

Ricette di Massimo Carando  
docente di cucina all'I.P.S.S.A.R. Mario Soldati di Gattinara



## TAGLIOLINI AI FUNGHI

Ingredienti:  
Dosi per 4 persone

Tagliolini freschi gr.450  
Funghi porcini freschi gr.250  
Prezzemolo gr.80  
Sale pepe Q.B.  
Olio extra vergine d'oliva ml.100

Preparazione:

Nettare e tagliare i funghi, in un tegame mettere un filo d'olio, quando è caldo unirvi i funghi far cuocere per qualche istante ed unirvi il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.

A parte cuocere i tagliolini colarli e metterli nel tegame, farli saltare leggermente ed unirvi un po' d'acqua di cottura.  
Servire con un filo d'olio.



## PANISSA ALLA VERCELLESE

Ingredienti:  
Dosi per 4 persone

Riso carnaroli gr.320  
Spanna un bicchiere  
Fagioli borlotti secchi gr.150  
Salame della duja ½  
Burro gr.100  
Parmigiano gr.150  
Cipolla ½

Preparazione:

La sera prima mettere in ammollo i fagioli.

Cuocere i fagioli in acqua con sale e una foglia di alloro, fino a che non diventino belli cremosi, e preparare anche del brodo vegetale. A parte in un tegame sfriggere la cipolla con dell'olio e il salame spezzettato, unire il riso farlo tostare e sfumare con lo spanna, aggiungere i fagioli un po' per volta e il brodo vegetale, salare e pepare e completare la cottura. Infine mantecare con burro e parmigiano e servire.



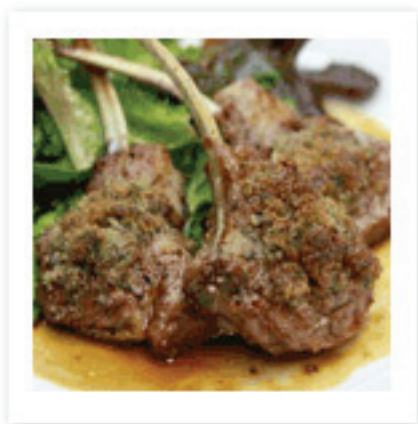
## RISOTTO AL GATTINARA

Ingredienti:  
Dosi per 4 persone

Riso carnaroli gr.370  
Gattinara ml.300  
Burro gr.100  
Parmigiano gr.150  
Brodo vegetale

Preparazione:

In un tegame con un filo d'olio d'oliva tostare il riso e irrorare con il gattinara, dopo aggiungere brodo fino ad ultimare la cottura del riso, salare e pepare. A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano.



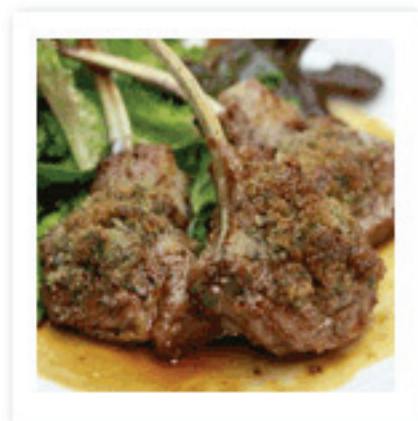
## COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA MENTA

Ingredienti:  
Dosi per 4 persone

Costolette d'agnello da n°12 a 16  
Menta fresca gr.120  
Scorza di limone gr.50  
Aglione ½ spicchio  
Olio extra vergine d'oliva ml.150  
Sale e pepe Q.B

Preparazione:

Tritare finemente la menta, il limone e l'aglio, mischiarli e amalgamarli con l'olio, aggiungere sale e pepe e mettere da parte. Arrostiti in padella le costolette d'agnello, salarle e peparle. Disporle nel piatto di servizio e irrorare con la salsa alla menta.



## PARFAIT ALL'ERBALUCE DI CALUSO

Ingredienti:  
Dosi per 5 persone

Tuorli d'uovo 4  
Sciroppo di zucchero gr.120  
Erbaluce ml.150  
Panna montata ml.250

Per decorare:

Menta fresca 10 foglie  
Fragole n°10

Preparazione:

Montare i tuorli a bagnomaria versandovi lo sciroppo e l'erbaluce, fino ad ottenere un composto cremoso, quando è freddo unirvi la panna precedentemente montata e zuccherata, versare in uno stampo e riporre in congelatore per almeno tre ore. Servirlo a fette decorando con fragole e foglie di menta.



## CASONSEI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA

Ingredienti:

Dosi per 6 persone

Per la sfoglia:

Farina gr.400

Uova 4

Olio 1 cucchiaio

Sale

Per il ripieno:

Barbabietole rosse già lessate gr.700

Uova 2

Parmigiano gr.80

Scamorza affumicata grattugiata gr.70

Sale e pepe

Per il contenuto:

Semi di papavero gr.100

Burro gr.100

Preparazione:

Per la sfoglia disponete la farina a fontana nel centro mettete le uova il sale e l'olio, cominciate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Per il ripieno grattugiate le barbabietole e saltatele in padella per qualche istante,mettetele in una ciotola ed unitevi la scamorza, il parmigiano, le uova, il sale ed il pepe.

Tirate la sfoglia sottile e ricavate dei dischi del diametro di 6 cm. al centro mettete un po' di ripieno e chiudeteli a semicerchio. Lessateli e saltateli in padella con burro e semi di papavero.



## CREMA DI FAGIOLI NERI CON COREGONE

Ingredienti:

Dosi per 4 persone

Filetti di coregone n°4

Fagioli neri secchi gr.130

Vino rosato di Caluso ml.100

Olio extra vergine d'oliva

Sale e Pepe

Alloro 1 foglia

Porri gr.10

Preparazione:

La sera prima mettere i fagioli a bagno in acqua. In una pentola con un filo d'olio far sfriggere il porro, unirvi i fagioli e l'alloro, coprire con acqua e far cuocere, se necessario aggiungere ancora acqua fino a cottura ultimata, salare e pepare.

Passare i fagioli al mixer ed ottenere una crema.

A parte pulire il coregone salarlo e peparlo e tagliarlo a tocchetti, in un tegame con un filo d'olio mettere il coregone e sfumarlo con il vino cuocerlo per pochi minuti.

In un piatto fondo mettere la crema di fagioli e al centro il coregone, guarnire con un filo d'olio e un rametto di erba cipollina.

## ROLLÈ DI POLLO E GAMBERONI AL POMPELMO ROSA



Ingredienti:  
Dosi per 4 persone

Fette di fesa di pollo n°4  
Code di gamberone n°4  
Gamberi di fiume n°4  
Pompelmo rosa n°2  
Olio extra vergine d'oliva ml.100  
Valeriana gr.140  
Sale e pepe

Preparazione:

Battere le fette di pollo, salarle e peparle, con le fette arrotolare le code dei gamberoni e avvolgerle nella pellicola. Farle lessare per 13 min. Con un pompelmo ricavare degli spicchi e l'altro va spremuto, lessare i gamberi di fiume. Preparare una salsa con il succo di pompelmo, l'olio, il sale ed il pepe. Per comporre il piatto adagiare nel centro la valeriana, il rollè di pollo tagliato a fette, gli spicchi di pompelmo, il gambero di fiume e irrorare con la sua salsa.

---