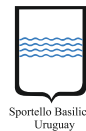




21 al 25 de noviembre
Paysandú - Uruguay



Sabores de Italia
Cocina Internacional
★★★★★

Associazione Lucana di
Paysandú



CAVATELLI CON MOLIENDA FRITA EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PEPPERONI CRUSCHI Y PECORINO.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

200 grs. Harina de grano duro
100 grs. Pan de Matera
50 grs. Pepperoni cruschi
50 grs. Pecorino
1 Diente de ajo
Agua
Aceite extra virgen c/s
Sal c/s

PROCEDIMIENTO.

Se parte de la clásica fontana de harina cernida.
Al centro el agua y la pizza de sal.
Empastar con la punta de los dedos.
Trabajar el compuesto por 10/ 15 minutos sobre una mesada espolvoreada con harina.
Hacer un bollo.
Envolverla en un film y dejarla en reposo por cerca de media hora.
Transcurrida la media hora la masa está pronta para trabajarla.

PARA LA SALSA

En una cacerola sofreír un diente de ajo en camisa. Luego retirarlo y agregar los pepperoni di Senise cortados en pedacitos. Freírlos. Incorporar dos cucharones de agua de cocción de la pasta. Ajustar de sal.
Cocinar por un par de minutos.

MONTAJE:

Cocinar la pasta.
El tiempo de cocción depende del espesor con el cual se ha estirado la masa.
De todos modos generalmente bastan pocos minutos. Colarlos. Enmantecar con la salsa de pecorino. Servir con las migajas del Pan de Matera crocante.



MEDIALUNAS DE ZAPALLO Y PAPA INGREDIENTES PARA 4

PARA EL RELLENO

300 grs Zapallo sin cáscara y filamentos
300 grs. Papas
4 Cucharadas de parmesano rallado
4 Cucharadas de queso pecorino rallado
Sal y pimienta
Nuez moscada a gusto.

PARA LA SALSA

2 hongos champignon
1 zucchini verde
100 grs. Crema fresca
1 cebolla
50 grs. Vino blanco
Sal y pimienta, cantidad necesaria

PARA LA PASTA FRESCA

3 huevos
400 grs de harina para pasta
1 cucharada de aceite de oliva extravirgen

PROCEDIMIENTO

Cortar en fetas el zapallo eliminando la cáscara (facultativo), los filamentos y las semillas. Colocar las fetas sobre una asadera con papel para horno, luego hornear a 180 hasta que el zapallo quede tierno, luego dejar enfriar. Pelar, lavar las papas, luego cocinarlas al vapor (o en la olla a presión por 5/ 6 minutos) o sin pelarlas cocinarlas con la cáscara. Luego hacer un puré en el mismo recipiente y dejarla entibiar. Mezclar la pulpa de zapallo bien pisada con el puré de papas agregando el queso, la nuez moscada, sal y pimienta en cantidad suficiente. Mezclar todos los ingredientes y cerrar el recipiente con un film. Llevar a la heladera y dejarla reposar por cerca de 30 minutos.

PREPARAR LA PASTA.

Preparar la pasta fresca al huevo como de costumbre, trabajando la pasta sobre una tabla enharinada hasta tener una masa elástica. Colocarlo en un sachet o dejarlo reposar sobre la mesa de trabajo enharinado cubierto con un bols dado vuelta por al menos 30 minutos. Retomar la masa y extenderla de un espesor sutil o utilizando el palote o la máquina de pasta pasando una por vez, dejando bien cubierta la masa no usada todavía. Volver a cortar la pasta con un cortador de ravioles. En este caso he elegido uno redondo. Distribuir el relleno al centro. Cerrar los discos de masa doblándolo a la mitad y cerrando los bordes presionando con los dedos y presionando los bordes con los dientes de un tenedor. Colocar los ravioles sobre una bandeja.

PARA LA SALSA.

Triturar finamente la cebolla y dejarla dorar en la sartén con aceite evo. Agregar el zucchini y los hongos cortados en pedazos y saltearlos por un par de minutos. Agregar el vino blanco. Agregar un poco de agua de cocción y dejar continuar la cocción por 10 minutos. Al final agregar la crema y mezclar todo.

EMPLATAR:

Saltar en sartén con una nuez de manteca las medialunas cocidas al punto justo, y colocar sobre la salsa de zapallo al centro del plato. Terminar con una espolvoreada de parmesano.





MINI ÑOQUIS DE MAIZ AL TOMILLO, CON CALAMARETTI PATAGONIA, ALCAUCILES Y ZUCCHINI

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS.

- 500 gr. Polenta instantánea
- 25 gr. Harina 00
- 25 gr. Almidón de maíz
- 250 gr. Sémola
- 5 Huevos

Para la salsa:

- 100 gr. Calamares Patagonia
- 10 Tomates cherry
- 1 Zucchini
- 1 Echalotte
- 3 Alcaucil
- 100 ml. Fumet di pescado
- 50 gr. Aceite extra virgen de oliva
- c/s Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Cocinar la polenta y ponerla a enfriar. Luego colocarla en la batidora. Agregar la sémola, el tomillo, una pizca de sal, los huevos. Empastar por algunos minutos a fin que resulte una pasta homogénea. Tomar un sac a poche, rellenarlo con la pasta pronta y cortarlo en la extremidad, creando pequeños ñoquis en forma de pequeños cilindros de 5 mm de diámetro. Dejarlos caer en un olla con agua hirviendo y cocinarlos por algunos minutos.

PARA LA SALSA:

Lavar el zucchini y los tomates. Cortarlos en cuadraditos. Del zucchini cortar solo la parte verde en juliana finísima. Triturar finamente la échalotte y estofarlo con poco aceite. Agregar los alcauciles cortados finos, cocinar por 5 minutos. Unir los zucchini con los calamares, cortados antes en juliana, blanqueados y mojados con el puré de pescado. Agregar los tomates. Sazonar con sal y pimienta.

TAGLIOLINI CON CREMA DE HABAS Y CROCANTE DE BONDEOLA

Ingredientes para 4

- Grs400Harina de grano duro
- Grs100Harina 00
- Grs250Agua
- 1Huevo
- GRS 500 Habas secas
- lts2Agua
- GRS200 Acelga
- GRS100 Tomates cherry
- GRS100 Bondeola
- GRS60 Hinojo salvaje
- 1Pimiento
- 1+1Diente de ajo/ cebolla
- 1Rama de apio
- C/ sAceite de oliva extravirgen
- C/sSal

Amasar todos los ingredientes para los tallarines en el modo acostumbrado y dejar reposar por 30 minutos. Aparte cortar la bondeola a cuchillo y saltarla en una sartén antiadherente. Colocar las habas en remojo en agua fría la noche anterior. Luego colarlas y transferirlas a una cacerola con agua fría y poner a hervir. Desespumar y agregar el apio, el ajo, la cebolla, la acelga, el hinojo, pimiento y los tomates. Cocinar a fuego lento por aprox una hora. Al final de la cocción procesar todo, salar. Obtener una crema suave. Volver al fuego. Hacer retomar la ebullición y cocer los tagliolini por pocos minutos. Servir en un recipiente de cerámica con un hilo de aceite extra virgen y el crocante de bondeola.





LAGANE Y GARBANZOS

INGREDIENTES

600 grs. Harina de senatore cappelli
250 grs. Garbanzos crudos / o 500 grs. De garbanzos cocidos.
1 diente de ajo
100 dl. Aceite extra virgen de oliva
20 Grs. Pimiento rojo en polvo
Perejil fresco/sal

PREPARACIÓN PARA LA PASTA:

Partiendo de la clásica fontana de harina cernida, agregar al centro agua y un poco de sal. Empastar con la punta de los dedos. Trabajar la masa por 10/15 minutos sobre una mesa espolvoreada con harina. Formar una bola. Envolver en una película dejándola en reposo por 10 minutos aprox. Transcurridos los minutos la masa está pronta para ser elaborada. Para preparar lagane y garbanzos, colocar los garbanzos (si se usan los crudos) en remojo la noche anterior. La mañana siguiente enjuagarlos y ponerlos a hervir en agua fría. Una vez que los garbanzos han alcanzado el justo grado de cocción, tomar aproximadamente la mitad y procesarlos en modo de crear una pasta, dejando la mitad enteros. Luego se unen y se le agrega algo de perejil. Se continúa la cocción a llama baja. Mientras tanto blanquear por 1-2 minutos las lagane en agua hirviendo en modo de eliminar la harina en exceso, colar y agregar los garbanzos. Terminar la cocción de las lagane tratando de que no se peguen a la base de la olla y que no haya demasiada agua. Apagar cuando todavía las lagane y garbanzos resulten al dente. Dejar reposar por lo menos 5 minutos y cubrirlos. En un sartén calentar el aceite evo con un diente de ajo. Cuando llega a la temperatura deseada unir el pimiento en polvo y luego agregar en la olla de la pasta y garbanzos. Espolvorear con el perejil sobrante y servir bien caliente.

CAVATI ALL' AGLIANICO PARA LA PASTA

150 grs. harina de sémola de grano duro
50 grs. harina 00
100 ml. concentrado de Aglianico
1 huevo entero c/s de sal

PARA EL RAGÚ BLANCO

100 grs. Pulpa de novillo
20 grs. Cebolla
20 grs. Apio
20 grs. Zanahorias
50 ml Aceite de oliva extra virgen C/s Sal y Pimienta
½ litro Caldo de carne

PREPARACIÓN DE LA PASTA

FASE 1- Disponer la harina en forma de fuente y comenzar a volcar un poco de Aglianico en la cavidad central junto con el huevo. Empastar con la punta de los dedos.

FASE 2- Continuar a volcar el Aglianico hasta que sea totalmente absorbido por la harina. Normalmente 100 dls es la cantidad justa pero depende de la capacidad de absorción de la harina. Por lo tanto se aconseja volcar el concentrado de vino poco a poco hasta lograr la consistencia deseada para la masa.

FASE 3- Continuar a trabajar enérgicamente hasta formar una masa lisa y homogénea. Cubrir con un repasador y dejar reposar por aproximadamente 30 minutos.

FASE 4. PREPARACIÓN DEL RAGU BLANCO Picar la cebolla, la zanahoria y el apio. Sofreír en una olla de bordes altos con poco aceite. Agregar la pulpa de novillo y cerdo triturado y dejar dorar por una decena de minutos. Agregar el caldo y cocinar lentamente por cerca de 30 minutos. Ajustar de sal.

FASE 5- PARA LAS VERDURAS CROCANTES Cortar los pimientos rojo, amarillo y el apio en brunoise. Dorar en un sartén antiadherente con poco aceite, colar y dejar aparte.

FASE 6- PROCEDIMIENTO PARA LA FONDUE Preparar una salsa bechamel con manteca, leche y harina. Apagar el fuego e incorporar el queso cacciocavallo rallado y dejar fundir. Agregar el tartufo rebanado y condimentar.

FASE 7- Retomar la masa y formar largos rollitos de masa de espesor de 6/8 mm. Luego cortar trocitos de aprox. 2 mm de largo. Apretar los trocitos de masa con la punta del dedo índice con un movimiento rotatorio hacia abajo haciéndolo casi rodar en modo de formar un hueco. Disponer los cavati sobre placa enharinada.

FASE 8. Cocinar los cavati en abundante agua salada por aprox 7/8 minutos.

FASE 9 Colar los cavati y amalgamar con el ragú blanco y las verduras crocantes. Servir sobre la fondue de cacciocavallo al tartufo.



PARA LA FONDUE

250 ml leche
15 grs. Manteca
25 grs. Cacciocavallo
50 grs. Tartufo
20 grs sal y pimienta (c/n)

VERDURAS CROCANTES

20 grs. Pimiento rojo
20 grs. Pimiento amarillo
Apio

Falaone abierto con queso toma, salchicha lucana y huevos sobre fundido de pecorino.

Para el relleno

200 grs. Salchicha lucana
200 grs queso toma
2 huevos
Para la salsa bechamel
200 grs leche
20 grs manteca
20 grs harina
Sal/ nuez moscada
Para la crema fundida
100 grs. Canestrato de moliterno
50 grs. Crema doble

Procedimiento.

Verter la harina sobre una tabla y hacer un hueco donde se colocará la manteca y los huevos. Formar una pasta y dejar reposar por 30 minutos desmenuzar la salchicha y unir al queso, agregar los huevos y unir todo con la salsa bechamel. Colocar a baño maria el pecorino y agregar la crema doble. Batir delicadamente hasta obtener una pasta suave y lisa estirar la masa de 1 cm de espesor. Colocarlo en un molde de aluminio y rellenar con la crema. Cocinar a 180 gds por 15 minutos.colocar la crema fundida en el centro del plato y poner al centro el falaone

BOMBON DE CERDO NEGRO LUCANO

INGREDIENTES PARA 4

12 fetas de cerdo negro lucano
200 grs. Papas
100 grs. Scamorza ahumada
100 grs. Nueces
50 grs miel de castaña
C/ s de polvo de peperoncino
C/s de sal y pimienta

SALSA DE MIEL

3 manzanas verdes de la Val d'Agri
2 cebollas rojas
1 diente de ajo
100 grs. Aceto de vino tinto
100 ml de agua
80 grs. Azúcar de caña
Sal

PROCEDIMIENTO

FASE 1- Cortar el cerdo en fetas y tritularlo en el pica carnes. Condimentar con sal y pimienta.Colocar en el centro las papas ya hervidas junto con la scamorza ahumada Cerrar la carne en forma de bombon ayudándose con el film. Colocarla en horno a vapor por pocos minutos(alternativa: hervir en agua hirviendo por 3 minutos)

FASE 2- Esperar que entibie. Untarla con la miel y pasarla por una molienda de nueces. Terminar la cocción a 180 grados por 5 minutos.

FASE 3- Pelar las manzanas, cortarlas en daditos y colocarlas en una olla poco profunda. Agregar las cebollas picadas finamente, el ajo aplastado, el agua, el aceto, el azúcar de caña y una pizca de sal.Colocar sobre el fuego y dejar cocinar a fuego lento con la tapa de modo que el compuesto llegue a hervir. Retirar luego la tapa y dejar secar la salsa.
La salsa estará pronta cuando haya tomado un buen color rojo.

EMPLATADO

Con la ayuda de una cuchara colocar la salsa de miel sobre un plato y Esparcirla. Colocar sobre ella el bombon. Agregar como guarnición pequeños trozos tostados de pan de Matera.

Montata leggera = pasta per cassate
Ingredientes para 10 personas

Para la masa

4 huevos enteros
75 grs. Azúcar
100 grs. harina 00
1 bolsita vainilla
7,5 grs. aceto

Procedimiento para la masa

Separar las yemas de las claras con cuidado en modo de evitar cualquier partícula de yema en las claras. Trabajar las yemas con el azúcar. Agregar la harina cernida con la vainilla y amalgamar. En la batidora batir las claras a nieve, agregar en movimiento el aceto y dejar girar todavía por un minuto. Volcar una pequeña parte de las claras en las yemas, mezclar delicadamente transferir la mezcla sobre las restantes claras y amalgamar con delicadeza. La cocción puede variar en base a la preparación desde los 10 a los 20 minutos, en horno ventilado, a 170 grados.



Delicia al limón.

Para 10 personas
10 pasta para cassatas

400 s. Crema pastelera
2 dls. baño para dulces
300 grs. crema al limón
500 grs. Crema pastelería
100 grs. Jarabe al limón
50 grs. Limoncello

Procedimiento.

Abrir en la parte inferior las casatas ensopar con el baño aromatizado con el limoncello y corregir con el jarabe en base a la acidez que se desea obtener glacear las delicias con abundante chantilly al limón decorar con un copo de crema y una hojita de limón

Ricotta para casatas

Ingredientes para 10 personas

500 grs. ricotta
200 grs. azúcar
1 gr. Cáscara de naranja
1 gr. Cáscara de limón
20 grs. Sidra abrillantada
1 gr. Naranja abrillantada
50 grs. Gotas de chocolate
Vainillina cantidad necesaria

Procedimiento

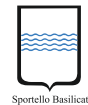
Utilizar ricotta de por lo menos 2 días porque debe estar completamente drenada pasar la ricotta por el cernidor unir todos los ingredientes y mezclar con cuidado.



Productos lucanos.

La basilicata, tierra del aglianico y del greco quesos y embutidos de montaña, porotos y cerdo, pero también pescados sobre el lado del terreno y del jonico, sin dejar de lado los deliciosos hongos y también el excepcional trufado. Tantos estímulos a la fantasía culinaria, e variadas posibilidad de combinaciones a una amplio espectro de vinos de cualidad. la Basilicata del vino tiene el color intenso del tinto, pero no solo eso. Del aglianico del vulture/ doc= denominación de origen controlada que se produce en la zona de rionero, barile, rapolla, ripacandida, ginestra, maschito, forenza, acerenza, melfi, atella venosa, lavello, palazzo san gervasio, banzi e genzano di lucania. parece que los viñedos Aglianico fueran cultivados ya en época romana y que su llegada en Basilicata esté ligada a los colonizadores grecos. Su nombre, también llamado Helenico, habría evolucionado luego hasta convertirse en el aglianico alrededor del siglo xv. Este vino combina sobretodo con los quesos estacionados, los embutidos y las carnes asadas, con las aves nobles y los aromas selváticos, con el cerdo que domina la cocina lucana. Los expertos y apasionados de este vino incorporan también el espumante de aglianico. Esta denominación doc reina solitaria e incontrastada, desde su institución

(1971) hasta el 2003 cuando llega la segunda denominación de origen de la basilicata: tierra dell alta val d'a gri, también un vino tinto pero con el aporte de viñedos internacionales es por lo tanto un sabio equilibrio entre un merlot, un cabernet sauvignon en la tipología del vino tinto, mientras que el rosado la zonas delimitadas son viggiano, grumento nova e moliterno (todas en provincia de potenza) la ultima llegada, sea como vino blanco o tinto, es la doc de matera (2005) para la cual la zona de producción individuada coincide solo con el area de la cual toma el nombre y es una mezcla sabia entre uvas de viñedos antiguos y modernos. el panorama de la enologia lucana se completa con le igt de basilicata e del igt de grottino de roccanova. El primero, como lo dice su nombre, se refiere a la entera región. el segundo se identifica con las grutas del vino de la zona de potenza excavadas en la roca, desde epocas remotas alrededor del siglo xvi, en las cuales el nectar reposaba a temperatura casi constante. Ambos igt pueden ser blancos o tintos. un viaje aparte, totalmente fascinante, es en basilicata de los vinos blancos dulces para postre y los rosados casero



Sus diversos aceites de oliva extra virgen . Una región pequeña y no super poblada pero que contiene en su interior tan diversos micro climas. Son numerosas las variedades de olivos y por lo tanto el aceite de oliva de la Basilicata tiene carácter. La tradición de su cultivo viene del mar, de tantos milenios atrás, sobre las trazas de aquellos colonizadores que se aventuraban en el mediterráneo en la búsqueda de nuevas oportunidades comerciales. El creciente interés por la enogastronomía lucana ha relanzado también el Cultivo del olivo que en los años 80 superaba poco los 20 000 hectolitros y hoy Ha llegado a 29 000. Son cantidades modestas si se considera que el aceite lucano respecto a la Producción nacional representa solo el 0, 76%. La peculiaridad del extravirgen de Basilicata esta ligada no solo a su clima sino también a la extrema fragmentación de la producción, problema comercial pero Importante recurso di diversidad. Son cerca de 40 000 los cultivadores, que en 180 aceiteras de alta tecnologia, Ofrecen el aceite más adecuado a cada plato de la cocina lucana, de los de Montaña como los de mar. Desde el pollino al vulture y alto bradano, desde el sauro hasta la val d' agri, desde el melandro hasta la colina materana, se encuentran las 5 áreas tradicionalmente más volcadas al oleocultivo. El sector privilegiado es el parque nacional del pollino donde, con la consigna De " poco pero bueno" se han conservado valiosas cepas antiguas. Bajando hacia el mar jónico la atracción para el gourmet es la colina de Matera donde, además del aceite de oliva extravirgen se señala la producción de La oliva para mesa, la llamada " maiatica de ferrandina" Hay otras zonas que complementan también la producción como aliano, barile y montescaglioso.



La castaña

Quien busca naturaleza incontaminada y no ama el tumulto, en el vulture Melfese encuentra algo más: tanto buen gusto! la castaña, también llamada varola, está considerada uno de los símbolos de la Basilicata donde los bosques de esta especie dominan incontrastados sobre una Superficie de cerca de 7000 hectáreas. Todo el territorio de montaña entre los 600 y 1200 metros de altitud está Cubierto pero la zona más destacada se encuentra en la misma que es ya célebre Por los viñedos aglianico y vulture melfese. Y es justamente en la antiquísima melfi que cada otoño se celebra:

“Su majestad la castaña”

Si por un lado, la historia en melfi acompaña todo la evolución de la Población, por otra, la castaña contribuye a caracterizar fuertemente el paisaje. según los estudiosos, la castaña podría haber llegado desde turquía, sobre Las trazas de Federico II. Melfi, por lo tanto, es recordada por los historiadores justamente como la ciudad de la constitución federiciano.

La fecha se fija cada año en la segunda mitad de octubre, la llamada

sagra de la castaña es una apetitosa ocasión para saborear el típico Marroncino de melfi, tostado magistralmente y en la perfecta atmosfera: Aquella sugestiva de la plaza duomo que, para la ocasión, se transforma en un pequeño bosque. Los espacios expositivos y para la degustación, de hecho, recuerdan los Refugios de montaña y tal como requiere la tradición, la propuesta Gastronómica es extremadamente amplia. Al gourmet se le ofrece la posibilidad de saborear desde la simple castaña Tostada sobre las brasas hasta el llamado castagnaccio. Pero la castaña, considerada el alimento de los pobres y hoy revalorizada, representa también la materia prima de la cual los pasteleros lucanos saben obtener postres y exquisitos helados. Pero no solo los golosos de los dulces se benefician de la castaña: también la pasta puede ser obtenida de harina de castañas y la carne condimentada con la Delicadísima crema de marron considerada por demás un orgullo “Made in melfi”. El óptimo marroncino si recoge también en los bosques de rionero, atella, barile y rapolla, y es ideal para la preparación de los marrons glacés!



Tronco de navidad Ingredientes para 10 personas

Para la pasta

5 huevos enteros
75 grs. Azúcar
100 grs harina 00
1 bolsita vainilla
7,5 aceto

Procedimiento.

Separar las yemas de las claras cuidadosamente para evitar cualquier Trazas de yema en las claras Batir las yemas con el azúcar, agregar la harina tamizada con la Vainillina y amalgamar. en la batidora batir las claras a nieve. Agregar en movimiento el aceto y Dejar girar todavía por un minuto. Volcar una pequeña parte de las claras en las yemas, mezclar Delicadamente. Transferir el compuesto en las restantes claras y Amalgamar con delicadeza. Extender la mezcla sobre un papel para horno de un cm de espesor. Cocinar en horno a 170 grados por 12 minutos. Jarabe Hervir 500 grs agua con 200 grs. Azúcar, cáscara de naranja y limón y Llevar a ebullición. Salsa negra. Mezclar 50 grs. De cacao con 50 grs azúcar, agregar 100 grs agua y Llevar a ebullición. Retirar del fuego y agregar 200 grs. De chocolate fundido Crema pastelera Hervir 1 lt leche con limón y vainillina. Aparte batir 8 yemas de huevo con 300 grs azúcar Agregar 130 grs. Harina, mezclar y unir con la leche hirviendo Cocinar a fuego bajo hasta que Llegue a la ebullición.

Armado del tronco

Humedecer el biscochuelo con el jarabe.

Cubrir con la mitad de la crema pastelera y arrollarlo sobre sí mismo

Unir el resto de la crema con la salsa negra.

Endurecer si es necesario con cacao amargo y decorar el postre como si Fuera un árbol.

