



Fusilli fibrella, spugnole, pistacchi, zucca e i semi

INGREDIENTI X 4 PERSONE

- 400g di fusilli fibrella Leonessa
- 400g di pistacchi
- 500g di zucca pulita
- 150g spugnole
- 50g semi di zucca
- 200g brodo vegetale
- sale, olio evo
- 1 spicchio d'aglio

PREPARAZIONE

Preparo la crema di pistacchi facendo cuocere nel brodo la metà dei pistacchi a fuoco lentissimo per 20 minuti. Frullo e passo a setaccio. Poi preparo la crema di zucca facendone cuocere una metà a forno a 140°C per 20 minuti con sale, olio e basilico. L'altra metà la stufo in una pentola con mezza cipolla e un filo d'olio, a metà cottura

aggiungo la zucca cotta al forno, un poco di succo d'arancia, regolo di sale e frullo il tutto. Poi lavo le spugnole in abbondante acqua dolce, le sbianco in acqua salata, le raffreddo in acqua e ghiaccio e le lascio asciugare su carta assorbente. Una volta asciugate, le salto a fuoco vivo con olio, uno spicchio d'aglio in camicia e un pizzico di sale. Cuocio la pasta in acqua salata e la manteco nella crema di zucca, aggiungendo le spugnole a metà mantecatura. Servo spennellando il fondo del piatto con un poco di crema di pistacchi, poi aggiungo la pasta e decoro con il resto dei pistacchi tritati, i semi di zucca e foglioline di basilico.

LA PASTA REGINA DEL MENU

Tre cuochi suggeriscono modi "raffinati" per



Panciotti al pomodorino, astice,

INGREDIENTI

- 600g di Panciotti Leonessa
- 2 astici da 500g
- 500g di pomodorini datterino
- 50g di mandorle pelate
- 3 limoni, carota, porro, spicchio d'aglio, costa di sedano, basilico, erbe aromatiche (timo, erba cipollina, prezzemolo)

- Olio evo, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Cuocio gli astici interi in acqua salata per 4\5 minuti, li raffreddo in acqua e ghiaccio, tolgo la carcassa e la polpa dalle chele. Rosolo in una padella le carcasse con l'olio, le sfumo con il vino e aggiungo la cipolla, l'aglio,

Spaghetti alla chitarra all'aglio nero e ricci di mare



INGREDIENTI X 4 PERSONE

- 400g spaghetti chitarra Leonessa
- n°8 ricci di mare freschi o 200g di polpa di riccio pastorizzata
- 2 arance rosse tipo Tarocco
- 4 spicchi d'aglio nero
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Preparo la salsa all'aglio nero sbiancando gli spicchi di aglio nero in acqua salata per 2 minuti e poi in acqua dolce per altri 2 minuti. Li raffreddo in acqua e ghiaccio, li frullo aiutandomi con l'acqua di raffreddamento e un filo d'olio. Poi da parte pelo

CON LE RICETTE DA... CHEF!

gustare primi piatti d'autore

UN ANNO DA GUSTARE

Dodici ricette a cura degli chef Vincenzo Esposito, Pasquale Palamaro e Alfonso Porpora, più una tredicesima interpretata dagli studenti dell'Istituto Alberghiero di Vallesaccarda, sono gli "ingredienti" della 24° edizione del calendario Leonessa 2019 da cui abbiamo tratto le ricette di queste pagine.



basilico e pesto di limoni

il porro e la carota tagliati a dadini, rosolo brevemente, aggiungo l'acqua bollente e faccio cuocere a fuoco basso per 20-30 minuti. Filtro il tutto e lascio ridurre fino allo spessore desiderato. Preparo il pesto di limoni mettendoli nella carta argentata con un filo di olio e inforno per 45 min. a

140°C. Elimino i semi, la polpa e frullo il resto con le mandorle e un filo d'olio. Regolo di sale e conservo in una vaschetta coperta con un filo d'olio. Cuocio i panciotti per circa 1 minuto in abbondante acqua salata, li scolo e li manteco nel fondo d'astice aggiungendo i pomodorini. Servo come foto.

l'arancia a vivo ricavandone dei spicchi puliti senza pelle e senza semi. Apro i ricci a metà all'equatore, tolgo la polpa con l'aiuto di un cucchiaino e la conservo in olio. Cuocio la pasta in abbondante acqua salata, rosolo in un tegame con dell'olio e gli altri 2 spicchi d'aglio nero puliti, quando sono rosolati li tolgo dal tegame e li sfumo con acqua di cottura, scolo al

dente la pasta e comincio la mantecazione come un classico spaghetti aglio e olio. Quasi a mantecazione completata aggiungo del prezzemolo tagliato finemente a julienne al momento e la metà della polpa di riccio. Spennello su di un piatto la salsa d'aglio nero e appoggio gli Spaghetti mantecati, completo con la polpa di riccio a crudo e gli spicchi di arancia pelati a vivo.

Manicotti, sconciogli, cannolicchi e calamaretti

INGREDIENTI

- 350g manicotti Leonessa
- 300g sconciogli freschi
- 300g cannolicchi
- 200g calamaretti spillo freschi già puliti
- 300g pomodori ramati
- 20 pomodorini datterino giallo
- 5 gambi di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- 1 peperone
- timo e basilico qb
- zeste di 1 limone
- olio evo, sale

PREPARAZIONE

Lavo gli sconciogli in acqua salata fresca, li metto in un tegame con olio e aglio in camicia. Lascio dorare per qualche minuto, tolgo l'aglio, aggiungo il prezzemolo, le zeste di limone e copro con acqua, chiudo il tegame e cuocio per 20 minuti a fuoco dolce. Lascio intiepidire e separo il frutto dalla conchiglia con l'aiuto di un ago d'acciaio per spiedini, elimino il tappo superiore e le budella. Infine li rimetto nel liquido di cottura filtrato con etamine. Poi preparo la salsa al peperoncino, tagliandolo a metà nel senso della lunghezza, elimino i semi e lo lavo con acqua corrente.

Aarostisco il peperone, lo spello ed elimino i semi sotto l'acqua corrente. Sbianco i pomodori ramati già incisi, li raffreddo in acqua e ghiaccio, li spello ed elimino i semi. Frullo il tutto emulsionando con l'olio fino a raggiungimento di una crema compatta e liscia, regolo di sale. Poi da parte sbianco i pomodorini gialli precedentemente incisi, li raffreddo in acqua e ghiaccio, li spello e li appassisco in forno per 20 minuti a 120°C con l'olio, aglio in camicia, timo e basilico. In un'altra pentola cuocio i cannolicchi a sauté, una volta aperti li tolgo dal liquido, elimino i gusci e la sacca di sabbia, filtro in liquido di cottura e conservo tutto. Cuocio la pasta e la scolo molto al dente, ultimo la cottura in padella con il liquido di cottura degli sconciogli e dei cannolicchi, a mantecazione quasi ultimata, aggiungo gli sconciogli, i cannolicchi ed in fine i calamaretti puliti a crudo. Completo la mantecazione con un filo d'olio se necessario. Servo decorando con pomodorini gialli appassiti e salsa al peperoncino.

