

Cuciniamo CONGUSTO

**UNA NUOVA SERIE
DI APPUNTAMENTI
PER IMPARARE A
CUCINARE CON
IL CLUB
'AMICI DEL TOSCANO®'**

Iniziamo un viaggio attraverso l'arte culinaria, in compagnia di Dario Biotti, chef della scuola di cucina Congusto.

Sempre più la preparazione di un piatto coinvolge vari aspetti: non solo deve essere buono il sapore di quello che mangiamo, ma anche sensi come la vista, l'olfatto e il tatto devono essere appagati. Imparare a cucinare bene, quindi, non è affatto facile ma richiede tecnica, che si affina dopo tanto esercizio e grazie a utili consigli di grandi chef.

In questo primo appuntamento vi proponiamo una sfida: tre ricette da preparare per un pranzo o una cena.

Mettetevi alla prova e fateci sapere come è andata scrivendo una email all'indirizzo info@amicidellatoscana.it, specificando nell'oggetto 'scuola di cucina'.

Non solo: potete suggerirci un vino da abbinare e soprattutto il sigaro TOSCANO® ideale per ogni piatto.



CHITARRUCCI ALL'ASTICE

Per due persone:

- 200 gr di spaghetti alla chitarra
- 30 gr di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Vino bianco
- Cognac
- 200 ml di panna fresca liquida (un bicchiere circa)
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 1 kg d'astice

Procedimento

Dividere in due l'astice per la lunghezza, aiutandosi con un coltello pesante e svuotarlo dalla polpa (che si trova nella coda).

Spaccare le chele senza staccarle dal corpo.

Preparare un trito con lo spicchio d'aglio e metà del mazzetto di prezzemolo. Tagliare la polpa dell'astice in pezzi grossi.

In una pentola larga far sciogliere il burro, unendo il trito e il carapace dell'astice. Rosolare a fuoco vivo per un minuto circa, aggiungere la

polpa e fiammeggiare con il Cognac.

Aggiungere il vino bianco e il cucchiaino di pomodoro. Continuare la cottura per 5 minuti a fuoco moderato, levare il carapace tenendolo al caldo, aggiungere la panna fresca e la pasta cotta al dente.

Far rosolare per due minuti circa, unire il prezzemolo restante e impiattare decorando con il carapace.

RISOTTO ALLO ZENZERO E LIMONE

Per due persone:

- 200 gr di riso superfino
- 1 radice di zenzero
- 1 limone
- Cipolla
- 70 gr di burro
- 50 gr di parmigiano
- Vino bianco
- Sale e pepe nero

Procedimento

Pelare lo zenzero e grattugiarlo. Pelare il limone e togliere la parte bianca dalla buccia, che verrà tagliata a julienne. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. In una casseruola scaldare 50 gr di burro con la cipolla, farla imbiondire e unire il riso, che dovrà tostare. Mescolare per 2 minuti, sfumare con il vino bianco ed aggiungere un buon brodo vegetale. Procedere per la cottura come per il risotto classico. Togliere dal fuoco, unire il restante burro, il parmigiano, le scorrette e lo zenzero.

Mescolare con energia e servire all'onda. Se al momento di servire il riso risulta molto compatto, togliere dal fuoco ed aggiungere un po' di brodo.

Servire spolverando abbondante pepe nero, meglio se macinato al momento piuttosto grossolanamente.

I CONSIGLI DELLO CHEF

- Affrontate il vostro 'appuntamento' cercando di lasciare fuori lo stress. Trasmettere il meglio di sé, conservando calma e tranquillità anche nelle fasi più difficili della preparazione di un piatto, è decisivo per la riuscita della serata. Ogni piatto risentirà del vostro umore. E forse, proprio in questo sta la differenza tra l'accogliere ed il ricevere!
- La tendenza del momento è il ritorno alle origini della nostra storia culinaria, attraverso la riscoperta delle materie prime. Conoscere meglio e più approfonditamente ciò che mangiamo ci aiuta in cucina in tutti i momenti, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione e all'assaggio di un piatto. In sintesi: più sostanza che apparenza!

BLACK BEEF

Per due persone:

- 2 filetti mignon da 400 gr circa
- Pepe nero macinato
- Aceto balsamico
- Misto di funghi selvatici
- Brodo / Sale
- Polpa di 4 capesante di media grandezza
- Concentrato di pomodoro
- 50 gr di burro
- Vino rosso (un bicchiere)
- 1 scalogno

Procedimento

Mondare i funghi e tritare finemente uno scalogno. Porre 30 gr di burro in una casseruola, unirvi lo scalogno e fare imbiondire.

Aggiungere i funghi, far rosolare per 5 minuti a fuoco vivo, unire il bicchiere di vino rosso, 4 cucchiaini di aceto balsamico, il cucchiaino di concentrato di pomodoro e un mestolo di brodo ristretto.

Continuare la cottura a fuoco medio fino a quando i liquidi non si siano ridotti alla metà ed abbiano un aspetto piuttosto denso.

Togliere dal fuoco e unire il restante burro. Tenere al caldo vicino ad una fonte di calore. Incrostare i filetti con abbondante pepe nero. In una padella con un cucchiaino d'olio, far rosolare a fuoco vivo (una cottura media richiede circa 4 minuti per lato) i due filetti precedentemente incrostati.

Togliere dal fuoco e tenerli al caldo.

Nella stessa pentola far rosolare le capesante anch'esse incrostate nel pepe per due minuti circa. Per la presentazione: il filetto incrostato e ben asciugato al centro del piatto, le capesante sopra e la salsa intorno.

