

N.12 del 14-11-2018 - Anno I - Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 1, MBPA/NE/PD/002/2018 - Contiene I.P. - Mensile

DICEMBRE 2018  
[www.cc-cash.it](http://www.cc-cash.it)

# linea diretta

PROFESSIONISTI AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ



**PIZZOCCHERI**  
LA TRADIZIONE IN TAVOLA

**FESTE DI NATALE**  
I NUOVI TREND

**I MIGLIORI**  
BAR D'ITALIA

LA RICETTA

**Bottoni ripieni di cappone e patate, spuma di parmigiano 36 mesi con ristretto al timo**

(dello chef Rocco De Santis)

**Ricetta per 4 persone**

**Ingredienti per la pasta all'uovo:**

1 kg semola  
30 g sale  
8 uova intere

**Per il ripieno:**

1 cappone  
sedano q.b.  
carote q.b.  
cipolla q.b.  
500 g di patate  
rosmarino q.b.  
Timo q.b.

**Per la spuma:**

250 ml latte  
250 ml panna  
350 g parmigiano grattugiato

\_\_ Come prima operazione preparare il brodo di cappone, tagliando le verdure a mirepoix.

\_\_ In una casseruola unire alle verdure il cappone e coprire con acqua, portare a bollore e cuocere lentamente per circa 6 ore.

\_\_ Nel frattempo preparare la pasta all'uovo unendo tutti gli ingredienti in una planetaria, coprire l'impasto con una pellicola e lasciarlo riposare per 30 minuti.

\_\_ Per la spuma di parmigiano, unire panna e latte e lasciare ridurre della metà.

\_\_ Fuori dal fuoco aggiungere il parmigiano grattugiato e addensare con l'aiuto di un frullatore, riempire il sifone e caricare con 2 bombolette di gas.

\_\_ Una volta che il cappone risulterà cotto, passare le carni al tritacarne e unirle alle patate precedentemente

rosolate in padella con olio, rosmarino e timo, terminando la cottura in forno e successivamente schiacciate.

\_\_ Mescolare il tutto insaporendo con sale e pepe, parmigiano e aromi come timo e rosmarino sino a ottenere una farcia omogenea.

\_\_ Stendere la pasta in maniera sottile.

\_\_ Con l'aiuto di un coppapasta farcire con il cappone e chiudere dando la forma desiderata.

\_\_ Cuocere i ravioli ottenuti nel brodo di cappone, scolare e saltarli in un fondo di carne ottenuto dalla rosolatura delle carcasse di pollo, cappone e manzo e fatto bollire per ore, poi filtrato e ridotto sino a ottenere un ristretto ai sentori di timo.

\_\_ In un piatto fondo adagiare la spuma di parmigiano, i ravioli e decorare con foglie di timo e una cialda di parmigiano.



Rocco De Santis è Executive Chef del Santa Elisabetta, ristorante gourmet dello storico Hotel Brunelleschi di Firenze.

Segnalato nella *Guida Michelin 2018* con un punteggio di 3 forchette e 1 piatto e dalla *Guida de L'Espresso* con un cappello, è situato in una sala intima con soli sette tavoli al primo piano della torre bizantina dell'hotel.

Alla location invidiabile abbina un'atmosfera accogliente e la cucina ricercata dello Chef De Santis.

