

“Pasta in bianco” olio e parmigiano

ricetta dello Chef
Alfredo Russo

del ristorante
Dolce Stil Novo alla Reggia
Venaria Reale (TO)

dedicata a
Diceria dell’untore
per “Assaggi di Teatro”



Procedimento per la crema cotta

Sbattere le uova e quindi unire il Parmigiano e la panna. Sbattere nuovamente fino a ottenere un composto ben emulsionato. Versare in due stampi da plum cake in silicone della capacità di 500 ml ciascuno e far addensare in forno a vapore per 20 minuti a 100° C. In alternativa, si può cuocere a bagnomaria in forno tradizionale a 170° C per circa mezz’ora. A cottura ultimata ritirare la crema dal forno e lasciarla raffreddare nell’abbattitore di temperatura.

Ingredienti per 4 persone

500 ml panna liquida fresca; 150 gr Parmigiano reggiano grattugiato; 3 uova; sale

Procedimento per la lasagna

Stendere la pasta sottile come per una classica lasagna e tagliarla a rettangoli. Cuocere brevemente in acqua bollente salata; scolare e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio. Sgocciolare e stendere su un telo inumidito o su una teglia spennellata con olio. In una pirofila oliata, alternare strati di pasta e strati di crema cotta. Dividere quindi la lasagna in porzioni.

Ingredienti

300 gr pasta fresca all’uovo; olio extravergine di oliva; sale

Procedimento per la spuma di Parmigiano

Scaldare a 60° C la panna con il latte e farvi sciogliere il Parmigiano. Regolare di sale. Passare al colino fine. Versare il composto nel sifone e caricare con due cariche di aria compressa.

Ingredienti

200 ml panna liquida fresca; 100 ml latte fresco intero; 50 gr Parmigiano reggiano grattugiato; sale

Procedimento per il croccante di Parmigiano al pistacchio

Mescolare il formaggio con i pistacchi tritati non troppo fini. Stendere su un foglio di Silpat formando uno strato sottile, trasferire in forno già caldo a 220° C e farlo cuocere per alcuni minuti, finché tende a dorare. Ritirare dal forno, lasciare raffreddare e spezzettare in piccoli frammenti.

Ingredienti

100 gr Parmigiano reggiano grattugiato; 30 gr pistacchi freschi sgusciati

Presentazione del piatto

Al momento di servire scaldare le porzioni di lasagna al vapore a 65° C per poco più di 5 minuti. Sistemare ogni porzione sui piatti caldi e completare con la spuma di Parmigiano spolverizzata di croccante e un filo di olio crudo.

Ingredienti

Olio extravergine d’oliva

Vino [abbinamento proposto dall’Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

ERBALUCE DI CALUSO DOC VENDEMMIA TARDIVA

Ottenuto da uve vendemmiate a dicembre, ha colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso avvolge con decisi profumi di erba appena falciata e gradevoli note di frutta esotica. Palato snello, ben aromatizzato da adeguata freschezza, con una buona persistenza che sostiene bene questo piatto semplice ma dal gusto rotondo e ricco.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Compagna dei sapori morbidi e fragranti offerti dalla pasta col formaggio, è un’acqua dalla piacevole effervescenza e a bassa concentrazione di minerali, che si abbinano al piatto con leggerezza e freschezza e in bocca rilevi sapida pulizia e giusta persistenza.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net