



**Le ricette fuori concorso
dell'Istituto Alberghiero di Cingoli.**

*L'Istituto Alberghiero di Cingoli non
ha partecipato al concorso nazionale
in quanto organizzatore, ma ha
indetto una gara interna.*



I.P.S.S.A.R.T. "Balcone delle Marche" Cingoli (MC)
 Concorrenti:
 Sonia Serranti, Serena Scalpelli,
 Alessandro Coppari.
 Docente Accompagnatore:
 Prof. Luca Faccini.



Questa preparazione è il connubio fra due ricette tipiche della tradizione marchigiana: il pollo in potacchio, realizzato con aglio, rosmarino e pomodoro ed i tajulini pelusi, frutto di "avanzi" di polenta impastati con farina ed uova.

Ingredienti

(per 4 persone):

(per i tajulini): 150 gr. di polenta, 150 gr. di farina, un albume, 10 gr. di sale.

(per il sugo): un pollo, 1 dl. di olio extra vergine d'oliva, 4 spicchi d'aglio, una cipolla, 2 cucchiaini di salsa, pomodoro, rosmarino, sale e pepe q.b.

(per le decorazioni): 10 pomodorini, agbi di rosmarino.
(per il cestino di parmigiano): 100 gr. di parmigiano grattugiato.

Procedimento:

Per la preparazione dei tajulini: rimpastare la polenta con la farina, aggiungere l'uovo e un pizzico di sale. Formare un composto omogeneo, dopodiché sfogliare la pasta e tramite l'apposito attrezzo (mandolino) ricavare i tajulini. Cuocerli in acqua salata.

Per la preparazione del pollo in potacchio: adagiare in una teglia l'olio, l'aglio, la cipolla sminuzzata e il pollo tagliato a pezzi grossolani. Far rosolare, poi aggiungere il vino, il rosmarino e la salsa di pomodoro, cuocere in forno finché il sugo non si sarà ridotto della metà. A cottura ultimata tagliare a julienne il pollo e filtrare la salsa di cottura. Saltare i tajulini con la salsa al potacchio.

Per la preparazione della decorazione: cuocere al forno i pomodorini con agbi di rosmarino, olio, zucchero, sale e pepe.

Per la preparazione del cestino di parmigiano: modellare il formaggio fuso al forno e donargli la forma di un cestino. Porre al centro del piatto di portata il cestino di formaggio, riempito con una piramide di tajulini e pollo in potacchio. Decorare con pomodorini e agbi di rosmarino.



Vino Abbinato: Verdicchio classico D.O.C.

"Bianco di pollo farcito con castagne in salsa al vino rosso e cicoria frita".

Concorrenti:
*Vanessa Vasellami,
Massimo Prato.*
Docente Accompagnatore:
Prof. Luca Facebini.

"Fusi di pollo con tortino di cicoria da punta, zabaione al pecorino e sapa".

Concorrenti:
*Mirco Battaglini,
Demir Sabanovic.*
Docente Accompagnatore:
Prof. Luca Facebini.

Ingredienti

(per 4 persone):

1200 gr. di petto di pollo, 720 gr. di burro, 920 gr. di pan carrè, 1000 gr. di castagne, 296 gr. di albume, 2000 gr. di vino rosso, 1000 gr. di farina tipo "0", 1600 gr. di acqua, 280 gr. di maizena, 280 gr. di amido di riso, 280 gr. di lievito di birra, 400 gr. di cicoria, 280 gr. di pinoli, panna, pepe nero, sedano, carota, cipolla, dado, sale e olio extra vergine d'oliva q.b.

Procedimento:

per il ripieno mettere nel mixer pan carrè, un albume e aromatizzare con sale e pepe. Aggiungere poi la panna liquida fino a che il composto non risulti omogeneo.

Per la crosta esterna, nel mixer mettere pan carrè, un albume e del burro, aromatizzare con sale e pepe. Per la salsa di accompagnamento mettere in un tegame del vino rosso con sedano, carota, cipolla e far bollire fino a che non si riduce un po'. Nel frattempo, in una pentola preparare del fondo bruno con le ossa di scarto del pollo facendo sobbollire a fiamma moderata finché non si restringe un po'. terminate queste operazioni, versare i due composti in un tegame e lasciare sul fuoco a fiamma bassa per circa 15-20 minuti. Intanto preparare la pastella per la cicoria: in un recipiente mettere acqua frizzante, farina, maizena, amido di riso e lievito di birra, mescolare con la frusta e lasciar riposare. Immergere le foglie di cicoria nella pastella e friggerle in olio bollente: saranno utilizzate per la guarnizione del pollo.

Per la preparazione del pollo: pulire il petto, ricoprirlo con carta trasparente e batterlo con il batticarne. Con l'aiuto di una spatola disporre sulla carne il ripieno, chiudere formando un rotolo e ricoprirlo di pellicola trasparente. Disporre il rotolo così ottenuto in un tegame con acqua calda e far cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Appena pronto, togliere la pellicola e ricoprire il tutto con la crosta esterna; quindi far rosolare in forno e far raffreddare velocemente. Tagliare il petto di pollo a fettine non molto sottili e disporle su un piatto. Guarnire con una rosa di pomodoro, la cicoria frita, alcuni pinoli, salsa di vino rosso e alcune castagne sgusciate.

Ingredienti

(per 4 persone):

400 gr. di fusi di pollo, 20 gr. di petto di pollo, 80 gr. di pecorino, 10 gr. di panna liquida, 100 gr. di albume, 500 gr. di cicoria da punta (puntarelle), 5 gr. di agar-agar, 120 gr. di lardo, 60 gr. di sapa, 50 gr. di pan carrè, 60 gr. di tuorli, 150 gr. di melanzane, 20 gr. di zucchini, 160 gr. di ricotta, 600 gr. di sale fino, 800 gr. di sale grosso, prezzemolo, pepe bianco, peperoncino, cipolla q.b.

Procedimento:

divisare i fusi di pollo. Preparare il ripieno con pan carrè, pecorino, petto di pollo ripassato in padella con un leggero soffritto di cipolla e un pizzico di prezzemolo. Mettere gli ingredienti per il ripieno nel cutter fino ad ottenere una crema densa con la quale farcire i fusi. Quindi, avvolgere le estremità con una fetta di lardo e ricoprire i fusi con il sale (già preparato prima con gli albumi). Infornare a 180° per 25 minuti circa. Durante la cottura, preparare il tortino a base di cicoria da punta legata con l'agar-agar, precedentemente scottata, saltata in padella con poco peperoncino, olio e erbe aromatiche, passando tutto al frullatore.

Preparare poi un involtino di melanzane scottate con sopra una leggera mousse di ricotta e zucchini e cuocere ad immersione in acqua a 80° per 15 minuti, avvolto da pellicola e carta argentata ben tirate. Questo involtino sarà accompagnato da una salsa di zabaione e sapa, servita in bicchiere a parte. Lo zabaione sarà fatto con tuorli montati a bagnomaria e poca panna liquida, aggiungendo poco alla volta ricotta e pecorino fino ad ottenere una salsa omogenea.

"Polenta con pollo ai frutti del sottobosco marchigiano".

Ingredienti

(per 4 persone):

250 gr. di farina di mais, 50 gr. di petto di pollo, 1-2 cosce di pollo, 70 gr. di funghi Porcini, 50 gr. di salsa di tartufo, 20 castagne, 1 l. di acqua, sale, pepe, aglio, prezzemolo, olio q.b.

Procedimento:

dopo aver effettuato un leggero taglio longitudinale alle castagne, bollirle in acqua poco salata con una foglia di alloro.

Nel frattempo, iniziare la preparazione della polenta portando a una temperatura di circa 75° l'acqua leggermente salata, con poco olio extra vergine d'oliva, versando a pioggia la farina di mais.

Mescolare, dapprima con una frusta e poi con un cucchiaino di legno, fino ad arrivare alla cottura.

Colare la polenta in stampi cilindrici, leggermente unti, e lasciarla raffreddare.

Scaldare in pentola aglio e olio, aggiungere le cosce di pollo divise e tagliate a dadù, i funghi, la polpa delle castagne lessate, il petto di pollo tagliato a fette sottili e insaporire il tutto con sale e pepe. A fine cottura aggiungere tartufo nero pregiato. Mettere le fette di polenta alternate con il petto di pollo in un piatto e cospargere di salsa di tartufo.

Vino abbinato: Vernaccia di Serrapetrona secca.

"Cosce di pollo alla romana imperiale".

Ingredienti

(per 4 persone):

800 gr. di cosce di pollo, 500 gr. di fichi freschi, 250 ml. di aceto balsamico, 100 ml. di olio extra vergine d'oliva, 100 gr. di miele, 50 gr. di maggiorana, 20 gr. di sale, 5 gr. di pepe nero.

Procedimento:

fiammeggiare le cosce di pollo, lavarle e condirle con sale e pepe. Pulire i fichi e tagliarli grossolanamente. Scaldare l'olio in una padella e mettere i fichi a rosolare. Aggiungere il miele e parte dell'aceto balsamico. Lasciar appassire i fichi, quindi adagiare nella padella le cosce di pollo. Insaporire il tutto con le foglie di maggiorana precedentemente lavate.

Coprire la padella con un coperchio e lasciar cuocere per un'ora circa bagnando, se necessario, con acqua calda. Nel frattempo far addensare l'aceto balsamico restante in un pentolino a fuoco basso, mescolando continuamente fino a quando avrà raggiunto una certa consistenza. A cottura ultimata, disporre le cosce sul piatto di portata, decorato con fichi freschi e rametti di maggiorana. Per terminare la preparazione far scendere a fili, con l'aiuto di un cucchiaino, l'aceto balsamico ridotto.

Vino abbinato: Verdicchio di Matelica.

Concorrenti:
Matteo Magnapane,
Leonardo Ricottini.
Docente Accompagnatore:
Prof. Laura Rango.

"Coscio di pollo ai profumi d'autunno su crema di peperoni e sformatino di verza".

Concorrenti:
Daniele Musciano,
Andrea Pacetti.

Ingredienti

(per 4 persone):

4 cosci di pollo; **(per il ripieno):** 200 gr. di ricotta, 120 gr. di petto di pollo, un fungo Porcino, 50 gr. di tartufo, un uovo, 40 gr. di pane grattugiato, 40 gr. di formaggio grana grattugiato, 20 gr. di burro, prezzemolo, noce moscata, aglio, olio di semi, sale, pepe, q.b.

(per lo sformato): 7 foglie di verza, 80 gr. di fontina, 10 gr. di burro o olio, sale, pepe q.b.
(per la salsa): un peperone, 40 gr. di panna, sale, pepe q.b.

Procedimento:

prendere i cosci di pollo e dividerli, facendone attenzione a lasciare la parte finale intatta.

Per il ripieno: mettere gli ingredienti (tranne i funghi) all'interno del cutter e amalgamare fino ad ottenere un composto fine. Tagliare i funghi a cubetti e metterli a cuocere per due minuti a fiamma alta con burro, aglio e prezzemolo. Riempire i cosci di pollo precedentemente salati e pepati con il ripieno e richiuderli delicatamente avvolgendoli nella rete da maiale. Informare a 160°-170° per 20 minuti in una teglia con olio di semi. Nel frattempo, preparare la crema di peperoni: lavare il peperone sotto l'acqua corrente, cuocerlo in forno, pelarlo eliminando i semi e metterlo nel cutter con sale e pepe in quantità moderata. Aggiungere anche la panna poco alla volta. La crema dovrà risultare fine e leggera e non troppo densa (in tal caso utilizzare dell'acqua per renderla più liquida).

Per il contorno che accompagnerà il piatto: rivestire uno stampino imburrato con 4 foglie di verza cotte a vapore per 7-8 minuti circa. Le altre 3 foglie di verza, tagliate grossolanamente, andranno cotte in un pentolino con olio, sale e pepe finché non diventeranno morbide. Aggiungere la fontina tagliata a cubetti, mescolare il tutto e riempire lo stampino imburrato con questo composto. Cuocere lo sformato a bagnomaria in forno per 10 minuti a 180°.

Disporre in un piatto le scaloppine con la crema di peperoni e, a parte, lo sformato con sopra una julienne di pomodori. Decorare con una rovellina di pomodoro e foglie di prezzemolo.

Vino abbinato: Verdicchio di Matelica.

"Fagottini di pollo in crosta di pane".

Concorrenti:
**Giuliana Marcantoni,
Daniele Bernabei.**
Docente Accompagnatore:
Prof. Paola Cutrini.

Ingredienti

(per 4 persone):

200 gr. di pasta di pane, 600 gr. di petto di pollo, 100 gr. di prosciutto crudo, 10 gr. di noci, 10 gr. di mandorle, 10 gr. di pinoli, 100 gr. di panna fresca, 50 gr. di vino bianco, 250 gr. di zucchine, 50 gr. di burro, timo, sale e pepe q.b.

Procedimento:

impastare e far lievitare il pane. Rosolare il petto di pollo con poco burro, poi aggiungere il vino e il timo. Lasciare intiepidire e stendere la pasta di pane. Adagiare la frutta secca e il petto sopra le fette di prosciutto, avvolgere e mettere il rotolo così ottenuto sopra la pasta di pane. Formare un fagottino e pennellarlo col rosso d'uovo. Mettere delle mandorle tagliate a lamelle sul panetto e cuocere in forno a 190°.

Per la preparazione della salsa di accompagnamento: utilizzare il fondo di cottura del petto riscaldato con poco burro e un po' di panna liquida. Nel piatto di presentazione guarnire il fagottino di pollo, tagliato a fette, con rametti di timo, lamelle di mandorla e fettine di zuccina grigliata messe a rovellina.

Vino abbinato: Falerio dei Colli AsoLANI.

"Tagliata di pollo su misticanza di verdure cotte al profumo di aceto balsamico".

Concorrenti:
**Guido Pani,
Carlo Candria.**
Docente Accompagnatore:
Prof. Paola Cutrini.

Ingredienti

(per 4 persone):

800 gr. di petto di pollo, 500 gr. di lattuga, 200 gr. di radicchio, 200 gr. di carote, 500 gr. di rucola, 80 gr. di salvia fresca, 40 gr. di aglio, 60 gr. di prezzemolo, 150 gr. di aceto balsamico, 100 gr. di olio extra vergine d'oliva, 100 gr. di rosmarino fresco, peperoni rossi e pomodoro per guarnizione, sale e pepe q.b.

Procedimento:

tagliare a metà i petti di pollo, tritare la salvia, il rosmarino e l'aglio. Fare un'emulsione con olio e aceto balsamico ed aggiungervi il trito. Cuocere i petti alla griglia per 4 minuti, quindi condirli con l'emulsione di olio e aceto balsamico. Pulire, lavare e tagliare a listarelle la lattuga, la rucola, il radicchio e le carote per la misticanza che andrà sistemata in una teglia. Adagiarvi sopra i petti di pollo tagliati a losanghe e condire con l'emulsione di aceto balsamico. Cuocere il tutto a 170° per 6-7 minuti facendo attenzione che non si seccino e servire ben caldo. Disporre la tagliata in obliquo sul piatto con una decorazione di peperoni rossi tagliati a julienne, una rosa di pomodoro di fianco e prezzemolo.

Vino abbinato: Bianco Belvario Cambrugiano D.O.C.

"Lasagnetta con pollo, Porcini e zucchine allo zafferano".

Concorrenti:
**Michela Beccacece,
Simone Gottardello.**
Docente Accompagnatore:
Prof. Laura Rango.

Ingredienti

(per 4 persone):

300 gr. di petto di pollo, 500 gr. di farina, 4 uova, 1 L. di latte, 50 gr. di funghi Porcini, 2 zucchine, 150 gr. di burro, 3 spicchi d'aglio, 3 bustine di zafferano in polvere, 100 gr. di parmigiano, una carota, vino bianco, noce moscata, olio, prezzemolo, pepe e sale q.b.

Procedimento:

preparare la pasta con 500 gr. di farina, 4 uova, olio e sale. Tagliare a cubetti il petto di pollo e farlo rosolare con olio in una padella antiaderente. Salare e bagnare con vino bianco, farvi saltare i funghi Porcini tagliati a cubetti.

Preparare la besciamella con 1 litro di latte, 100 gr. di burro e 100 gr. di farina. Aggiungerci lo zafferano, la noce moscata, il pollo, i funghi e le zucchine tagliate finemente; salare e pepare. Stendere la pasta, tagliarla a quadrati e lessarla in acqua bollente salata. Imburrare una pirofila e metterci uno strato di pasta con sopra la salsa precedentemente preparata e una spolverata di parmigiano; continuare ad alternare strati di pasta e salsa di besciamella fino al riempimento della pirofila. Guarnire con parmigiano e infornare per 25 minuti a 180°. Decorare con polvere di zafferano, foglie di prezzemolo, fiori di carota o zuccina.

Vino abbinato: Esino Bianco frizzante.

"Fusi di pollo con salsa al mandarino".

Concorrenti:
**Victor Luciani,
Mireo Pistola.**
Docente Accompagnatore:
Prof. Laura Rango.

Ingredienti

(per 4 persone):

8 covci di pollo, 8 mandarini, 100 gr. di burro, 50 gr. di farina, 2 spicchi d'aglio, una foglia di salvia, un rametto di rosmarino, un pizzico di noce moscata, un bicchiere di aceto, un bicchiere di vino bianco, olio e prezzemolo.

Procedimento:

tritare l'aglio, il rosmarino e la salvia e metterli in una casseruola con metà del burro, la noce moscata, sale e pepe. Far rosolare a fuoco moderato per 5 minuti, poi aggiungere lentamente la farina a neve, mescolando per evitare che si formino grumi. Aggiungere aceto e succo di mandarino e lasciare addensare. Mettere in una padella antiaderente dell'olio extra vergine d'oliva e far rosolare i covci di pollo infarinati per circa 15-20 minuti, bagnando ogni tanto con il vino. Quando saranno pronti, compargerli con la salsa al mandarino e disporli nel piatto a due a due (uno dei quali semitagliato) a formare delle X. Decorare con una foglia di prezzemolo e spicchi di mandarino.

Vino abbinato: Verdicchio di Matelica.

"Pollo al profumo di limone".

Ingredienti

(per 4 persone):

1,2 Kg. di pollo, 50 gr. di burro, un cucchiaino di farina, un limone, brodo di pollo, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, noce moscata e vino bianco secco q.b.

Procedimento:

fare a pezzi il pollo, quindi metterlo a marinare con il succo di limone, aromatizzarlo con noce moscata e un bicchiere di vino bianco secco. Dopo alcune ore scolare e asciugare con carta da cucina.

In una caseruola far dorare il pollo con olio d'oliva; aggiungere circa la metà della marinatura, coprire e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.

Versarvi, ultimata la prima fase della cottura, il brodo di pollo, che sarà stato precedentemente addensato con della farina e lasciato bollire per circa 15 minuti.

Lasciar cuocere un altro quarto d'ora. Servire ben caldo con buccia di limone tagliata a listarelle e grattugiata e una spolverata di prezzemolo.

Vino abbinato: Bianco dei Colli Matesani.

"Pollo arrostito con salsa ai funghi contornato di pinoli e noci".

Ingredienti

(per 4 persone):

un pollo, 2 sedani, 2 carote, 2 cipolle, 1 Kg di funghi, 1 dl. di olio extra vergine d'oliva, 100 gr. di pinoli, 100 gr. di noci, 2 arance, 2 limoni, 150 gr. di pancetta, 2 dl. di vino bianco secco, aglio, sale e pepe q.b.

Procedimento:

dopo aver pulito esternamente il pollo ed averlo eviscerato, dividerlo a metà. Quindi, lasciarlo marinare con il sedano, le carote, le cipolle, il vino, il succo delle arance e dei limoni. Nel frattempo, pulire i funghi ed iniziare a cuocerli in una caseruola con olio, uno spicchio d'aglio, il rimanente sedano, carota e cipolla. Bagnare con una parte del vino e dopo che quest'ultimo è evaporato aggiungere, poco alla volta, un po' d'acqua fino ad arrivare alla consistenza di una crema. Inserirli nella salsa di funghi i pinoli, leggermente tostatati in forno, e i gherigli delle noci. Togliere dalla marinata il pollo, condirlo con sale e pepe e ricoprire la parte esterna con le fettine di pancetta. Cuocere il pollo in forno a 180° per circa 60 minuti; a cottura ultimata, dividerlo in quarti, adagiarlo sul piatto di portata con la salsa precedentemente realizzata e decorare.

Vino abbinato: Rosso Piceno Superiore.

Istituti Partecipanti

