



**Le ricette  
del Concorso Antonio Nebbia.  
Le prime sei classificate.**



con crostini di pollo

Informazioni nutrizionali per persona	
Energia	kcal 136
	kJ 579
Proteine	g 11
Lipidi	g 6
Carboidrati	g 9
Colosterolo	mg 168

con zafferano e prugne secche

Informazioni nutrizionali per persona	
Energia	kcal 98
	kJ 410
Proteine	g 5
Lipidi	g 5
Carboidrati	g 9
Colosterolo	mg 30

con tortello di bietola e pecorino toscano

Informazioni nutrizionali per persona	
Energia	kcal 139
	kJ 579
Proteine	g 8
Lipidi	g 7
Carboidrati	g 11
Colosterolo	mg 46

Istituto Superiore "G. Vasari"  
Figline Valdarno (FI)  
Concorrenti:  
Gabriele Gonnelli, Lorenzo Lungbi.

Docente Accompagnatore:  
Prof. Massimiliano Gbiori.



## Ingredienti

(per 4 persone):

(per la variante con crostini neri di pollo): 100 gr. di pollo, 10 gr. di cipolla rossa, 10 gr. di olio extra vergine d'oliva dolce, 120 gr. di fegatini di pollo, 10 dl. di vin santo, 20 gr. di capperi, 20 gr. di filetti di acciuga, 40 gr. di pane toscano, foglie di prezzemolo per decoro, uno specchio d'aglio, 2 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, sale e pepe q.b.

**Procedimento:** tritare una cipolla e farla rvolare in olio extra vergine, aggiungere l'aglio, le foglie di salvia e il rosmarino. Quando il composto inizierà a prendere colore, aggiungere i fegatini di pollo ben puliti e privati del fiele. Far prendere sapore al tutto e bagnare con vin santo. Quando sarà evaporato togliere dal fuoco. Aggiungere i capperi, il pepe e, a piacere, alcune gocce di limone. Tagliare il pane toscano raffermo formando dei crostini e metterci sopra un cucchiaino d'impasto, quindi decorare con foglie di prezzemolo e capperi.

**"Declinazione sulla zuppa di Tarlati in tre varianti: con crostini neri di pollo, colorata allo zafferano con prugne secche, con cappelletti di bietola e pecorino toscano".**

(per la variante allo zafferano con prugne): 200 gr. di pollo del Valdarno, 2 gr. di zafferano, 40 gr. di peperoni rossi e gialli, 20 gr. di prugne secche, 50 gr. di zuccbine, 20 gr. di melanzane, 4 foglie di salvia, 2 spagbetti, 10 gr. di farina, sale e pepe q.b.

**Procedimento:** preparare un brodo vegetale con il sedano, le carote e le cipolle. Raggiunta l'ebollizione aggiungere il pollo precedentemente pulito. A metà cottura unire le prugne secche snocciolate tagliate in quadretti di mezzo centimetro e i pistilli di zafferano. Filtrare e conservare sia il brodo che le verdure che sono servite per la preparazione dello stesso. Dissolvere il pollo e tagliare il petto in quadretti di mezzo centimetro. Diluire la farina con dell'acqua fredda, aggiungerla al brodo di pollo per addenarlo e continuare a cuocerlo finché non raggiunge la concentrazione di una crema. Aggiungere la parte aromatica e servire in una coppa decorando con prugne secche, pistilli di zafferano e uno spicchio fritto, fatto con uno spaghetto e verdure miste. Accompagnare con cubetti di pane saltati in una padella antiaderente.

(per la variante con cappelletti di bietola e pecorino toscano): 200 gr. di pollo del Valdarno, 100 gr. di bietola già pulita, 50 gr. di ricotta di pecora, 10 gr. di pecorino toscano, 20 gr. di prezzemolo, 20 gr. di farina, 40 gr. di pasta fresca all'uovo, 10 gr. di pane toscano, brodo vegetale, sale e pepe q.b.

**Procedimento:** pulire il pollo e metterlo a cuocere nel brodo vegetale. Una volta pronto togliere la pelle e tagliarlo a quadretti. Sciogliere dolcemente il burro in un pentolino, aggiungere la farina girando con un mestolo di legno facendo attenzione a non far scurire il composto. Diluire con il brodo e addenarlo, come nella precedente variante, quindi aggiungere il pollo tagliato a quadretti. Servire con i tortelli ottenuti facendo lessare in acqua bollente salata le bietole scolate, tritate ed amalgamate con sale, ricotta e pecorino grattugiato. Cuocere i tortelli nel brodo di pollo e servirli ben caldi con la zuppa precedentemente preparata, insieme ai crostini di pane tostato e prezzemolo.

Vino abbinato: Pomino Benefizio DOC 1999.



Informazioni nutrizionali per porzione	
Energia	kcal 2019 kj 8448
Proteine	g 62
Lipidi	g 141
Carboidrati	g 134
Colorante	mg 855



2° Istituto D'Istruzione Superiore  
"Einstein" Loreto (AN)  
Concorrenti:  
Andrea Garbuglia, Luca  
Gasparoni.

Docente Accompagnatore:  
Prof. Walter Borvini.



### Ingredienti

(per 4 persone):

(per il pollo): un pollo, 2 fegati di pollo, 3 cuori di pollo, 5 stomaci di pollo, 2 tuorli d'uovo, un porro, 1-2 limoni, Marsala, sale, olio e pepe q.b.

(per la pasta Brie e): 500 gr. di farina "00", 450 gr. di burro, 250-300 gr. di acqua, 5 tuorli d'uovo, un uovo intero, un pizzico di sale.

(per la guarnizione): 15 castagne, 2 patate grandi, un pomodoro, 150 gr. di grugni (erbe di campo), 4 rametti di rosmarino, 4 rametti di salvia, 250 gr. di olio di arachidi (per friggere), 100 gr. di sapa, 50 gr. di burro, vino q.b.

### "Pollo alla maceratese con grugni, castagne alla sapa e pomodoro grigliato".

#### Procedimento:

eviscerare, lavare e fiammeggiare il pollo; dissosarlo e tagliarlo a dadini. Tritare grossolanamente il porro e soffriggerlo in una pentola con dell'olio extra vergine d'oliva a fiamma viva. Appena sar  extra versare i fegati, i cuori e gli stomaci precedentemente tagliati a pezzi e farli cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento.

Togliere dal fuoco facendo attenzione a scolare bene l'olio di cottura. Versare il composto in un frullatore e aggiungere il marsala, l'uovo, il limone; frullare il tutto fino a farlo diventare una crema omogenea.

Rimettere l'olio di cottura delle interiora, che era stato scolato in precedenza, in una padella insieme ai dadini di pollo e cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento. Alla fine aggiungere il composto frullato; saltare fino ad ottenere un composto omogeneo e togliere dal fuoco.

Nel frattempo stendere la pasta brie e in fogli spessi 2-3 millimetri, pulire le ossa dei cosci di pollo, tagliarle a met  e ricoprirle con i fogli di pasta andando a modellare dei piccoli cosciotti; praticarvi delle incisioni nella parte superiore e mettere in forno a 200° per circa 5 minuti. Preparare con le patate dei contenitori a forma di cestini, ungerli con il burro fuso, salarli e metterli in forno per circa 50 minuti. Saltare in padella i grugni con aglio, olio e un pizzico di sale. Sbollentare le castagne, pelarle e saltarle con della sapa mista a vino. Sbollentare il pomodoro, tagliarne 8 fettine, pelarle e passarle alla griglia. Friggere le erbe aromatiche.

Disporre le cosce di pasta nel piatto di portata, aprire le parti superiori e riempirle con il composto a base di pollo. Mettere il cestino di patate nella parte destra e riempirlo con i grugni strascinati; posizionare 2 fettine di pomodoro nella parte superiore insieme alle castagne e ai rametti di salvia e rosmarino. Decorare il piatto con la salsa di cottura delle castagne, pepe nero e un filo d'olio extra vergine d'oliva.



Vino abbinato: Lacrima di Morro D'Alba.



5° *Lot. Prof. di Stato Per i Servizi Albergieri e della Ristorazione "F. De Cecco"* Pescara  
 Concorrenti:  
 Massimo Speroni, Andrea Perfetti.

Docente Accompagnatore:  
 Prof. Narciso Cicchitti.



### Ingredienti

(per 4 persone):

400 gr. di petto di pollo, 60 gr. di funghi Porcini, 170 gr. di funghi Prataioli, 100 gr. di verza, 150 gr. di patate, 100 gr. di carote, 50 gr. di cipolle, 10 gr. di aglio, 25 gr. di sedano, 40 gr. di scorzone, 5 gr. di zafferano, 15 gr. di rosmarino, 10 gr. di origano, 8 gr. di alloro, 10 gr. di erba cipollina, 200 gr. di brodo vegetale, 70 gr. di vino bianco, 150 gr. di olio extra vergine d'oliva, 10 gr. di sale, 5 gr. di pepe, 150 gr. di parmigiano, 150 gr. di zucchine.

### Procedimento:

aprire i petti di pollo a libro, appiattirli delicatamente mettendo un foglio di pellicola sopra. Preparare il ripieno: mondare i funghi Prataioli e i Porcini, tagliarli grossolanamente e scottarli in padella con uno spicchio d'aglio, cipolla, una foglia d'alloro e un filo d'olio. Bagnare il pollo con il brodo vegetale e portarlo a cottura. Intanto mondare le zucchine, le carote e le patate, tagliarle a bastoncini e bollirle in acqua salata.

Preparare la salsa con brodo vegetale e due bustine di zafferano. Farcire i petti di pollo con i funghi che sono stati frullati per ottenere una crema. Unire l'olio precedentemente

soffritto con origano, rosmarino, aglio ed alloro e successivamente filtrato; aggiungere il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e amalgamare il tutto. Sbollentare le foglie di verza per un minuto e raffreddarle in acqua e ghiaccio in modo da non far perdere il colore. Disporre il ripieno sul pollo e arrotolarlo più volte; completata questa operazione avvolgerlo nella verza. Rosolare i salsicciotti così ottenuti e finire la cottura in forno. Nel frattempo, dopo aver mondato le verdure e averle tagliate, legarle con un filo d'erba cipollina e disporle nel piatto insieme al pollo e allo scorzone tagliato in lamelle sottili.

Vino Abbinato: San Clemente 2000.

