

FRIGO WEEKLY 116

INIZIATIVE



Casoni

Gin Tabar Bergamotto risponde perfettamente alle esigenze e gusti di una clientela giovane sempre più attenta al dettaglio e a quelle dei bartender sempre alla ricerca di prodotti nuovi e versatili.



La vita è una combinazione di pasta e magia.

FEDERICO FELLINI

BluRhapsody

Lo Spaghetti 3D è una sorta di nido di pasta, spaghetti arrotolati a creare una matassa accogliente dalla consistenza gustosa e coinvolgente.

Il condimento non solo lo avvolge ma è accolto nel centro in un abbraccio perfetto che produce un'esplosione di gusto al momento del morso. Un viaggio di sapori, intenso e serendipico, da riscoprire ad ogni boccone.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Ogni preparazione necessita di pentole e fuochi della dimensione adatta per non sprecare energia.

A LEZIONE DI PASTA STAMPATA IN 3D

Le scuole di cucina che hanno aderito all'iniziativa "A lezione con BluRhapsody" che vede protagoniste le forme incredibili dei formati di pasta stampati in 3D di BluRhapsody, sono rimaste colpite soprattutto dalla qualità della materia prima che permette di avere un prodotto che mantiene la cottura e che esprime il suo valore già dal primo morso. Ecco alcune ricette create durante i corsi.

CUORE BLU 61 CON BACCHE

Di Scuola Cookiamo (TV)

Preparazione

- 1) Cuocere per 13 minuti la pasta "Cupido" avendo cura di scolare adeguatamente l'acqua dal suo interno.
- 2) Sciogliere in microonde a basse temperature un goccio di latte di riso emulsionato col Blu 61'. Il formaggio Blu 61 è un eccezionale erborinato di latte di mucca, pluripremiato e realizzato mediante



affinamento in vino Raboso passito e mirtili rossi.
3) Porre la crema sul fondo del nostro "Cupido", al suo interno, e guarnire con gherigli di noce e grani di pepe rosa oppure con mirtili rossi, noci e lo stesso Blu 61 sbriciolato sopra. Un'esplosione di sapori!



SEA URCHIN MARI E MONTI

Di Scuola Immaginazione Lavoro, 1° C. (MI)

ingredienti per 4 pax

Pasta Sea Urchin 1 conf. BluRhapsody
Pesce spada trancio 200gr
Pancetta tesa 80gr (non affumicata)
Carciofi 2n
Uova 5n
Grana max 20 mesi 30gr
Vino Bianco 2cl (Pigato)
Olio evo delicato q.b.
Sale e pepe bianco q.b.

Linea

Pesce spada: eliminare la pelle dal trancio, tagliare a cubetti da 1,5 cm.
Pancetta tesa: Tagliare a cubetti da 1 cm
Carciofi: pulire bene, tenere i cuori con 3cm di gambo, tagliare a spicchi sottili.
Uova: separare i tuorli gli albumi e conservare questi ultimi per altre ricette
Grana: grattugiare

Preparazione

- 1) in padella dorare la pancetta, estrarla, tenere al caldo, mantenere il grasso nella padella
- 2) nella stessa padella porre i cubetti di spada e rosolarli e tenerli da parte al caldo, deglassare con il vino bianco
- 3) montare i tuorli a bagnomaria unendo la deglassatura, grana, sale e pepe bianco a mulinello
- 4) in un'altra padella, con 1 cucchiaio di olio evo, saltare i carciofi e dorarli leggermente
- 5) su un tagliere porre metà della pancetta, metà del pesce spada, tritare a coltello, trasferire in una bastardella, condire ed amalgamare con 1/3 dello zabaione salato, inserire il ripieno in sac-à-poche con beccuccio delle stesse dimensioni del foro della pasta sea urchin, tenere al caldo
- 6) cuocere la pasta per 2', scolare, trasferire su carta assorbente con il foro in basso per 10" per eliminare residui di acqua di cottura
- 7) riempire la pasta con il ripieno, stendere a specchio 2 cucchiai di crema d'uovo, adagiare sopra la pasta, spandere a pioggia i cubetti di pancetta e pesce spada, i carciofi, nappare la pasta con un filo di zabaione salato, servire subito.



RHAPSODY DUE SICILIE

Di Scuola Cucinamica (NA)

ingredienti X 6 finger food

6 pezzi WIND BluRhapsody
1 Kg Melanzane
1/2 Kg Pomodori freschi
25 g Capperi
1/2 Costa di sedano
qb Basilico
qb Prezzemolo
2 Cucchiari aceto
30 g Zucchero
50 g Mandorle
qb sale
qb Olio EVO
Olio di semi di arachide per frittura



Preparazione

- 1) Friggere le melanzane dopo averle tagliate a cubetti molto piccoli. Lasciare sgocciolare.
- 2) Preparare un sugo fresco con olio, pomodori, sedano tagliuzzato finemente, basilico e prezzemolo tritati. Aggiungere lo zucchero sciolto nell'aceto, i capperi, le mandorle tagliate a filetti ed infine le melanzane.
- 3) Cuocere la pasta WIND per 13', scolare, trasferire su carta assorbente con il foro in basso per 5" per eliminare residui di acqua di cottura. Riempire i finger food di pasta WIND con le melanzane e completare con un ciuffo di ricotta lavorata, una goccia di pesto e un cucunci.