

# Il Mio Catering

27/03/2025

Chef LUIGI SARTINI

## ASSOCIAZIONE CUOCHI ARTUSIANI FORLÌ CESENA

Indirizzo

Via A, Diaz, 44

Forlimpopoli (Fc)

C.F./P.Iva 04550520409

**MAIL:**

ass.cuochiartusianifc@gmail.com

**WEB:**

www.associazionecuochifc.it

**FACEBOOK:**

Associazione Cuochi Artusiani  
Forlì Cesena

**INSTAGRAM:**

ass\_cuochi\_artusiani\_fc

### SEDE DEL CORSO

## CASA ARTUSI

Via A. Costa, 21

Forlimpopoli (FC)

### DATA CORSO

27/03/2025

### ORARIO CORSO

Dalle Ore: 15.00

Alle Ore: 18.00

## SFORMATO DI CAROTE CON INDIVIA E CERFOGLIO

**INGREDIENTI:** - 500 gr carote - 200 gr formaggio magro (philadelphia) - 4 albumi - ½ litro di brodo di pollo - ½ foglia di alloro - 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di timo

**PROCEDIMENTO:** Pelare le carote, pesarne 500 gr ed affettarle sottilmente. Mettere le carote in una casseruola con il brodo, il timo, l'alloro, l'aglio tagliato a pezzetti. Portare ad ebollizione e far cuocere per circa 10 minuti, scolare le carote e frullarle aggiungendo il formaggio e gli albumi aggiustando con sale e pepe. Mettere l'impasto ottenuto in uno degli stampini imburrati, mettere in forno a bagnomaria preriscaldato per 15 minuti. Per la salsa far ridurre del vino bianco per 2/3 del suo volume aggiungendo il brodo di cottura e montare all'olio extra vergine.

**MONTAGGIO E FINITURA:** Servire con insalata belga, tagliata a julienne. Disporvi sopra lo sformato, condire con la salsa ottenuta e guarnire con cerfoglio. Se si vuole, accompagnare con pan brioche di verdure.

## CREMA DI TOPINAMBUR CON CUORE DI CARCIOFO ALLA VANIGLIA

**INGREDIENTI:** - 400 gr di topinambur - 4 carciofi - 1 baccello di vaniglia - 200 gr brodo vegetale - ½ bicchiere di vino bianco - 1 spicchio d'aglio - sale, pepe, olio extravergine d'oliva

**PROCEDIMENTO:** sbucciare il topinambur, lavarlo e tagliarlo a cubetti regolari. Insaporire poco olio con uno spicchio d'aglio in una casseruola e aggiungere il topinambur, salare e rosolare dolcemente per 5 minuti. Aggiungere il brodo vegetale e cuocere finché non sarà ben cotto. Togliere dal fuoco, levare l'aglio e frullare fino ad ottenere una crema. Aggiungete l'olio d'oliva per montare la salsa. A parte, far riscaldare in una casseruola un baccello di vaniglia con poco olio. Una volta profumato l'olio, aggiungete i carciofi precedentemente puliti a cuore e lavati. Aggiustare di sale e far rosolare 5 minuti a fuoco moderato, unire il vino bianco e portare a cottura (se necessario, aggiungere dell'acqua).

**MONTAGGIO E FINITURA:** Disporre sul fondo dei piatti la crema di topinambur ben calda, mettere al centro il cuore di carciofo e guarnire con il baccello di vaniglia.

## **PASSATELLI SALTATI CON FAVE E PECORINO**

**INGREDIENTI:** - 200 gr di pan grattato - 200 gr di parmigiano reggiano - 4 uova - 1 scorza di limone - 150 gr di fave pulite - 1 rametto di timo - l'odore dell'aglio fresco - 100 gr di pecorino semi stagionato a scaglie - brodo di carne - sale, pepe, olio d'oliva

**PROCEDIMENTO:** impastare i passatelli (pane, parmigiano, uovo e l'odore del limone). Sgranare e sbollentare le fave, raffreddarle rapidamente poi togliere la pelle esterna. In un sauté mettere l'olio d'oliva e l'odore dell'aglio fresco, far riscaldare dolcemente, aggiungere le fave precedentemente preparate e insaporire con sale e pepe nero.

**MONTAGGIO E FINITURA:** Far bollire il brodo, formare i passatelli e cuocerli bene. Scolarli avendo cura che non siano troppo asciutti e saltarli con le fave, spolverare con  $\frac{3}{4}$  di pecorino e impiattare. Guarnire con il restante pecorino ed il rametto di timo.

## **CARRÈ DI MAIALINO CON SALSA AL LATTE, ALBICOCCHES SECCHES E TORTINO DI PATATE VIOLA**

**INGREDIENTI:** - n. 02 Carrè di maialino con 12 costolettine - 1 litro di latte - 3 spicchi di aglio - 150 gr di albicocche secche - 250 gr di patate viola - Olio EVO, sale e pepe bianco

**PROCEDIMENTO:** Mettere a ridurre il latte con l'aglio finché non diventa cremoso, deve ridurre di  $\frac{3}{4}$ . Scalzare i carrè scaltarli per avere le costolette pulite, togliere la cotenna e sgrassare. Legarli e rosolarli in padella con la cotenna e poi portarli a cottura in forno a 190° C. Togliarli e metterli a riposare avendo cura di far diventare croccanti le cotenne. Bollire le patate con la buccia in acqua salata, sbucciarle e schiacciarle metà con uno schiaccia patate. Fare a dadini l'altra metà. Mescolare insieme dadini e purea, poi condire con sale, pepe, olio e metterle in un coppa pasta.

**MONTAGGIO E FINITURA:** Filtrare la salsa al latte disporla sulla base del piatto mettere al lato il tortino di patate. Tagliare le costolette, sistemarle sulla salsa, ultimare il piatto con le albicocche secche e guarnire con la cotenna croccante.

**ASSOCIAZIONE CUOCHI  
ARTUSIANI FORLÌ CESENA**

**Il Mio  
Catering**

Chef LUIGI SARTINI

27/03/2025

## **INSALATA DI FRAGOLE CON GELATO AI PISELLI**

**INGREDIENTI:** - 600 gr di fragole - Qualche goccia di limone - 60 gr di zucchero a velo - 110 gr di piselli sgranati - 300 gr di latte - 35 gr di zucchero semolato - 10 gr di olio extra vergine - Germogli di piselli - Aceto balsamico tradizionale

**PROCEDIMENTO:** Mettere sul fuoco il latte con i piselli, lo zucchero semolato, l'olio e cuocer senza far bollire. Togliere dal fuoco, frullare, mettere il composto negli stampi del packojet e poi in abbattitore a congelare. Pulire e lavare le fragole. Frullarne 3/4 con il limone e lo zucchero a velo. Tagliare a fette le restanti. Disporre la fragola frullata sulla base del piatto fondo con sopra le altre fragole tagliate a fette, far montare il gelato ai piselli nel packojet.

**MONTAGGIO E FINITURA:** Mettere una quenelle di gelato, decorare con germogli di piselli e condire con qualche goccia di balsamico tradizionale.