



*La Scuola di Cucina Sale&Pepe e il Cral Mondadori
vi danno il benvenuto al*

Cooking Game



Venerdì 19 gennaio 2018

Chef

Eva Golia

Menù

*Tajarin piemontesi fatti da voi con tartufo nero,
burro e mandorle*

Battuta di fassona al coltello

Crema al cioccolato aromatizzata all'arancia

Tajarin piemontesi fatti da voi con tartufo nero, burro e mandorle

Specialità della cucina piemontese di pasta fresca all'uovo. Si gustano conditi con burro, formaggio e tartufo o con il ragù di frattaglie, tipico delle Langhe. Considerati da sempre il **classico piatto della domenica**, nelle famiglie langarole legate alla tradizione, i tajarin sono ancora oggi simbolo di festa, protagonisti indiscussi della tavola natalizia. Anche per la ricchezza e la sapidità dei condimenti.

Ingredienti

400 g farina 00

12 tuorli

tartufo nero in pasta o in lamelle

burro qb

200 gr di mandorle pelate e tritate

Procedimento

Fai una fontana con 400 g di farina 00 e impasta con 12 tuorli, lavora a lungo, fino a ottenere un impasto consistente. Avvolgilo con pellicola e lascialo riposare per un paio d'ore. Stendi la pasta con il matterello, o la macchina per la pasta, fino a ottenere una sfoglia molto sottile. Arrotolala e ricava i tajarin, affettandola come per ottenere tagliatelle molto sottili. Disponili su un piano di lavoro infarinato e fai asciugare per 2-3 ore. Cuocili in abbondante acqua bollente salata per 2-3 minuti e condiscili a piacere.

Aromatizzate il burro riducendolo in pomata e amalgamando poco alla volta la pasta di tartufo sino a ottenere l'intensità di gusto desiderata

Al momento di servire, spolverizzate i tajarin con il crumble di mandorle.

Battuta di fassona al coltello

Classica

Tagliate 800 g di controfiletto a fettine sottili, poi a listarelle, quindi a dadini. Se volete una tartare più sminuzzata, agite contemporaneamente sui dadini con due coltelli affilati come per fare un battuto. Suddividete la carne nei piatti individuali e servitela con cipolla tritata, senape, tuorli d'uovo, prezzemolo, capperi, salsa Worcester, olio, sale e pepe.

Ingredienti

Con olive e capperi

800 g di manzo (filetto o controfiletto)

20 grandi olive verdi

1 cucchiaino di capperi sott'aceto

2 cipollotti

4 cetriolini agrodolci

salsa Worcestershire

1 limone

timo, prezzemolo e erba cipollina

olio extravergine di oliva

sale e pepe

Procedimento

Prepara gli ingredienti. Elimina la parte verde e le radichette dei cipollotti. Lavali e tritali finemente. Snocciola 16 olive e taglia la polpa a pezzetti. Se non hai lo snocciolatore, schiaccia con il batticarne ed elimina i noccioli. Sgocciola i cetriolini, tagliali a metà, nel senso della lunghezza, e quindi a dadini molto piccoli. Sciacqua sotto acqua fredda corrente i capperini sott'aceto. Taglia la carne a fettine molto sottili, poi a listarelle, quindi a dadini. Se desideri una tartare più sminuzzata, agisci contemporaneamente sui dadini con due coltelli affilati come per fare un battuto. In alternativa, chiedi al tuo macellaio di fiducia di macinare la carne. In questo caso, acquistala al massimo 1-2 ore prima di consumarla.

Mescola la tartare. Riunisci tutti gli ingredienti preparati in una ciotola. Aggiungi la carne tritata, 2-3 cucchiari di olio extravergine, il succo di 1/2 limone, 4-5 gocce di salsa Worcestershire, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe. Mescola con delicatezza con un cucchiaino di legno.

Completa e servi. Disponi il tagliapasta in un piatto individuale. Riempi il tagliapasta con 1/4 di composto di carne. Livella con il dorso di un cucchiaino e sfilala delicatamente il tagliapasta: otterrai in questo modo una perfetta tartare. Ripeti l'operazione, per ottenere le altre 3 tartare. Poni sulla sommità di ciascuna cupoletta di carne 1 oliva tenuta da parte. Guarnisci i piatti con qualche foglia di prezzemolo e qualche spicchetto di limone e servi.

Crema al cioccolato aromatizzata all'arancia

Ingredienti

1 Arancia
200 g cioccolato fondente
4 uova
sale qb

Procedimento

Grattugiate la scorza di 1 arancia e spremetene metà. Sciogliete a bagnomaria, o a fuoco molto basso, 200g di cioccolato fondente tagliuzzato. Sgusciate 4 uova e separate i tuorli dagli albumi. Con la frusta elettrica montate gli albumi a neve con un pizzico sale e, a parte, i tuorli con il succo e la scorza d'arancia. Unite a filo il cioccolato fuso, continuando a montare. Incorporate al composto gli albumi montati a neve, con delicati movimenti dal basso verso l'alto. Distribuite la mousse nelle coppe, fate riposare in frigo per circa 3 ore e servite.