Linguine aglio e olio con totanetti

INGREDIENTI

- ☑ 80gr di linguine
- ☑ ½ spicchio d'aglio
- ☑ ¼ peperoncino
- ☑ 100g olio extravergine
- ☑ 120gr totanetti freschi
- ☑ 50gr di pane raffermo
- ☑ 105gr di grano cotto Chirico
- ☑ 20gr di colatura d'alici
- ☑ 1 acciuga

PROCEDIMENTO:

Tagliare grossolanamente solo la scorza del pane e farla soffriggere con la colatura, un po' d'aglio, la metà dell'olio, l'acciuga e il grano.

Far rosolare, irrorare con acqua e cuocere 5 minuti. Frullare bene il tutto e setacciare.

Nel frattempo cuocere le linguine in acqua e fare un soffritto con i totanetti in un'altra padella con aglio, olio e peperoncino.

Cotta la pasta risottarla con i totanetti ed adagiarla su un coulis di vellutata di grano e pane.

Chef in Tour

con Annamaria Chirico

1895 Chirico NAPOLI

Seguici su:

granochirico.it

Carpaccio mediterraneo con grano soffiato

INGREDIENTI

- ☑ 120gr di carpaccio di vitello
- ☑ 3 pomodori secchi
- ☑ 100gr di parmigiano reggiano stagionato
- ☑ 150gr di latte
- ☑ Insalata misticanza
- ☑ 420gr di grano cotto Chirico

PROCEDIMENTO:

Prendere il grano cotto e lavarlo accuratamente in acqua calda, passare il grano in un po' d'acqua bollente e raffreddare, scolare e far essiccare un paio di giorni a temperatura ambiente in un luogo asciutto. Successivamente soffiarlo in olio di semi di girasole a 190 gradi.
Per la carne fare delle fette sottili e batterle con un batticarne, condirle leggermente con sale ed olio.
Per la salsa di parmigiano cuocere a bagnomaria latte e parmigiano grattugiato per 15 minuti, frullare e setacciare. Usare la salsa come guarnizione.
In un piatto adagiare le fettine di manzo, condire con pomodori secchi a julienne, qualche foglia d'insalatina, la salsa di parmigiano quanto basta e il grano soffiato precedentemente salato.

Chef in Tour

con Annamaria Chirico

Chirico 1895 NAPOLI

Seguici su:

granochirico.it

Zuppa di grano, castagne e funghi

INGREDIENTI
(per la zuppa)

- ☑ 1 patata
- ☑ 1 fungo porcino medio
- ☑ 210gr di grano cotto Chirico
- ☑ 100 gr di castagne
- ☑ Alloro
- ☑ Salvia
- ☑ Pepe
- ☑ 100gr di olio
- ☑ 1 spicchio di aglio

PROCEDIMENTO:

Lessare per 5 minuti le castagne e privarle della buccia.

In una casseruola far rosolare le patate tagliate regolarmente con olio e aglio, aggiungere il grano e i funghi a cubetti per cuocere a fuoco vivace per dare loro la possibilità di rosolarsi bene.

Decuocere con acqua calda e sale, aggiungere le castagne sbriciolate e continuare la cottura finché le patate non saranno fondenti.

In fine guarnire con alloro, salvia e pepe.

Chef in Tour

con Annamaria Chirico

Chirico 1895 NAPOLI

Seguici su:

granochirico.it

Plum cake all'acqua di pastiera, grano e spuma di ricotta

INGREDIENTI

- 3 uova
- 90gr olio di semi di girasole
- 160gr zucchero
- 220gr farina00
- 200gr acqua
- 200gr di grano cotto Chirico
- 18gr di lievito in polvere
- 1 fialetta di fior d'arancia
- 1 fialetta millefiori
- 100gr ricotta di bufala
- 200gr di panna fresca
- 35gr zucchero a velo
- 150gr di lamponi freschi
- 30gr miele d'acacia

PROCEDIMENTO:

Sbattere le uova con lo zucchero semolato creando uno spumone.
Aggiungere a mano l'olio a filo, gli aromi e l'acqua. Sempre con una spatola aggiungere la farina e il lievito precedentemente setacciati e il grano precedentemente sgranato facendo attenzione a non smontare la massa. Imburrare e infarinare uno stampo da plumcake e riempirlo per ¾ del suo volume. Infornare ad una temperatura di 175gr per 40 minuti in un forno preriscaldato e lasciar raffreddare bene prima di sformarlo.
Per la spuma sbattere per bene lo zucchero a velo con la ricotta, anch'essa setacciata precedentemente. Unire con delicatezza la panna semi montata e far riposare 2 ore in frigo.
Prendere la metà dei lamponi e cuocere 10 minuti col miele in un pentolino. Frullare e passare al setaccio. Impiattare una fetta di plumcake, guarnire con la spuma di ricotta e la salsa al lampone, decorare con lamponi freschi e scaglie di cioccolato fondente.

Chef in Tour

con Annamaria Chirico

Chirico 1895 NAPOLI

Seguici su:

granochirico.it