



Borgo Speltino

RICORDANDO GABRIELE

Chef e Musicista

una carnevola rosolare la
te e la cipolla Tagliate a fe
ingredienti sono leggermente t
coprire e filo con il brodo
rocare per circa 60 minuti - Tra
religioso con un po' di olio
erminare con una protte di
no macinate di fefe - Scal
entradente e rosolare per
di provincia - Servire la Crema
fatto fondo: metterlo al cent
di fondo "A" ugolino, spazzare
con un

1 edizione



RICORDANDO GABRIELE
Chef e Musicista



IN CUCINA CON GABRIELE MARRANGONI

Ricette da Chef

Gabriele era solito annotare le sue idee per i piatti del menù di Borgo Spoltino su un'agenda che teneva sulla sua scrivania. Gli piaceva riportarle a mano con una scrittura chiara e facilmente leggibile, secondo lo schema classico di un ricettario. Ora questa agenda preziosa è passata al figlio Alessio che la usa per ispirarsi e per riportare le sue interpretazioni.

Qui, in questo opuscolo ne abbiamo trascritte quattro facilmente realizzabili anche nella cucina di casa. Sono proposte della tradizione abruzzese con un tocco personalizzato che è la firma di Gabriele Marrangoni, il nostro indimenticabile Chef Musicista. Sempre nel cuore





CREMA DI ZUCCA CON MOSTARDA "ANGOLANA" E GUANCIALE CROCCANTE

Dicembre 2012

Ingredienti per 4 persone

500 g di zucca a polpa dolce,
tipo Cucurbita Moschata o Marina di Chioggia,
tagliata a cubetti

1 cipolla

200 g di patate tagliate a cubetti

Noce moscata

Pepe di Mulinello

Olio evo

Mostarda Angolana

4 fette sottili di guanciale

Brodo vegetale

Procedimento

In una casseruola rosolare la zucca, le patate e la cipolla tagliata a fette. Quando gli ingredienti sono leggermente tostati, salare e coprire a filo con il brodo vegetale. Cuocere per circa 40 minuti. Frullare il composto emulsionando con un po' di olio extravergine e terminare con una grattata di noce moscata e una macinata di pepe. Scaldare un saltiere antiaderente e rosolare per 1 minuto le fette di guanciale. Servire la crema di zucca in un piatto fondo mettendo al centro un cucchiaino di mostarda Angolana.

Spezzettare il guanciale sulla superficie e ultimare con un filo di olio evo.



PECORA ALLA CALLARA

Ingredienti

2 kg di carne di pecora

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla

2 teste di aglio

Rosmarino

1 foglia di alloro

5 bacche di ginepro

½ l di vino bianco

Maggiorana

Pipirella (timo serpillio)

Olio evo, sale, pepe

Procedimento

Lessare la carne di pecora per 30' In acqua bollente, schiumare le impurità. Scolare e sciacquare di nuovo con acqua calda. Scolare, asciugare la carne con un canovaccio. Riscaldare un tegame e aggiungere l'olio. Rosolare la carne nel tegame e aggiungere sedano, carota, cipolla a pezzi e l'aglio tagliato. Aggiungere rosmarino, alloro e bacche di ginepro. Coprire a filo con acqua calda e portar a cottura fino a che la carne non risulti tenera, se necessario aggiungere acqua calda. La pietanza dovrà rimanere leggermente brodosa. Servire guarnendo conn abbondanti foglioline di pipirella e maggiorana.



SEPIE RIPIENE COTTE A VAPORE CON SALSA DI PISELLI E CARCIOFI CROCCANTI

Maggio 2013

Ingredienti per 4 persone

4 seppie medie già pulite

100 g di pane raffermo,
da ammolare in poco latte e poi strizzare

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 spicchio di aglio da tritare

1 uovo

150 g di piselli freschi sgranati

2 carciofi

1 bicchiere di vino bianco secco

olio evo, sale pepe qb

Procedimento

Su un tagliere tritare finemente i tentacoli delle seppie. In un saltiere scaldare con poco olio una punta di aglio tritato e poco dopo versare i tentacoli tritati. Salare e pepare e aggiungere il vino bianco. Cuocere a fuoco moderato fino a quando il vino non è completamente evaporato. In una ciotola amalgamare il trito di seppie con il restante aglio tritato, il pane raffermo strizzato, il parmigiano

grattugiato e il prezzemolo. Sbattere leggermente l'uovo e aggiungerlo al composto. Amalgamare bene il tutto e lasciare riposare in frigo. Nel frattempo cuocere in acqua bollente i piselli per circa 5 minuti. Raffreddarli in acqua e ghiaccio. Scolarli e frullarli emulsionando con olio evo e aggiustare di sale e pepe. Conservare in frigo. Farcire le seppie con il composto e avvolgerle con la pellicola arrotolando le seppie come fossero caramelle.

Per i carciofi: mondarli e affettarli molto sottili buttandoli subito in acqua acidulata con limone per evitare l'ossidazione. Scolarli e asciugarli bene. Metterli in una padella e coprirli con olio evo. Mettere sul fuoco al minimo e farli disidratare lentamente per circa 30' fino a quando non diventano dorati e croccanti. Scolarli dall'olio su carta assorbente e mantenerli al caldo.

Cuocere le seppie al forno in modalità vapore per 12' minuti a 70°. In un piatto tondo versare un po' di crema fredda di piselli, togliere la pellicola alle seppie, tagliarle delicatamente "a becco di flauto" e adagiare le due metà di ogni seppia sopra la crema. Salare leggermente i carciofi croccanti e sistemarne alcuni sopra le seppie.

Terminare il piatto con un filo di olio evo.

In alternativa al forno a vapore, si può utilizzare una classica vaporiera. In questo caso regolarsi con la cottura ed estrarre le seppie dal cestello quando hanno preso un colore bianco intenso (circa 5' dal bollore dell'acqua).



CROSTATA CON "SCRUCCHIATA" E SALSA ALL'AURUM

Dicembre 2012

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta frolla
300 g di farina
150 g di burro
1 uovo e due tuorli
150 g di zucchero
buccia di arancia grattugiata

Per la crema
2 tuorli
2 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di zucchero
200 g di latte
una stecca di cannella
1 scorzetta di limone
½ bicchiere di Aurum (o altro liquore all'arancia)

Per farcire la crostata
250 gr di "Scrucchiata" di uva

La scrucchiata è la tipica cofettura di uva che normalmente si realizza nel periodo della vedemmia senza aggiungere zucchero.

Procedimento

Fare una fontana con lo zucchero e la farina setacciata. Al centro aggiungere le uova e il burro ammorbidito. Grattugiare sopra un po' di scorza di arancia e impastare velocemente. Coprire l'impasto con la pellicola e far riposare almeno un'ora in frigorifero. Riscaldare il latte con lo zucchero, la cannella e la buccia di limone. In una casseruola sbattere le uova con la farina, aggiungere il latte e cuocere dolcemente fino a leggero bollore facendo attenzione che non si creino grumi. A cottura ultimata aggiungere l'Aurum e mescolare bene con una frusta. Coprire con la pellicola aderente alla crema e raffreddare. Stendere uno strato di pasta sfoglia in una tortiera (diametro 26 cm) e bucherellare con una forchetta. Distribuire la scrucchiata e decorare con strisce di pasta frolla. Cuocere al forno a 180° per circa 20 minuti. Servire la crostata con un mestolo di crema e (a piacere) con un pizzico di cannella in polvere.





Berge Speltine
