



A Table avec les Etoiles



'A tavola con le Stelle', II edizione Grand Hotel Rimini, 4 e 5 giugno 2009

LE RICETTE REALIZZATE

1. Sardoncini farciti con stridoli pomodori acciughe salate e prezzemolo

*Chef Vincenzo Cammerucci - Ristorante Lido Lido, via Ferrara, 12 - Cesenatico (FC) Italia
tel. +39 0547 673311 - www.lidolido.com*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 32 sardoncini
- 80 gr. di stridoli già puliti
- 1/2 scalogno tritato
- 80 gr. di pomodori già spellati e cubettati
- 2 acciughe salate
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 dl. di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio in camicia
- 10 gr. di foglie di prezzemolo sbollentate in acqua e raffreddate
- sale e pepe quanto basta

PROCEDIMENTO

Eliminare la testa ai sardoncini e togliere la spina centrale cercando di non far dividere i filetti. Con una forbice tagliare le spine della pancia. Scaldare una padella con poco olio, l'aglio in camicia, unire il pomodoro, lo scalogno e gli stridoli, salare e pepare, cuocere velocemente, lasciar raffreddare. Oleare una placca da forno con la carta, adagiarvi i sardoncini, farcire con il composto e coprire con i restanti sardoncini, salare e pepare. Cuocere al forno a 220° per 3 minuti circa. Disporre nei piatti e salsare con la salsa che avremo preparato in precedenza. Dissalare le acciughe, mettere a bagno in aceto per 3 minuti, scolare e tritare, unire il prezzemolo tritato. Coprire con olio e aggiustare di gusto.

2. Zuppa di pesce in brodetto con quadrucci di seppia alle erbe di riviera

*Chef Claudio Di Bernardo - Grand Hotel Rimini, Parco Federico Fellini, 47 - Rimini - Italia
tel. +39 0541 56000 - www.grandhotelrimini.com*

INGREDIENTI PER 10 PERSONE (quantità lorda):

- 1 kg di ricciola, 1 kg di scampi
- 1 kg di rombo fresco
- 1 kg di gallinella di mare
- 0,500 gr di calamaretti spillo
- 1 kg di fasolari
- 0,500 gr di cozze, 0,500 gr di vongole veraci
- 10 cappellette (polpa), 10 gamberi

- 0,200 seppia (pulita e già cotta)
- 1 kg di pomodori rossi, 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di scalogno
- 0,200 gr di zucchine, 0,200 gr di finocchi
- 0,200 gr di sedano
- 10 foglie di basilico, 2 rametti di maggiorana
- 2foglie di alloro, 10ciuffi di aneto
- 100 gr di olio extravergine di oliva
- Prezzemolo, Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Aprire le cozze, le vongole e le fasolare in modo abituale, conservandone l'acqua di cottura, sgusciare e mondare i frutti di mare. Sgusciare gli scampi e sfilettare gli altri pesci, conservare gli scarti e tagliare il tutto in piccole scaloppe. Tagliare le verdure a dadini piccoli, conservare gli scarti, scottarle tutte in acqua salata con uno spicchio d'aglio, Nella stessa acqua sbianchire varie le scaloppe dei pesci, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, far raffreddare. In una casseruola far rosolare con poco olio un spicchio d'aglio, lo scalogno e gli scarti di verdura, unire i pomodori rossi tagliati a pezzetti, il basilico. Cuocere il tutto per pochi aggiungere gli scarti dei vari pesci, porre di nuovo sul fuoco e far cuocere. Passare al colino. Tagliare la seppia, in piccoli e sottili quadrucci come se fossero dei maltagliati. In una padella antiaderente porre le verdure e unire tutti i pesci sbianchiti, la seppia, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, aggiungere la salsa di pesce e porre sul fuoco e finire la cottura a fuoco molto dolce. A cottura finita condire con l'aneto tritato, poco olio di oliva, sale e pepe.

3. Filetto di branzino pescato alla lenza, cucinato con burro leggermente salato e accompagnato da gnocchi di patate "charlotte" al formaggio di fossa, ciliegie alla scorza di zenzero candito, fumetto di pesce al "Côte de Brouilly"

Chef Davy Tissot, Ristorante Les Terrasses de Lyon, 25 montée St Barthélémy, 69005 Lyon Tel : +(33) 4 72 56 56 02, www.villaflorentine.com

GNOCCHI:

- 1kg polpa di patate
- 2uova
- 400 g farina
- q.b. sale, pepe
- q.b. 4 spezie (cannella, garofano, noce moscata, zenzero):

CILIEGIE:

- 100 g ciliegie
- q.b. porto
- 3gzenzerocandito
- q.b. zenzero fresco
- il succo di un limone verde

Preparazione degli gnocchi: Cuocere le patate al forno, pelarle e passare la polpa al setaccio. Aggiungere le uova, la farina, il sale e il pepe e, infine, le 4 spezie. Stendere la pasta con il matterello sotto forma di un rettangolo e cuocere al forno a vapore per 5 minuti. Terminare la cottura in una padella antiaderente. Preparazione delle ciliegie: In una padella, far rosolare le ciliegie con un po' di burro, poi deglassare con il

porto. Aggiungere lo zenzero candito e lo zenzero fresco, far restringere e aggiungere il succo del limone verde. Tenere al caldo. Fumetto di pesce: In una cocotte, far sudare le lische, poi aggiungere gli scalogni e gli champignon. Allungare con il "Côte de Brouilly", far restringere e aggiungere il succo di ciliegie. Guarnizione: Cuocere il filetto di branzino con burro leggermente salato. Poi guarnire gli gnocchi sistemandovi sopra delle ciliegie.

4. Ciliegie candite del Castello di Bagnols al cioccolato "Nyangbo" e tè russo

*Chef Matthieu Fontaine, Ristorante Château de Bagnols, Le Bourg, 69620 Bagnols Francia
Tel. +33 (0)474 714000, www.chateaudebagnols.fr*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 100 g Cioccolato "Nyangbo de chez Valrhona"
- 100 g Panna liquida (40% materia grassa)
- 5g Tè russo
- 300 g Ciliegie del Castello di Bagnols
- 200g Zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia

Candire le ciliegie: lavare e snocciolare le ciliegie, tagliarle in due, metterle in una casseruola, versarvi lo zucchero e il baccello di vaniglia dopo averlo aperto e grattugiato. Cuocere a bollore moderato per circa 1 ora, poi far raffreddare.

Preparazione della crema: Fare intiepidire la panna liquida in una casseruola, aggiungere il tè russo e lasciare in infusione al coperto per 5 minuti. Tritare il cioccolato, farlo fondere a bagnomaria o al microonde. Portare a ebollizione la panna, passarla al colino e versarla sul cioccolato fuso. Sbattere bene il composto fino a quando diventa liscio e brillante. Versare la crema nei bicchieri e far riposare al fresco per 1 ora circa. Poi disporre le ciliegie candite a vostro piacimento.

Vino consigliato: Albana passito di Romagna

5. Tiramisù di squacquerone, biscotto alla saba e ciliegie alla vaniglia

*Chef Alberto Faccani, Ristorante Magnolia, viale Trento 31, Cesenatico (FC) Italia
tel. +39 0547 81598 www.magnoliaristorante.it*

PER IL CREMOSO DI SQUACQUERONE

- 500 gr di Squacquerone
- 500 gr panna liquida
- 125 gr zucchero semolato
- 3 fogli di gelatina
- 5 rossi

PER IL BISCOTTO

- 3 uova intere
- 100 gr zucchero di canna
- 120 gr farina 00
- 60 gr fecola di patate
- 4 gr lievito chimico
- 2 gr caffè solubile

PER LA BAGNA

- 300 gr saba - mosto d'uva cotto

PER LE CILIEGIE SCIROPPATE

- ciliegie fresche 500 gr
- vino rosso 200 gr
- zucchero di canna 150gr
- vaniglia Tahiti n.1

Fare uno sciroppo facendo cuocere le ciliegie con lo zucchero di canna e la stecca di Vaniglia aperta ed il vino rosso. Far bollire la panna con lo zucchero, versarla sopra i rossi, aggiungere lo colla di pesce precedentemente reidratata in acqua fredda, mettere nel thermo-mix e far frullare. Quando tiepida aggiunge lo squacquerone e far omogeinizzare. Passare allo chinoise e far riposare una notte in frigorifero. Nel frattempo fare il pan di spagna montando le uova con lo zucchero di canna, poi aggiungere poco alla volta le farine e il lievito setacciati. Mettere in uno stampo 20x35 e cuocere a 175 gradi per 20 minuti, misto vapore. Quando cotto raffreddare e tagliare a rettangoli. Il giorno seguente montare in planetaria con la frusta, mettere il composto montato in un sac a poche e formare dei cordoni sul pandispagna, prima imbevuto nella bagna di saba. Per la guarnitura: Presentare nel bicchiere mettendo il biscotto imbevuto, cremoso di squacquerone alternato a ciliegie, finire con una spolverata di cacao in polvere, croccanti di cioccolato e caffè e le ciliegie sciroppate.