

Umani Ronchi

VELLODORO, PECORINO IGT TERRE
DI CHIETI 2009



Il Pecorino Vellodoro nasce nel 2007 dal progetto Umani Ronchi per la riscoperta e valorizzazione delle varietà autoctone adriatiche. Un vino che grazie alla natura del suolo abruzzese acquista aromi intensi e caratteristici

AUTORE: Umani Ronchi, Osimo
(Ancona), 071.71.08.019

Niko Romito

Di origini abruzzesi, quasi autodidatta, Niko Romito è una delle stelle nascenti della ristorazione italiana. Utilizza in modo originale i sapori della sua terra, come lo zafferano dell'Aquila, per piatti dagli inediti accostamenti



RISTORANTE
"REALE"
RIVISONDOLI
(L'AQUILA)
Viale R. Elena 49
0864.69.382
Riposo: lunedì
e martedì

Assoluto di cipolle, parmigiano e zafferano

Per 4 persone. Per la pasta fresca: ● 125 g di farina di semola ● 125 g di farina 00 ● 1 uovo intero ● 3 tuorli. Per l'assoluto di cipolle: ● 2 kg di cipolle bionde ● 16 pistilli di zafferano dell'Aquila. Per la farcia: ● 300 g di parmigiano reggiano ● 30 g di panna fresca liquida

Senza sbucciarle, disporre le cipolle in una teglia e cuocere in forno a vapore per 1 ora a 100 °C. Sfornare, privare delle foglie esterne e metterle nella frullatore. Centrifugare per estrarre l'acqua di vegetazione e filtrare con un telo di lino per ottenere un brodo quasi trasparente. Aggiustare di sale e tenere in caldo. Preparare la farcia: mettere in una terrina il parmigiano grattugiato. Scaldare la panna e al primo bollore spegnere. Incorporarla, poco per volta, al parmigiano e amalgamare bene con un cucchiaino di legno. Preparare una pasta fresca unendo le farine setacciate con le uova, i tuorli e un pizzico di sale. Impastare bene e formare una palla; metterla a riposare coperta con un canovaccio in frigorifero per 1 ora. Quindi con un matterello tirare due sfoglie molto sottili: sulla prima, servendovi di un sac à poche, distribuire delle noccioline di ripieno di parmigiano, e ricoprire con la seconda sfoglia. Sigillare con un coppapasta liscio ricavandone dei bottoni. Lessarli in acqua bollente salata per 15-20 minuti. In ogni piatto fondo posizionare 4 pistilli di zafferano, adagiare 8-10 bottoni di pasta appena scolati e versare con delicatezza una tazza di assoluto di cipolle caldo.

note: Stasera l'aria è fresca
di Goran Kuzminac

