Maccarese ammollate	100 gr
Olio di semi	100 gr
H_2O	50 gr
Carote di Maccarese	

Procedimento:
Per la pasta miscelare le farine e impastare con le uova. Lasciar riposare 30 minuti. Per la farcitura sbollentare le ali di arzilla nel brodo vegetale, spolpare e mantecare in planetaria con l'olio aromatizzato con rosmarino, aglio e peperoncino aggiustare di sale con la colatura di alici.
Stendere la pasta sottilmente e coppare dei dischi, riempire con il composto di arzilla e fare dei tortelli. Per la salsa marinara aprire le telline in un tegame con aglio olio e peperoncino, sfumare con il vino e sgusciare le telline. Frullare la metà con l'acqua di cottura montare con olio EVO. Tenere da parte l'altra metà.
Per la salsa di mandorle lasciare le mandorle in ammollo una notte in H_2O. Scolare e montare con olio e H_2O, cuocere in acqua bollente e salata i tortelli, saltarli nella salsa marinara aggiungendo alla fine le telline e i cubetti di carota acidulata. Impiattare aggiungendo la salsa di mandorle.

Arcangelo Patrizi
"Caprese con mandorle di Maccarese"

cioccolato fondente 60%	135 gr
mandorle grezze di maccarese	100gr
burro morbido	100gr
turoli d'uovo	80gr
zucchero	135gr
albume d'uovo	120gr
mandorle in polvere	50gr
cacao in polvere	10gr

Procedimento:
Montare il burro e lo zucchero, aggiungere gradualmente i tuorli e finire di montare, aggiungere il cioccolato fuso. Montare a parte gli albumi e unire alla prima massa, aggiungi le polveri setacciate e la mandorla in granella. Versare nello stampo e cuocere per 35min a 170°.

Vincenzo Lenci
"Armonie pinolate- Gelato ai pinoli DeCO"

1kg di gelato:

latte intero	665 gr
zucchero	150 gr
pasta di pinolo	120 gr
panna liquida	30 gr
glucosio disidratato	30 gr
farina di carrube	5 gr

Procedimento:
In un pentolino versare il latte intero e la panna liquida, in una ciotolina mescolare lo zucchero, il glucosio disidratato e la carrube, una volta omogeneo unire i due composti, portare a cottura mescolando ad una temperatura di circa 85°, successivamente realizzare un bagno maria con acqua e ghiaccio per raffreddare velocemente il nostro lavoro. Raggiunti i 40°, inserire la pasta di pinolo. Se non trovate la pasta di pinolo, potete farla da soli;
130gr di pinoli, disporli su una teglia, mettere in forno per 5/10 min al max per 120/140°, non di più, far asciugare non tostare, dopodiche si passa al cutter, per renderla ancora piu fine frullare ulteriormente i due composti e far riposare per circa 20 min. Depositare nella gelatiera e decora a piacere.