



2017

Le ricette dei Campioni

Centrale del latte



COSTA DEL CILENTO
culinary team

Centrale del latte



Fin dal 1928, anno della sua nascita, la Centrale del Latte di Salerno ha avuto come obiettivo principale quello di garantire ai suoi consumatori prodotti ad elevati standard di **qualità e sicurezza alimentare**. A questi due obiettivi, nel corso degli anni, si sono affiancate strategie di consolidamento verso il territorio, non solo rispetto alla provenienza della quasi totalità dei suoi prodotti, ma anche costruendo un **"presidio sociale"** rispetto alla comunità cittadina e provinciale. Le innumerevoli azioni di affiancamento con le **Istituzioni e le Organizzazioni locali**, sui **temi ambientali e sociali**, hanno caratterizzato l'attività aziendale in questi anni, in una simbiosi che può essere rappresentata dallo slogan **"Il Nostro"**, che è, al tempo stesso, un'affermazione di appartenenza e una vocazione a restituire al sociale quello che deriva dall'attività commerciale. Un'azienda in continua evoluzione, di prodotti, di mezzi e di uomini,

pronta ad affrontare le sfide di un mercato sempre più complesso ed indifferenziato.

È in quest'ottica che nasce la collaborazione fra la **Centrale del Latte di Salerno e Costa del Cilento**, la prima, presente da novant'anni sul territorio come istituzione di riferimento per i propri consumatori, la seconda, come realtà emergente, **vincitrice nel solo 2016 di tre medaglie d'oro** nell'ambito di **competizioni internazionali**, tramite la promozione nel mondo del territorio e delle tradizioni culinarie della provincia salernitana ed italiana.

È questo l'obiettivo comune che la **Centrale del Latte di Salerno e Costa del Cilento**, insieme, intendono perseguire ed il primo passo è costituito dalla realizzazione di questo calendario, che propone le **ricette premiate da giurie di livello internazionale, in esclusiva per i consumatori della Centrale del Latte di Salerno**.

Ho fondato il **Team Costa del Cilento** e ho selezionato due squadre: una di cucina calda, una di cucina fredda ed un gruppo di collaboratori. L'obiettivo? Rappresentare le eccellenze della nostra terra e del nostro territorio in Italia e nel Mondo, nell'ambito delle

competizioni organizzate dalla WACS (World Association of Chefs' Societies). Io sono il responsabile di questo Team, che alleno e preparo per confrontarsi con le migliori squadre di livello nazionale e internazionale, con lo scopo di ottenere sempre i massimi risultati.

Matteo Sangiovanni
fondatore e Team Manager di **Team Costa del Cilento**
Chef del Savoy Beach Hotel Paestum - Salerno



Leo Bottiglieri

Diodato Buonora

Matteo Sangiovanni

Carmine Giordano

I nostri successi più recenti

Basilea 2013
Medaglia di bronzo

Massa Carrara 2014 1° Posto assoluto Campionati Internazionali d'Italia

Lussemburgo 2014 Medaglia d'argento

Stoccarda 2016
Medaglia d'oro

Stoccarda 2014
Medaglia d'oro e 3° Posto assoluto

Brescia 2016
Campioni D'Italia, Medaglia d'oro

Erfurt 2016
Medaglia d'oro

Il Team Costa Cilento

Bianco Luigi
Biscotti Angelo
Bottiglieri Leo
Calabrese Gianluca
Calderisi Giovanni

Capo Ivan
Coppola Luigi
D'Alto Vincenzo
D'Amico Ciro
Di Lena Angelo

De Angelis Antonio
Falcone Antonio
Giordano Carmine
Longobardi Francesco
Mancuso Fabio

Nocera Gioacchino
Sangiovanni Matteo

Associati Team Costa del Cilento

Aiuto Maria Anna
Annunziata Nunzio
Annunziata Pietro
Barbacane Cristiano
Barone Laura
Belmonte Dario
Bianco Luigi
Biscotti Angelo
Bonaventura Rocco
Borea Fabio
Bosco Nicolino
Bottiglieri Leo
Buonora Diodato
Cafasso Mirko
Calabrese Gianluca

Califano Salvatore
Cammarano Francesco
Capo Ivan
Cassese Giovanni
Cavallaro Giuseppe
Cerrato Francesco
Cerrone Stefano
Coppola Aniello
Coppola Luigi
Cresciullo Sabatino
Cuomo Domenico
Cuozzo Alessandro
D'Alto Vincenzo
D'Amico Ciro
D'Andretta Diego

De Angelis Antonio
Della Rocca Raffaele
Di Lena Angelo
Di Nome Mariella
Erba Francesco
Falcone Antonio
Feo Alessandro
Feola Franca
Fiocchi Gerardo
Funciello Silvia
Galderisi Giovanni
Galdi Pietro
Giordano Carmine
Giordano Cristina
Iannone Gaetano

Infante Andrea
Lerro Marilena
Libano Carlo
Longobardi Francesco
Malafrente Luca
Mancuso Fabio
Massa Mario
Mellone Simone
Menechino Vincenzo
Montefusco Andrea
Napoletano Claudio
Nocera Gioacchino
Parlato Barbara
Pascale Paolo
Pepe Alfonso

Perillo Giuseppe
Piccolo Giuseppe
Reppuccia Antonio
Quarto Salvatore
Russo Generoso
Sangiovanni Matteo
Saviano Carmen
Serrettiello Francesco
Sicignano Sabato
Tafari Valentino
Tedesco Giuseppe
Tierno Luigi
Viviano Maria Rosaria



Culinary Team Costa del Cilento c/o Savoy Beach Hotel Via Poseidonia, 41 84047 Paestum Salerno
per info e contatti Matteo Sangiovanni m +39 331 197 22 21



Gennaio

2017

La Pasta e fagioli cacio e pepe su letto di melanzane croccanti

Ingredienti per 4 persone

80 g. pasta all'uovo, 160 g. fagioli del Cilento, 40 g. concassé di pomodoro, 50 g. mozzarella di bufala, 20 g. pancetta tesa, 5 g. sedano, n.1 spicchio aglio, 5 g. scalogno, 30 g. grana grattugiato, 3 g. basilico, 80 g. melanzane tonde, 40 g. caciocavallo, n.4 pomodorini, n.4 foglie basilico, 12 g. burro, 15 g. olio extravergine

Mettere a bagno i fagioli, per farli rinvenire almeno 12 ore prima. In un tegame soffriggere in olio extravergine d'oliva un trito di sedano, aglio e scalogno. Fate rosolare il tutto e aggiungere i fagioli, coprire con acqua e fate bollire per cuocerli. Tirare la pasta all'uovo e cuocerla in abbondante acqua salata. Raffreddare e asciugare le sfoglie su un canovaccio di tela. Frullare i fagioli tenendone un po' da parte interi per la finitura del piatto, condire con sale e pepe e abbattete in positivo. Adagiate la sfoglia su uno strato di pellicola e spalmategli sopra la crema di fagioli, tenetene un po' da parte per la decorazione. Sovrapponete la mozzarella a cubetti, la concassé di pomodoro, il formaggio grana, la pancetta a cubetti ed il basilico. Arrotolate bene, costruite un rotolo uniforme e regolare, poi fatelo riposare per quattro ore in frigorifero. Solo quando è freddo tagliatelo a cilindri regolari. Tagliate una fetta di melanzana e scottatela in un padella. Cuocere il rotolo in forno per 10 minuti a 140°C, solo dopo avergli cosperso sopra il burro e parmigiano. Adagiate nel centro del piatto la fetta di melanzana, calda e croccante, sopra il cilindro ripieno. Con cacio a scaglie sottili e una grattugiata di pepe, cospargete la superficie. Lasciate cadere la crema di fagioli a filo, guarnire con fagioli interi e decorare con pomodorino e rametto di basilico.



**Centrale
del latte**



1 Dom

S. Maria Madre di Dio

2 Lun

SS. Nome del Signore

01

3 Mar

S. Genoveffa

4 Mer

S. Ermete, S. Tito

5 Gio

S. Amelia

6 Ven

Epifania del Signore

7 Sab

S. Luciano, S. Raimondo

8 Dom

Battesimo del Signore

9 Lun

S. Giuliano martire

02

10 Mar

S. Aldo, S. Agatone

11 Mer

S. Iginio Papa

12 Gio

S. Modesto

13 Ven

S. Ilario

14 Sab

S. Felice

15 Dom

S. Mauro

16 Lun

S. Marcello Papa

03

17 Mar

S. Antonio Abate

18 Mer

S. Liberata, S. Prisca

19 Gio

S. Mario, S. Canuto

20 Ven

S. Sebastiano

21 Sab

S. Agnese

22 Dom

S. Vincenzo

23 Lun

S. Emerenziana

04

24 Mar

S. Francesco di Sales

25 Mer

Conversione di S. Paolo

26 Gio

SS. Tito e Timoteo

27 Ven

S. Angela Merici

28 Sab

S. Tommaso d'Aquino

29 Dom

S. Costanzo

30 Lun

S. Martina

05

31 Mar

S. Giovanni Bosco



Febbraio

2017

- 1 Mer
S. Verdiana, S. Severo
- 2 Gio
Pres. del Signore
- 3 Ven
S. Biagio
- 4 Sab
S. Gilberto
- 5 Dom
- 6 Lun
S. Paolo Miki 06
- 7 Mar
S. Romualdo
- 8 Mer
S. Girolamo Em.
- 9 Gio
S. Apollonia
- 10 Ven
S. Scolastica
- 11 Sab
B. V. di Lourdes
- 12 Dom
- 13 Lun
S. Maura 07
- 14 Mar
S. Valentino martire
- 15 Mer
S. Faustino
- 16 Gio
S. Giuliana vergine

Fagottini di ricotta e rucola con salsa di scorfano, vongole e tagliatelle di verdure

Ingredienti per 4 persone

80 g. pasta all'uovo, 240 g. ricotta di bufala, 20 g. rucola, 10 g. grana, 160 g. vongole bianche, 240 g. scorfano, 20 g. pomodorini, 200 g. pomodori ramati, n. 2 spicchio aglio, 50 g. sedano, 50 g. olio extravergine, 3 g. maggiorana, 40 g. zucchine, 40 g. asparagi, 30 g. carote, 30 g. vino bianco, q.b. sale e pepe

Dallo scorfano ottenete dei regolari filetti, disponeteli quindi in frigorifero. Preparate un ristretto mettendo in una casseruola l'olio, il sedano, fate rosolare il tutto e aggiungete la testa dello scorfano e le lische. Bagnate con il vino bianco e aggiungete i pomodori ramati. Coprire con acqua e lasciate cuocere fino al raggiungimento di una salsa vellutata.

Passare il tutto al passaverdure, raffreddate e metter in disparte.

Con la pasta all'uovo preparate dei fagottini, Riempiteli con un impasto di ricotta, rucola, grana ed un pizzico di sale. Chiudeteli facendo molta attenzione a sigillarli bene. Tagliate le carote, le zucchine, il restante sedano, gli asparagi a mo' di tagliatelle. Sbollentate in acqua bollente e salata e raffreddare il tutto condendo con olio e sale. Preparate, aiutandovi con un piatto fondo, il cartoccio. Ritagliate un foglio quadrato di carta "Fata", dai lati 50 x 50 cm, adagiate all'interno i pezzetti di scorfano e le vongole, poi i pomodorini tagliati a pezzetti, le tagliatelle di ortaggi. Inserite anche i fagottino di pasta, un po' di cucchiari di ristretto di scorfano, e con l'apposito spaghetti, lo "string" chiudete il cartoccio. Cucinare in forno a 160° c per 15 minuti circa. Vi suggerisco di servire il cartoccio direttamente al cliente, lasciandolo aprire la momento.

- 17 Ven
S. Donato martire
- 18 Sab
Le Ceneri
- 19 Dom
- 20 Lun
S. Silvano, S. Eleuterio 08
- 21 Mar
S. Eleonora, S. Pier Damiani
- 22 Mer
S. Margherita
- 23 Gio
S. Policarpo
- 24 Ven
S. Edilberto Re
- 25 Sab
S. Cesario
- 26 Dom
- 27 Lun
S. Leandro 09
- 28 Mar
S. Romano abate



Centrale del latte





Marzo

2017

Paccheri rigati con crema di fave, scampi e calamarelle

Ingredienti per 4 persone

280 g. Paccheri, 500 g. scampi, 120 g. calamarelle, 400 g. fave, 20 g. scalogno maturato, 30 g. olio extravergine, 200 g. brodo vegetale, 30 g. concassé di pomodoro, 3 g. maggiorana, 2 g. aglio, 1 g. peperoncino, 150 g. brodo di pesce, sale e pepe

In un tegame mettere le fave con un fondo di scalogno maturato, coprire con del brodo vegetale e lasciate cuocere. Tenere da parte qualche favetta intera, mentre il resto frullarlo finemente condendo con sale e pepe. In una padella con olio extravergine d'oliva, rosolare uno spicchio d'aglio e peperoncino e spadellare gli scampi sgusciati, poi unite le calamarelle condendo a fine cottura con sale e pepe. Togliere dal fuoco e aggiungete un mestolo di fumetto di pesce. Avete preparato l'ingrediente in cui manterete i Paccheri rigati precedentemente cotti in abbondante acqua salata. Impiattare disponendo in modo alternativo i Paccheri rigati, poi i pezzetti di scampi e le calamarelle, mentre la salsa di fave la userete decorando la pasta insieme alla con la concassé di pomodoro e i rametti di maggiorana.



**Centrale
del latte**

1 Mer

Le Ceneri

2 Gio

S. Basileo martire

3 Ven

S. Cunegonda, S. Tiziano

4 Sab

S. Casimiro, S. Lucio

5 Dom

I di Quaresima

6 Lun

S. Marciano

7 Mar

S. Felicità, S. Perpetua

8 Mer

S. Giovanni di Dio

9 Gio

S. Francesca Romana

10 Ven

S. Simplicio Papa

11 Sab

S. Costantino

12 Dom

II di Quaresima

13 Lun

S. Arrigo, S. Eufrazia

14 Mar

S. Matilde Regina

15 Mer

S. Luisa

16 Gio

S. Eriberto Vescovo

17 Ven

S. Patrizio

18 Sab

S. Salvatore, S. Cirillo

19 Dom

III di Quaresima

20 Lun

S. Claudia

21 Mar

S. Benedetto

22 Mer

S. Lea

23 Gio

S. Turibio di M.

24 Ven

S. Romolo

25 Sab

Annunc. del Signore

26 Dom

IV di Quaresima

27 Lun

S. Augusto

28 Mar

S. Sisto III Papa

29 Mer

S. Secondo martire

30 Gio

S. Amedeo

31 Ven

S. Beniamino martire

12

10

13

11



Aprile

2017

Savarin di pomodoro con mozzarella e insalatina di carciofi salsa di cetrioli e olio extravergine

Ingredienti per 4 persone per il savarin

400 g. pomodorini, 2 g. basilico, 2 g. agar-agar, 10 g. olio extravergine d'oliva, n. 2 aglio, sale e pepe

Ingredienti per 4 persone per la salsa

200 g. cetrioli, 150 g. olio extravergine, 2 g. succo di limone, n. 4 bocconcini da 30 g., 80 g. culatello Irpino, 130 g. carciofi, 20 g. succo di limone, q.b. sale e pepe

In una padella fate rosolare con l'olio uno spicchio d'aglio, aggiungere i pomodorini e padellare. Condite con sale e pepe e frullare il tutto. Filtrare allo chinois fine, rimettere in un pendolino il succo dei pomodorini e portare a bollire ancora, poi aggiungere l'agar-agar, frustare bene e togliere dal fuoco. Poi rimescolare bene riportare di nuovo a bollire per pochi secondi. Versare negli stampi e abbattere a 4°C. Per la salsa di condimento, pelate i cetrioli, privarli dei semi, poi tagliarli a cubetti e emulsionateli con olio extravergine, sale, pepe e succo di limone. Il tutto andrà eseguito con un frullatore ad immersione, fino ad ottenere una salsa liscia e fluida.

Pulite bene i carciofi, tagliarli a julienne e condite con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e succo di limone.

Nel piatto disponete al centro il savarin di pomodoro, nel suo centro inserite della misticanza e ci adagerete su la mozzarella avvolta nel culatello. Aggiungere la julienne di carciofi e condite con la salsa di cetrioli. Decorare con una fetta di pane casereccio al sesamo, fatta disidratare in microonde e modellata a piacimento.



Centrale del latte

- 1 Sab**
S. Ugo Vescovo
- 2 Dom**
V di Quaresima
- 3 Lun**
S. Riccardo vescovo 14
- 4 Mar**
S. Isidoro Vescovo
- 5 Mer**
S. Vincenzo Ferreri
- 6 Gio**
S. Diogene, S. Celestino
- 7 Ven**
S. Ermanno
- 8 Sab**
S. Alberto Dionigi
- 9 Dom**
Le Palme
- 10 Lun**
S. Terenzio martire 15
- 11 Mar**
S. Stanislao Vescovo
- 12 Mer**
S. Giulio Papa
- 13 Gio**
S. Martino Papa, S. Ida
- 14 Ven**
S. Abbondio
- 15 Sab**
S. Annibale
- 16 Dom**
Pasqua di Resurrezione

- 17 Lun**
Dell'Angelo 16
- 18 Mar**
S. Galdino Vescovo
- 19 Mer**
S. Emma
- 20 Gio**
S. Adalgisa vergine
- 21 Ven**
S. Anselmo
- 22 Sab**
S. Caio
- 23 Dom**
S. Giorgio martire
- 24 Lun**
S. Fedele, S. Gastone 17
- 25 Mar**
S. Marco evangelista
- 26 Mer**
S. Cleto, S. Marcellino m.
- 27 Gio**
S. Zita
- 28 Ven**
S. Valeria
- 29 Sab**
S. Caterina da Siena
- 30 Dom**
S. Pio V Papa



Maggio

2017

Bucatini con sarde al finocchietto e pane tostato al peperoncino di Senise

Ingredienti per 4 persone

240g. bucatini, 300 g. sarde, 40 g. concassé di pomodoro, 4 g. aglio, 2 g. finocchietto, 200 g. brodo di pesce, 12 g. peperoncino Senise, 2 g. acciughe sotto sale, 60 g. pan carré, 3 cl di olio extravergine d'oliva, q.b. sale e pepe

In una padella a fondo largo di alluminio antiaderente, fate rosolare nell'olio uno spicchio d'aglio, una macinata di peperoncino di Senise entrambi tritati. Aggiungere le acciughe sotto sale e del finocchietto tritati insieme. Inserite le sarde in filetti, tenendone quattro da parte per la decorazione del piatto. Bagnate con un mestolo di brodo di pesce e portare a cottura, per pochissimi minuti, facendo attenzione a non eccedere con il sale, visto l'impiego delle acciughe.

In abbondante acqua salata, bollente, cuocere i bucatini, scolarli e mantecarli nella padella. Disponete al centro del piatto i bucatini padellati, poi guarnite con le sarde messe in serbo, condite e gratinate per pochi minuti in forno. Cospargere con il pan carré tostato all'aglio, una pizzico di finocchietto fresco e decorate con un peperone di Senise reso croccante.



Centrale del latte

1 Lun

S. Giuseppe artigiano 18

2 Mar

S. Atanasio

3 Mer

S. Filippo, S. Giacomo

4 Gio

S. Silvano

5 Ven

S. Gottardo, S. Pio V

6 Sab

S. Giuditta martire

7 Dom

S. Flavia

8 Lun

S. Vittore 19

9 Mar

S. Gregorio

10 Mer

S. Antonino

11 Gio

S. Fabio martire

12 Ven

S. Nereo e Achilleo

13 Sab

Beata Vergine Maria di Fatima

14 Dom

S. Mattia Apostolo

15 Lun

S. Torquato 20

16 Mar

S. Ubaldo

17 Mer

S. Pasquale Baylon

18 Gio

S. Giovanni I Papa

19 Ven

S. Celestino V Papa

20 Sab

S. Bernardino da Siena

21 Dom

S. Vittorio martire

22 Lun

S. Rita da Cascia 21

23 Mar

S. Desiderio Vescovo, S. Giorgio

24 Mer

B. V. Maria Ausiliatrice

25 Gio

S. Gregorio VII Papa

26 Ven

S. Filippo Neri

27 Sab

S. Agostino

28 Dom

Ascensione del Signore

29 Lun

S. Massimino vescovo 22

30 Mar

S. Ferdinando

31 Mer

Visitazione B. V. Maria



Giugno 2017

"Creste di gallo" con cicale e crema di ceci di Spello

Ingredienti per 4 persone

200 g. creste di gallo, 400 g. cicale di mare, 80 g. concassé di ciliegino, 4 g. aglio maturato, 4 g. prezzemolo tritato, 50 g. brodo di cicale, 30 g. olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Ingredienti per 4 persone per la crema di ceci

120 g. ceci di spello, 5 g. cipolla, 10 g. carote, 10 g. sedano, 10 g. pomodorini, 5 g. cipolla maturata, 20 g. olio extravergine d'oliva, sale e pepe

In un tegame rosolare il sedano, le carote, la cipolla, i pomodorini. Aggiungere i ceci precedentemente messi in ammollo per 12 ore. Coprire e portare a cottura condendo con sale e pepe.

Tenere da parte qualche legume intero, mentre tutti gli altri frullateli ottenendo una crema fine.

Per rendere meglio il tutto, setacciate la crema. In acqua bollente immergere le cicale per circa 30 secondi, poi toglierle e le sgusciarle. In una pentola con abbondante acqua bollente e salata, cucinare le "creste di gallo", poi scolarle e mantecare in una padella dove avete fatto rosolare nell'olio l'aglio maturato e le cicale. Cospargere con il prezzemolo, aggiungete un mestolo di crema di ceci poco brodo di cicale. Al centro del piatto inserite le "creste di gallo" e decorare con la concassé di pomodorini ciliegino, le cicale e i ceci messi in disparte. Vi suggerisco di pelare i ceci, così risulteranno più morbidi.



**Centrale
del latte**

1 Gio

S. Giustino martire

2 Ven

Festa della Repubblica

3 Sab

S. Carlo L. List

4 Dom

Pentecoste

5 Lun

S. Bonifacio Vescovo

23

6 Mar

S. Norberto Vescovo

7 Mer

S. Roberto Vescovo

8 Gio

S. Medardo Vescovo

9 Ven

S. Primo, S. Efre

10 Sab

S. Diana, S. Marcella

11 Dom

S. Barnaba Apostolo

12 Lun

S. Guido, S. Onofrio

24

13 Mar

S. Antonio da Padova

14 Mer

S. Eliseo

15 Gio

S. Germano, S. Vito

16 Ven

S. Aureliano

17 Sab

S. Adolfo, S. Gregorio B.

18 Dom

Corpus Domini

19 Lun

S. Gervasio, S. Romualdo Ab.

25

20 Mar

S. Silverio Papa, S. Ettore

21 Mer

S. Luigi Gonzaga

22 Gio

S. Paolino da Nola

23 Ven

Sacro Cuore di Gesù

24 Sab

Cuore Immacolato di Maria

25 Dom

S. Guglielmo Ab.

26 Lun

S. Vigilio Vescovo

26

27 Mar

S. Cirillo d'Aless.

28 Mer

S. Attilio

29 Gio

SS. Pietro e Paolo

30 Ven

SS. Primi Martiri



Luglio

2017

Interpretazione di carne di agnello con ortaggi profumati. (Stinco di agnello in bassa temperatura con costolette croccante)

Ingredienti per 4 persone per la costoletta

160 g. costolette agnello, 100 g. coperture al tartufo, 100 g. uova, 50 g. grissini grattugiato, sale e pepe

Ingredienti per 4 persone per lo stinco

400 g. stinco agnello, 50 g. cipolla rossa, 70 g. sedano, 70 g. carote, 8 g. rosmarino, 3 g. alloro, 20 g. olio extravergine d'oliva, 160 g. fondo di agnello

Prendere lo stinco d'agnello, disossatelo e metterlo sottovuoto con tutti gli aromi, le verdure e l'olio extravergine d'oliva. Cuocerlo in forno a 80°C, a vapore, per 12 ore. Tagliate le costolette una ad una e scottarle in padella di alluminio antiaderente. Condire con sale e pepe. Fate raffreddare e glassarle nella copertura al tartufo tiepida. Fate rapprendere con uova e pan grattato. Prendete le patate e tornirle a botticella e cucinarle in sottovuoto e 90°C a vapore per 15 minuti. Fate raffreddare le patate e aiutandovi con un leva torsoli applico un buco al centro di ciascuna. Pelare le carote e cuocerle sempre sottovuoto per 14 minuti, poi rosolarle in padella con lo scalogno maturato condendo con sale pepe. Trifolate i funghi pleurite, che precedentemente avrete lavato e tagliato in forma regolare, in padella con olio e lo spicchio d'aglio. In padella con olio caldo a 165°C, friggere le costolette d'agnello. Poi aprite il sacchetto con gli stinchi ben caldi e confezionate il piatto. Al centro del piatto mettere lo stinco, poi adagiate la costoletta ben asciugata dall'olio. Distribuite la fonduta di taleggio nella patata forata, disponetela a lato delle costolette mentre le carote i funghi vengono disposti in modo alternato. Aggiungere sul piatto in modo regolare il fondo d'agnello caldo e guarnire con qualche ciuffetto di maggiorana.



Centrale del latte

1 Sab

S. Teobaldo eremita

2 Dom

S. Ottone

3 Lun

S. Tommaso Apostolo

27

4 Mar

S. Elisabetta

5 Mer

S. Antonio M. Z.

6 Gio

S. Maria Goretti

7 Ven

S. Edda, S. Claudio

8 Sab

S. Adriano, S. Priscilla

9 Dom

S. Armando, S. Letizia

10 Lun

S. Felicità, S. Silvana

28

11 Mar

S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio

12 Mer

S. Fortunato martire

13 Gio

S. Enrico Imp.

14 Ven

S. Camillo de Lellis

15 Sab

S. Bonaventura

16 Dom

N. S. del Carmelo

17 Lun

S. Alessio Conf., S. Tiziana

29

18 Mar

S. Calogero, S. Federico V.

19 Mer

S. Giusta, S. Simmaco

20 Gio

S. Margherita, S. Elia Profeta

21 Ven

S. Lorenzo da B.

22 Sab

S. Maria Maddalena

23 Dom

S. Brigida

24 Lun

S. Cristina

30

25 Mar

S. Giacomo Apostolo

26 Mer

SS. Anna e Gioacchino

27 Gio

S. Lilliana, S. Aurelio

28 Ven

S. Nazzario, S. Innocenzo

29 Sab

S. Marta

30 Dom

S. Pietro Crisologo

31 Lun

S. Ignazio di Loyola

31



Agosto 2017

Soufflé di ricotta speziato con salsa di lattuga e acciughe salate

Ingredienti per 4 persone per il soufflé di ricotta

240 g. ricotta di bufala, n. 2 uova, 10 g. parmigiano grattugiato, q.b. sale e pepe, q.b. pepe rosa, pepe nero, noce moscata

Ingredienti per 4 persone per la salsa di lattuga

400 g. lattuga, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. porro maturato, q.b. sale e pepe

Per la guarnizione

40 g. acciughe salate di Cetara, n. 4 pomodorini datterini, 10 g. olive nere essiccate, n. 8 fette di pane al pomodoro, n. 4 ciuffetti di melissa

Amalgamare la ricotta agli altri ingredienti, costruite una crema morbida e asciutta, poi disponete il tutto in appositi stampini savarin, precedentemente imburattati. Preparare la salsa di lattuga facendola stufare in padella con di olio e porro maturato, condite con sale e pepe e frullare il tutto. Passare al colino fine per ottenere una salsa liscia e vellutata. Tagliare fette di pane al pomodoro e grigliarle su ambo i lati.

Cuocere il soufflé al forno precedentemente riscaldato a 180°C per circa nove minuti.

Componete il piatto adagiando il soufflé al centro, aggiungere la salsa di lattuga e guarnire con le acciughe precedentemente dissalate e tagliate a piccoli pezzetti. Guarnite con le fette di pane al pomodoro, le olive essiccate e il ciuffetto di melissa. Lasciate cadere un filo d'olio extravergine d'oliva su quanto preparato.



**Centrale
del latte**

1 Mar

S. Alfonso

2 Mer

S. Eusebio, S. Gustavo

3 Gio

S. Lidia

4 Ven

S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.

5 Sab

S. Osvaldo

6 Dom

Trasfigurazione di N. S.

7 Lun

S. Gaetano da T.

32

8 Mar

S. Domenico Conf.

9 Mer

S. Romano, S. Fermo

10 Gio

S. Lorenzo martire

11 Ven

S. Chiara

12 Sab

S. Giuliano, S. Euplio

13 Dom

S. Ippolito, S. Ponziano, S. Filomena

14 Lun

S. Alfredo

33

15 Mar

Assunzione di Maria Vergine

16 Mer

S. Rocco, S. Serena

17 Gio

S. Giacinto

18 Ven

S. Elena Imp.

19 Sab

S. Ludovico, S. Italo, S. Sara

20 Dom

S. Bernardo Abate

21 Lun

S. Pio X Papa

34

22 Mar

S. Maria Regina

23 Mer

S. Rosa da Lima

24 Gio

S. Bartolomeo Apostolo

25 Ven

S. Ludovico

26 Sab

S. Alessandro martire

27 Dom

S. Monica, S. Anita

28 Lun

S. Agostino

35

29 Mar

Martirio S. Giovanni Batt.

30 Mer

S. Faustina, S. Rosa, S. Tecla

31 Gio

S. Aristide martire



Settembre

2017

Crostatina di latte di bufala cotto alla vaniglia e frutta mista allo "Sfusato Amalfitano" con sorbetto in nido di zucchero

Ingredienti per 10 persone per il sablè

250 g. farina 00, 130 g. burro, 100 g. zucchero a velo, 50 g. tuorli 1 g. limone grattugiato buccia, 1 g. buccia arancio grattugiata

Ingredienti per 10 persone per il latte di bufala cotto all'anice stellato

500 g. latte di bufala, 150 g. zucchero, 3 g. anice stellato, 12 g. colla di pesce

Ingredienti per 10 persone per la frutta

580 g. di frutta mista: ananas, fragoline, kiwi, mandarino, ribes, more, melone, 200 g. confettura di aglianico

Ingredienti per 10 per il sorbetto al limone

200 g. succo di limone, 350 g. sciroppo 30° b, 1 g. destrosio per le guarnizioni, n. 20 stelle anice stellato, n. 10 ciuffi menta, n.10 cestino di zucchero colato, n. 10 fette di limone essiccato

Preparate il latte di bufala cotto, portandolo a ebollizione con lo zucchero. Fate raffreddare e ad una temperatura di 60°C, aggiungere la colla di pesce già rinvenuta e strizzata. Mettere in infusione l'anice stellato fino a raffreddamento del latte. Versare il composto in un stampo, lasciatelo coagulare in frigo e poi ricavate dei rettangoli. Preparare il sablè disponendo in un banco lo zucchero a velo, il burro in pomata, poi i tuorli e la buccia di limone e di arancia, impastate in velocità e poi incorporando la farina, lavorando il tutto per poco tempo in modo da ottenere una frolla molto friabile. Stendete il sablè finemente, infornare a 180° c per dieci minuti. Pelate e pulite la frutta, tagliarla in modo regolare, ottenendo diverse forme. Per il gelato unite allo sciroppo 30°B il succo di limone, il destrosio e lasciate mantecare nella gelatiera. Conservatelo alla giusta temperatura. Compongo la crostatina disponendo sopra la frutta ben disposta. Guarnisco con ciuffetto di menta. Nel nido di zucchero adagio il gelato con sopra l'anice stellato. Per ultimo aggiungo la confettura di Aglianico.



Centrale del latte

1 Ven

S. Egidio Abate

2 Sab

S. Elpidio Vescovo

3 Dom

S. Gregorio M.

4 Lun

S. Rosalia

36

5 Mar

S. Vittorino Vescovo

6 Mer

S. Petronio, S. Umberto

7 Gio

S. Regina

8 Ven

Natività B. V. Maria

9 Sab

S. Sergio Papa

10 Dom

S. Nicola da Tolentino

11 Lun

S. Diomede martire

37

12 Mar

SS. Nome di Maria

13 Mer

S. Maurilio, S. Giovanni Cris.

14 Gio

Esaltazione S. Croce

15 Ven

B. V. Maria Addolorata

16 Sab

SS. Cornelio e Cipriano

17 Dom

S. Roberto Bellarmino

18 Lun

S. Sofia martire

38

19 Mar

S. Gennaro Vescovo

20 Mer

S. Eustachio, S. Candida

21 Gio

S. Matteo Apostolo

22 Ven

S. Maurizio martire

23 Sab

S. Pio da Pietrelcina

24 Dom

S. Pacifico

25 Lun

S. Aurelia

39

26 Mar

SS. Cosma e Damiano

27 Mer

S. Vincenzo de'Paoli

28 Gio

S. Vencenslao martire

29 Ven

SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 Sab

S. Girolamo



Ottobre

2017

Ondine allo zafferano con crema di cicerchie, vongole e pomodorini

Ingredienti per 4 persone

200 g. pasta allo zafferano, 150 g. cicerchie, 10 g. cipolla, 15 g. sedano
10 g. carota, 2 g. timo, 20 g. pomodorini datterini, 320 g. vongole
3 g. prezzemolo, 2 g. aglio

3 cl di olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Mettete a bagno, in acqua, le cicerchie per 12 ore prima del loro impiego. Poi scolarle sciacquarle. In una casseruola di alluminio, preparate un fondo con sedano, carote, e cipolla tutto tritato e lasciate rosolare. Poi aggiungere le cicerchie e coprire con acqua, lasciando cuocere lentamente.

Nel frattempo con la pasta allo zafferano ricavate delle sfoglie di circa 2 mm circa di spessore, con una rotella tagliapasta rigata, confezionare le ondine, tagliandole per il lato più lungo della pasta. Condite con sale e pepe le cicerchie, frullare il tutto, aggiungete anche un po' d'olio extravergine d'oliva, dovrete filtrare ottenendo così una crema liscia e fluida.

In una padella di alluminio antiaderente a fondo largo, rosolate nell'olio, uno spicchio d'aglio, inserite le vongole facendole così aprire. Poi sgusciarle, filtrare il loro liquido nel quale aggiungerete un cucchiaino di crema di cicerchie.

In acqua bollente e salata cuocere le ondine, poi le scolerete al dente e le mantecate nella salsa di vongole. Disponete al centro di un piatto di servizio con fondo, un po' di crema di cicerchie, le ondine avvolte su se stesse a mo' di "Vesuvio" e decorare con i pomodorini spellati e padellati, poco prezzemolo tritato e qualche cicerchia che avrete tenuta intera, d'obbligo un rametto di timo fresco.



**Centrale
del latte**

1 Dom

S. Teresa del Bambin Gesù

2 Lun

SS. Angeli Custodi

40

3 Mar

S. Gerardo Abate

4 Mer

S. Francesco d'Assisi

5 Gio

S. Placido martire

6 Ven

S. Bruno Abate

7 Sab

N. S. del Rosario

8 Dom

S. Brigida

9 Lun

S. Dionigi, S. Ferruccio

41

10 Mar

S. Daniele

11 Mer

S. Firmino Vescovo

12 Gio

S. Serafino

13 Ven

S. Edoardo Re

14 Sab

S. Callisto I Papa, S. Fortuna

15 Dom

S. Teresa d'Avila

16 Lun

S. Edvige

42

17 Mar

S. Rodolfo, S. Ignazio d'Antiochia

18 Mer

S. Luca Evangelista

19 Gio

S. Isacco martire, S. Laura

20 Ven

S. Irene

21 Sab

S. Orsola

22 Dom

S. Donato V., S. Giovanni Paolo II

23 Lun

S. Giovanni da Capestrano

43

24 Mar

S. Antonio Maria Claret

25 Mer

S. Crispino

26 Gio

S. Evaristo Papa

27 Ven

S. Fiorenzo Vescovo

28 Sab

S. Simone

29 Dom

N.S. Gesù re dell'Universo

30 Lun

S. Germano Vescovo

44

31 Mar

S. Lucilla, S. Quintino



Novembre

2017

Savarin di asparagi con zuppetta di pesce

Ingredienti per 4 persone per il savarin

300 g. ricotta, 120 g. asparagi, 10 g. porro maturato, 2 cl di olio extravergine d'oliva,
30 g. grana grattugiato, n.2 uova, sale e pepe

Per la zuppetta

240 g. calamari, 400 g. scorfano, 120 g. gamberi rossi Sicilia, 100 g. cozze, 3 g. spicchio aglio,
2 g. timo limoncello, 300 g. pomodorini datterini, 50 g. olio extravergine, 1 g. peperoncino

Iniziate preparando gli asparagi che vi serviranno per aromatizzare il savarin.

Ricavare da essi tutte le punte e metterle da parte, mentre con gli scarti li faccio cuocere col porro maturato, condendoli con sale e pepe. Frullate il tutto e filtrate allo chinois. Fate raffreddare la crema di asparagi ottenuta poi aggiungerla insieme agli altri ingredienti alla ricotta setacciata. Mescolare tutto bene e versare negli stampi per savarin precedentemente imburattati. Modellate la superficie con una spatola e cuocere in forno ventilato a 180°C per quindici minuti.

Per la zuppetta di pesce pulite tutti i pesci indicati nella lista degli ingredienti, ricavare dai calamari dei riccioli. In una padella con olio extravergine e peperoncino fate rosolare con uno spicchio d'aglio e i pezzetti di pesce, bagnate col vino bianco e fate evaporare. Aggiungere le cozze, coprite col coperchio e quando queste ultime saranno aperte, con una schiumarola togliete il pesce dalla padella. Aggiungere al liquido di cottura del pesce i pomodorini datterini, condite con sale e pepe e frullare il tutto e filtrare finemente. Quando il savarin è freddo lo sformate, adagiate sopra il pesce e le cozze a mezzo guscio e rigenerare in forno a 150°C per 5 minuti circa. Al centro del piatto disponete il savarin con la zuppetta di pesce, lasciate cadere la salsa e con la salsiccia di pesce ottenuta la uso per decorare. Con le punte d'Asparagi che avete precedentemente sbianchito, saltatele in padella con un ciuffetto di timo limoncello.



**Centrale
del latte**



1 Mer

Tutti i Santi

2 Gio

Commemorazione dei Defunti

3 Ven

S. Martino, S. Silvia

4 Sab

S. Carlo Borromeo

5 Dom

S. Zaccaria

6 Lun

S. Leonardo Abate

45

7 Mar

S. Ernesto Abate

8 Mer

S. Goffredo Vescovo

9 Gio

S. Oreste, S. Ornella

10 Ven

S. Leone Magno

11 Sab

S. Martino di Tours

12 Dom

S. Renato martire

13 Lun

S. Diego, S. Omobono

46

14 Mar

S. Giocondo Vescovo

15 Mer

S. Alberto m., S. Arturo

16 Gio

S. Margherita di S.

17 Ven

S. Elisabetta

18 Sab

S. Oddone Abate

19 Dom

S. Fausto martire

20 Lun

S. Benigno

47

21 Mar

Presentazione B. V. Maria

22 Mer

S. Cecilia martire

23 Gio

S. Clemente Papa

24 Ven

Cristo Re, S. Flora

25 Sab

S. Caterina d'Aless.

26 Dom

S. Corrado Vescovo

27 Lun

S. Virgilio

48

28 Mar

S. Lucio, S. Giacomo Franc.

29 Mer

S. Saturnino martire

30 Gio

S. Andrea Apostolo



Dicembre

2017

“Calamarata” di Gragnano con zucca, asparagi e fonduta di gorgonzola e pecorino di Colliano

Ingredienti per 4 persone

280 g. calamarata, 160 g. zucca, 120 g. asparagi, 20 g. cipolla maturata
80 g. brodo vegetale, 3 g. prezzemolo, 40 g. pecorino di Colliano
2 cl di olio extravergine d'oliva, Sale e pepe

Per prima cosa preparate la fonduta di gorgonzola. In una casseruola porto a ebollizione il latte, poi unisco la panna e la noce moscata. In una casseruola unisco al burro sciolto della farina e mescolo con una frusta, creando il classico roux. Versare poi il latte nel roux e a fiamma moderata faccio cuocere per pochi minuti. Continuare a mescolare e aggiungere il gorgonzola facendolo sciogliere, usando la tecnica di mettere il tutto a bagnomaria, se necessario condire di sale e pepe.

Pulite e tagliare a dadini la zucca e trifolate in padella con olio, la cipolla maturata. Nel contempo selezionare le punte dagli asparagi e sbollentare in acqua bollente per pochi minuti. Scolarli e unitele alla zucca, procedendo alla cottura aggiungendo poco brodo vegetale. A fuoco spento regolate di sapore. In acqua bollente e salata cucinare la pasta e scolarla al dente, poi la tufferete nella salsa, mantecare il tutto con olio extravergine d'oliva e prezzemolo.

Disponete poca fonduta al centro di una fondina, poi versate la “calamarata” saltata e infine, prima di servire, è indispensabile la grattugiata di pecorino di Colliano.



Centrale del latte

1 Ven

S. Ansano

2 Sab

S. Savino, S. Bibiana

3 Dom

I d'Avvento

4 Lun

S. Barbara

49

5 Mar

S. Giulio martire

6 Mer

S. Nicola Vescovo

7 Gio

S. Ambrogio Vescovo

8 Ven

Immacolata Concezione

9 Sab

S. Siro

10 Dom

II d'Avvento

11 Lun

S. Damaso I Papa

50

12 Mar

S. Amalia, S. Giovanna F.

13 Mer

S. Lucia

14 Gio

S. Giovanni della Croce

15 Ven

S. Valeriano

16 Sab

S. Albina

17 Dom

III d'Avvento

18 Lun

S. Graziano vescovo

51

19 Mar

S. Dario, S. Fausta

20 Mer

S. Liberato martire

21 Gio

S. Pietro Canisio

22 Ven

S. Francesca Cabrini

23 Sab

S. Vittoria

24 Dom

IV d'Avvento

25 Lun

Natale del Signore

52

26 Mar

S. Stefano protomartire

27 Mer

S. Giovanni Apostolo, S. Rachele

28 Gio

SS. Martiri Innocenti, S. Iolanda

29 Ven

S. Tommaso Becket

30 Sab

S. Eugenio Vescovo

31 Dom

S. Silvestro Papa