Mai dire Mai!

24 ricette per abbinare il Pecorino Toscano D.O.P.
con ingredienti che non ti aspetteresti.

PECORINO TOSCANO

Il Ricettario

Il ricettario Mai dire Mai

Il Pecorino Toscano DOP è un prodotto di qualità che si può abbinare con tanti alimenti, anche con i più particolari. Su questo assunto il Consorzio ha sviluppato il challenge «Mai dire Mai», in collaborazione con AIFB.
Dato il riscontro positivo di questa iniziativa verso i foodbloggerdell'associazione e verso i nostri fan, che hanno cominciato a condividere con noi ricette i modo spontaneo, proponiamo di realizzare un ricettario con i piatti realizzati dai foodbloggerpartecipanti al Challenge.
Non un ricettario come tanti altri quindi, ma il risultato di abbinamento inusuali che valorizzano il Pecorino Toscano dopcome prodotto versatile e di qualità.

Indice delle ricette

Antipasti

Cannoli salati al Pecorino Toscano D.O.P. con crema ai funghi Chiodini	4	Stephanie Cabibbo	Pecorino Toscano D.O.P. e Funghi
Gelato di Pecorino Toscano D.O.P., zenzero candito piccante e sale nero, con croccante di gamberi rosa, freddo di cipolla di Tropea e spugna di basilico e pere	5	Andrea Zinno	Pecorino Toscano D.O.P. e Gamberi
Muffin con barbabietole rosse e pecorino decorati con humus di barbabietola	6	Erica Zampieri	Pecorino Toscano D.O.P. e Barbabietola

Primi piatti

Bottoncini di semola e Pecorino Toscano D.O.P., al ragù bianco di Piccione al Chianti	7	Simona Lelli	Pecorino Toscano D.O.P. e Piccione
Cannoli di pasta kataifi con Pecorino Toscano D.O.P. e cozze all'orientale	8	Elena Arrigoni	Pecorino Toscano D.O.P. e Cozze
Gnocchi alla barbabietola rossa ripieni al Pecorino Toscano D.O.P. su crema di pecorino	9	Alessandra Molla	Pecorino Toscano D.O.P. e Barbabietola
Gnocchi di ceci ripieni di pecorino e curry	10	Valeria Gallorini	Pecorino Toscano D.O.P. e Curry
Gnocchi di pecorino su vellutata di porcini	11	Sara Bonaccorsi	Pecorino Toscano D.O.P. e Funghi
Ravioli ripieni di crema di Pecorino Toscano D.O.P., con ragù di coniglio al profumo di olive e limone	12	Stefania Mulè	Pecorino Toscano D.O.P. e Coniglio
Risotto mantecato al pecorino toscano, con piccione e salsa ai suoi fegatini	13	Antonella Eberlin	Pecorino Toscano D.O.P. e Piccione
Tagliolini in salsa al pecorino con salsiccia	14	Chiara Messena	Pecorino Toscano D.O.P. e Curry
Tortelli con la coda ai gamberi e Pecorino Toscano D.O.P.	15	Camilla Assandri	Pecorino Toscano D.O.P. e Gamberi

Secondo piatto

Coniglio farcito con guanciale	16	Cristiana Di Paola	Pecorino Toscano D.O.P. e Coniglio
Fish&Chips mediterraneo	17	Cinzia Martellini Cortella	Pecorino Toscano D.O.P. e Cozze
Insalata d'autunno con Pecorino Toscano D.O.P. stagionato e citronette all'uva	18	Sabrina Gasparri	Pecorino Toscano D.O.P. e Uva
Involtini di manzo ripieni di Pecorino Toscano D.O.P. con uva agrodolce	19	Gianluigi Senaldi	Pecorino Toscano D.O.P. e Uva
Polenta e Formai	20	Alessandra Petteni	Pecorino Toscano D.O.P. e Cacao
Polpette di polenta al pecorino stagionato su fonduta di pecorino giovane e perle di caffè	21	Nicol Pini	Pecorino Toscano D.O.P. e Caffè

Dolce

Bavarese al pecorino giovane su sablé al caffè, salsa al ponce livornese, limone candito, chicchi di caffè glassati al miele d'acacia, croccante di noci e neve di pecorino stagionato	22	Cristina Galliti	Pecorino Toscano D.O.P. e Caffè
Bignole al cacao con doppio Pecorino Toscano D.O.P.	23	Giulia Robert	Pecorino Toscano D.O.P. e Cacao
Calcioni, caciuni, cacioni dolci marchigiani con un ripieno di pecorino e zucchero	24	Donatella Bartolomei	Pecorino Toscano D.O.P. e Zucchero
Occhi di bue al pecorino con chutney di mango	25	Alice Del Re	Pecorino Toscano D.O.P. e Mango
Sfera di Pecorino su Waffle al Pecorino stagionato e chutney di mango	26	Antonella Marconi	Pecorino Toscano D.O.P. e Mango
Tarte tatin alle pere con frolla al pecorino stagionato Accompagnata da una chantilly al pecorino fresco	27	Coralba Martini	Pecorino Toscano D.O.P. e Zucchero

Food Blogger: **Stephanie Cabibbo** http://blog.giallozafferano.it/mastercheffa/

Cannoli salati al Pecorino Toscano D.O.P. con crema ai funghi Chiodini

Ingredienti per 8 persone:

Per l'impasto dei cannoli:
- 250 gr di farina tipo 0,
- 125 gr di vino rosso,
- 25 gr di aceto di vino rosso,
- 1 cucchiaino di strutto,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- Olio di semi per friggere

Per la crema al Pecorino Toscano D.O.P.:
- 230 gr di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato,
- 400 gr di ricotta,
- Semi di papavero

Per la crema ai funghi chiodini:
- 500 gr di funghi chiodini (preferibilmente freschi),
- 1/2 cipolla,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- Olio EVO,
- Sale,
- pepe,
- Prezzemolo

Preparazione:

Preparare l'impasto del cannolo la sera prima del consumo. Miscelare tutti gli ingredienti in una ciotola e, quando sono ben amalgamati, continuare a lavorare su una spianatoia infarinata finché l'impasto perde parte della sua umidità e diventa meno appiccicoso.

Formare una palla, avvolgere in pellicola trasparente e porre in frigo a riposare tutta la notte. Il mattino successivo, estrarre l'impasto dal frigorifero e stenderlo sottilmente (consiglio di usare lo stirapasta per pasta fresca alla penultima tacca di spessore, cominciando a stendere la pasta dallo spessore maggiore e diminuendolo man mano).

Con un coppapasta, ritagliare dei dischi d'impasto. Avvolgere i dischi attorno agli appositi stampini per cannoli, premendo bene fra le due estremità dell'impasto affinché i cannoli non si aprano in cottura. Mettere a scaldare abbondante olio di semi e, quando è ben caldo, immergere i cannoli nell'olio bollente e cuocerli fino a doratura, poi porre su carta assorbente. Estrarre delicatamente dagli stampini e lasciare raffreddare.

Grattugiare il Pecorino e frullarlo insieme alla ricotta in un mixer. Porre la crema così ottenuta in un sac-à-poche senza beccuccio. Far riposare in frigorifero. Preparare la crema ai funghi: pulire bene i funghi (che non si lavano, ma si puliscono con un panno o una carta assorbente umida). Tritare finemente la cipolla. Soffriggere la cipolla in olio EVO, poi aggiungere i funghi, far rosolare e poi aggiungere il vino e lasciare sfumare. Aggiungere due mestoli d'acqua, salare e pepare, poi abbassare la fiamma e far cuocere per 20 minuti. Trascorso questo tempo, togliere il coperchio e lasciare asciugare il liquido. Frullare i funghi con qualche ciuffo di prezzemolo. Riempire i cannoli con la crema al formaggio (mai farlo in anticipo perché i cannoli, come si dice da noi, si "ammollano") e passare le estremità nei semi di papavero. Versare la crema ai funghi calda in delle ciotoline monoporzione.

Servire un paio di cannoli a commensale accompagnati dalla salsa ai funghi, in cui dovranno intingere i loro cannoli, per un mix di sapori unico!

Food Blogger: **Andrea Zinno** www.trapignatteesgommarelli.com

Gelato di Pecorino Toscano D.O.P., zenzero candito piccante e sale nero, con croccante di gamberi rosa, freddo di cipolla di Tropea e spugna di basilico e pere

Ingredienti (per 4 persone)

Per il gelato di Pecorino Toscano D.O.P.
Un etto e mezzo di panna fresca; Un etto di Pecorino Toscano D.O.P. fresco, Mezz'etto di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato, Un albume, Due rametti di maggiorana, Fiocchi di sale nero, Pepe bianco

Per il croccante di gamberi rosa:
Tre etti di gamberi rosa, Sale e pepe bianco

Per lo zenzero candito:
Due etti di zenzero fresco, Zucchero semolato, Un pezzetto di peperoncino, Acqua

Per il freddo di cipolla:
Una cipolla rossa piuttosto grossa, Un litro d'acqua, Un etto di zucchero di canna, Ottanta grammi di aceto di mele o di vino bianco, Sale grosso

Per la spugna di pere e basilico:
Due uova intere, Un tuorlo, Ottanta grammi di farina "00", Venti foglie di basilico, Un etto di polpa di pera, molto matura e morbida, Semi di coriandolo, Sale

Preparazione

Sbucciate lo zenzero e ricavatene dei cubetti di mezzo centimetro di lato, che metterete in una pentola con un litro di acqua, portandola sul fuoco e facendo cuocere per quaranta minuti, poi scolate lo zenzero, pesatelo e rimettetelo nella pentola insiema ad una stessa quantità di zucchero, coprendo a filo con acqua e aggiungendo un pezzo di peperoncino - il *piccante* dovrà appena percepirsi - e portate sul fuoco, fino a che il fondo sarà quasi del tutto evaporato, quindi trasferite lo zenzero su un foglio di carta da forno, fatelo asciugare per almeno sei ore e poi passatelo nello zucchero. Grattugiate i formaggi e metteteli in un pentolino, insieme alla panna e alla maggiorana e portate sul fuoco, a fiamma bassissima, fino al loro scioglimento. Fate freddare, poi montate a neve piuttosto ferma l'albume e unitelo. Versate il composto in un contenitore e mettetelo nel freezer per un'ora. Pulite la cipolla, prendete un pentolino e metteteci l'acqua, l'aceto e lo zucchero e portatelo sul fuoco. Quando lo zucchero è sciolto, unite la cipolla, coprite e fate cuocere per circa un'ora, poi scolate la cipolla, pesatela e mettetela nel bicchiere del frullatore. Aggiungete una quantità del liquido di cottura pari alla metà del peso della cipolla, poi frullate fino ad ottenere un composto fluido, che metterete in freezer, mescolando ogni tanto. Riprendete il gelato, aggiungeteci i fiocchi di sale e lo zenzero, rimettendo nuovamente in freezer fino a poco prima di consumare. Pulite i gamberi e con le teste fateci un brodo leggero, con un mestolo del quale frullerete i gamberi. Mettete la carta da forno in una teglia e versateci il composto, ottenendo uno strato di un paio di millimetri di spessore, quindi infornate a 80° fino ad ottenere una cialda croccante.Sbattete le uova e il tuorlo, poi aggiungete la farina, lavorate ancora e poi frullate il tutto insieme alle foglie di basilico, alla polpa della pera, ad un pizzico di sale e ad una macinata di semi di coriandolo. Setacciate il composto e mettetelo nel sifone, aggiungete due cariche di gas, agitate e poi *sifonate* il composto in due bicchieri di vetro, fino a circa i due terzi della loro altezza. Mettete i bicchieri nel microonde e cuocete alla massima potenza per un minuto, poi estraete la spugna dai bicchieri. Impiattate mettendo sul fondo dei piatti un cucchiaio di freddo di cipolla, sopra di essa una pallina di gelato, poi il croccante di gamberi, completando con i pezzi di *spugna*. Guarnite e portate velocemente in tavola.

Food Blogger: **Erica Zampieri** http://saporiedissaporifood.blogspot.it

Muffin con barbabietole rosse e pecorino decorati con humus di barbabietola

Ingredienti

per Muffin 12 pz

- 100 gr di barbabietola rossa frullata,
- 4 cucchiai di olio evo,
- 225 ml di latte intero,
- 1 uovo sbattuto,
- 275 gr di farina tipo 1,
- 1 cucchiaio di lievito in polvere per torte salate,
- 50 gr di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato,
- sale e pepe q.b.

per Humus di Barbabietola

- 150 g ceci (precotti),
- 80 g barbabietole (precotte, sottovuoto),
- 30 gr di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio di oliva.

Procedimento

per Muffin 12 pz

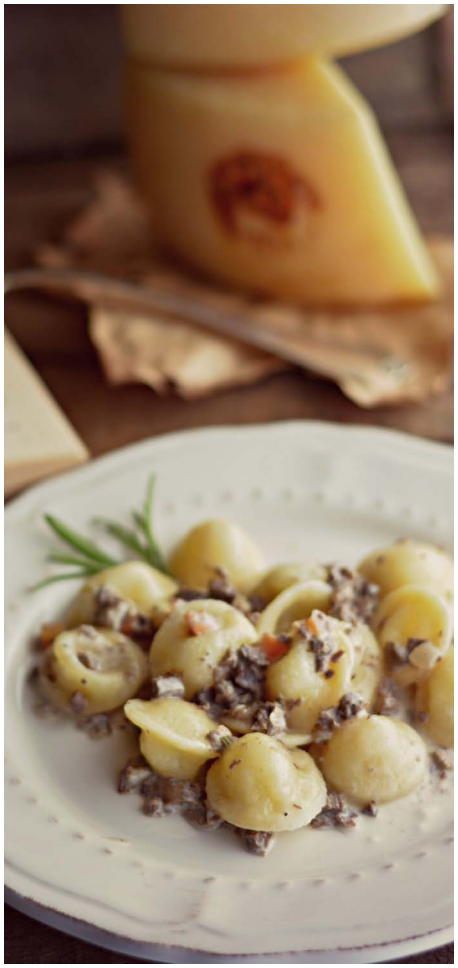
Pulire le barbabietole con un panno umido e cuocere in pentola per 20 minuti circa, il tempo per la cottura dipenderà dalla grossezza delle barbabietole. Si può saltare questa paste, utilizzando le barbabietole precotte. Frullare la barbabietola. In una planetaria mettere la barbabietola frullata, aggiungere sale, pepe, l'uovo sbattuto, la farina, il pecorino, il lievito, l'olio. Azionare a velocità bassa aggiungendo un po' alla volta il latte. Aumentare la velocità quando tutti gli ingredienti si sono amalgamati. Continuare a lavorare l'impasto per 10 muniti. Aiutandosi con un dosa gelato riempire i pirottini fino a 3/4. Cuocere in forno a 200° per 20 minuti, tastare con uno stecchino che la preparazione sia cotta. Far raffreddare prima di decorarlo.

per Humus di Barbabietola

Fare la barbabietola a pezzetti. In un frullatore aggiungere la barbabietola, i ceci scolati, il pecorino. Tritare finché il composto non sarà omogeneo. A robot acceso aggiungere 3 cucchiai di olio e un goccio d'acqua fino ad ottenere la consistenza desiderata.
Riempire un sac-a-poche con hummus di barbabietola. Scavare leggermente ogni muffin, e decorare con hummus di barbabietola.Grattugiare sopra un po' di pecorino per finire il muffin

Food Blogger: **Simona Lelli** www.farinefioriefili.ifood.it

Bottoncini di semola e Pecorino Toscano D.O.P., al ragù bianco di Piccione al Chianti



Ingredienti per 4 persone

per la pasta:
- 500 g.di semola di grano duro rimacinata,
- 300 ml d'acqua circa,
- 1 pizzico di sale.

per il ripieno:
- 250 g di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato,
- 2 o 3 cucchiai d'acqua appena tiepida.

per il ragù:
- 2 piccioni,
- 1/2 bicchiere di aceto bianco,
- 1 bicchiere di Chianti (o vino rosso fermo),
- 4 cucchiai di verdure miste per soffritto tagliate a cubetti (sedano-carotacipolla),
- 10 aghetti di rosmarino fresco,
- 1 piccolo spicchio d'aglio,
- 1 bacca di ginepro,
- 5 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva,
- 100 ml.di panna fresca,
- sale e pepe nero.

Procedimento

per la pasta.
In una ciotola mettete la semola di grano duro e meta' dell'acqua prevista e cominciate a impastare, poi aggiungete l'acqua poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio, sodo ed elastico, coprite con una campana e lasciate riposare 30 minuti.

Ora preparate il ripieno.
Grattugiate il pecorino, unite 2 cucchiai d'acqua e cominciate a impastare, unite altra acqua pochissima alla volta sempre impastando fino ad ottenere una pasta o della bile, tipo la pasta di zucchero. Ora tirate la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata, fino ad uno spessore di circa 2 mm. e con un coltello tagliate delle strisce larghe circa 8 cm. Con la pasta di pecorino formate delle palline grandi appena piu' di un cece e posizionatele sulla meta' inferiore della sfoglia distanziandole circa 4 cm.,poi ripiegate la pasta fino a coprire il ripieno e mentre fate pressione per chiuderla fate attenzione a togliere l'aria (altrimenti in cottura si riempiranno d'acqua). Con uno stampino tondo da anolini largo 3 cm formate i vostri bottoncini e lasciateli asciugare sulla spianatoia leggermente infarinata o se l'avete su un vassoio essicatore.

Mentre si asciuga la pasta, preparate il ragù.
Tagliate i piccioni a pezzi, metteteli in una casseruola con mezzo bicchiere d'aceto bianco, coprite con coperchio e cuocete a fiamma media per 15 minuti, scolate e lasciate intiepidire ,poi disossatelo e togliete completamente la pelle e tritate la polpa a coltello. In una padella versate l'olio e appena è caldo unite il trito da soffritto, il rosmarino tritato finissimo e lo spicchio d'aglio in cui avrete infilzato uno stuzzicadenti , cosi' farete prima a toglierlo, adesso potete mettere la carne e la bacca di ginepro, lasciatela rosolare e sfumate con il vino, alzate la fiamma1 minuto, poi continuate la cottura per 15 minuti, togliete l'aglio e il ginepro, salate e pepate, aggiungete la panna e appena comincia a rapprendersi spegnete il fuoco. Cuocete i bottoncini in abbondante acqua salata, scolateli ben al dente e versateli nella padella con il ragu' aggiungete 2 cucchiai d'acqua di cottura saltateli due minuti e servite con una bella spolverata di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato.

Food Blogger: **Elena Arrigoni** www.cominciamodaqua.com

Cannoli di pasta kataifi con Pecorino Toscano D.O.P. e cozze all'orientale

Ingredienti per 3/4 persone

Per la pasta:
- 300 g di farina bianca 00,
- sale al rosmarino (circa 1 cucchiaio),
- acqua q.b.,
- mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva

Per le cozze all'orientale:
- 300 g di cozze (pesate senza guscio),
- 1 cucchiaio di curcuma,
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere,
- 1 pizzico di peperoncino,
- un rametto di timo,
- qualche filo di erba cipollina,
- 1 pizzico di fiori di elicriso,
- 1 cucchiaio di olio di sesamo,
- 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva,
- sale (se necessario)

Per la mousse di patate, pecorino e cozze:
- 3 patate di media grandezza,
- 2 etti di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato,
- brodo vegetale q.b. per creare l'emulsione (a piacimento si può usare sdolo acqua o latte),
- 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Mettere a rosolare le cozze con il misto di spezie e l'olio di sesamo. Se di proprio gusto, si può aggiungere uno spicchio d'aglio rosolato. Per la pasta: si mette la farina in una ciotola, si crea la classica forma a fontana con l'incavo centrale, si aggiunge il sale e, a poco a poco, l'acqua a temperatura ambiente. Si impasta energeticamente fino ad ottenere una palla liscia e soda. Si copre con la pellicola e si lascia riposare per almeno 45 minuti.

Nel frattempo mettete a bollire le patate con la buccia ben lavate. Passato il tempo di riposo della pasta, si comincia a stenderla un poco alla volta. Si può utilizzare il mattarello oppure farsi aiutare da una macchina per la pasta. Una volta ottenute delle sfoglie sottili, si spennellano con olio extra vergine di oliva a tre strati sovrapposti. Se usate la macchina sfogliatrice e avete sfoglie abbastanza lunghe potete ripiegarla tre volte, se invece fate sfoglie più piccole, fate tre strati, uno sopra l'altro. Si ripassa nella macchinetta oppure a mattarello e poi si procede a fare dei tagliolini sottili, simili a capelli d'angelo.
Oliate molto bene i ferri per i cannoli e avvolgete un mazzetto di tagliolini in modo che siano abbastanza compatti, ma senza schiacciarli. Oliate la pasta e mettetela in forno caldo a 180° finchè non comincerà a dorare in superficie. Una volta cotta, sfornate e lasciate raffreddare. Preparazione del ripieno: si pelano le patate e si prepara il pecorino a cubetti. In un mixer, triturate prima di tutto il pecorino, poi aggiungete le patate e almeno 100 g di cozze. A filo aggiungete il brodo o l'acqua e un poco di olio, fino ad ottenere la consistenza di una mouse. Se necessario aggiustate di sale. Non resta che riempire la sac a poche con la mousse e farcire i cannoli. Impiattate mettendo due o tre cannoli a persona, a secondo della grandezza ottenuta, una cucchiaiata di mouse guarnita con scaglie di Pecorino Toscano D.O.P. e finite il piatto con qualche cozza nel proprio guscio.

Servire ben caldo.

Food Blogger: **Alessandra Molla** http://sweetcakesbylalla.blogspot.it

Gnocchi alla barbabietola rossa ripieni al Pecorino Toscano D.O.P. su crema di pecorino

Ingredienti

Per gli gnocchi:
- 1kg di patate
- 1 barbabietola rossa precotta
- 1 uovo
- 300 gr di farina di grano duro
- 30 gr di Pecorino Toscano D.O.P.

per il ripieno e la crema:
- 100 gr di Pecorino Toscano D.O.P.
- 80 gr di Philapelphia, 150 ml di latte

Procedimento

Lessare le patate per 40 minuti, pelarle e passarle ancora calde nello schiacciapatate. Fare raffreddare.
Una volta fredde aggiungere la farina, l' uovo, il Pecorino grattugiato, un pizzico di sale ed iniziare a lavorare l' impasto, a metà aggiungere la barbabietola e continuare a lavorare fino ad ottenere un panetto. (se li avete vi consiglio di mettere i guanti, altrimenti vi ritroverete con le mani rosse). Lasciare riposare un attimo, così prepariamo il ripieno.

Grattugiare i 100 gr di pecorino e amalgamarlo al Philadelphia.

Riprendere l' impasto, ricavare dei lunghi cilindri, tagliarli a tocchetti, prendere ogni tocchetto nel palmo della mano, formare una conca ed aggiungere un pochino di ripieno e richiudere perfettamente, formando una pallina. Continuare fino ad esaurire l' impasto, come vi ho detto io ne ho fatti un po' ripieni (ho calcolato circa 6 gnocchi ripieni a testa) e un po' li ho lasciati classici. Se dovessi rifarli, li preparerei solo ripieni.

Nel frattempo mettere a bollire l' acqua in una casseruola, cuocere gli gnocchi un po' per volta e quando vengono a galla sono pronti, scolarli e tenerli al caldo.
Preparare la crema: fare scaldare il latte e fare sciogliere il ripieno avanzato, se si desidera aggiungere ancora del Pecorino grattugiato. Mettere uno o due cucchiai di crema nel piatto, adagiare sopra gli gnocchi, versare ancora un po' di crema e servire caldi.....chi lo desidera può spolverizzare sopra un po' di Pecorino Toscano.

Food Blogger: **Valeria Gallorini** http://unagattaincucina.blogspot.it/

Gnocchi di ceci ripieni di pecorino e curry

Ingredienti:

per gli gnocchi:
- 125 g di farina di ceci,
- 125 di farina 00,
- 1 cucchiaio di curry,
- 30 g di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato,
- Sale

per il ripieno:
- 150 g di di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato,
- 1 cucchiaio di curry,
- Latte q.b.

per la salsa:
- 50 g di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato,
- 1 cucchiaino di curry,
- 100 g di latte

per guarnire:
- Una manciata di noci tritate,
- Pepe nero macinato fresco

Procedimento:

Setacciate insieme le due farine con un pizzico di sale. Portate ad ebollizione 2,5 dl (250 cc) di acqua, appena raggiunto il bollore spegnete, unite il mix di farine ed il curry mescolando energicamente con un cucchiaio di legno. Lasciate intiepidire. Lavorate con le mani fino ad ottenere un composto sodo e liscio. Preparate il ripieno impastando con le mani il Pecorino grattugiato, il curry con poche gocce di latte. Formate gli gnocchi aiutandovi con le mani leggermente umide, mettete dentro un pezzetto di ripieno e richiudete roteando la pallina tra i palmi delle mani, in modo che in ripieno non fuoriesca.
Disponeteli su un piano infarinato. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata. Da quando salgono in superficie aspettate qualche altro minuto prima di toglierli. Preparate la salsa facendo sciogliere il pecorino con il curry ed il latte. Quando gli gnocchi sono pronti saltateli in padella con la crema e guarniteli con noci tritate ed una generosa grattugiata di pepe nero.

Food Blogger: **Sara Bonaccorsi** http://blog.giallozafferano.it/cucinaconsara

Gnocchi di pecorino su vellutata di porcini

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

- 400 grammi di Pecorino Toscano D.O.P.,
- 70 grammi di ricotta,
- 1 cucchiaino di curcuma,
- 1 uovo,
- 30 grammi di pan grattato,
- 30 grammi di farina,
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva per condirli,

Per la vellutata di porcini:

- 500 grammi di porcini,
- prezzemolo q.b.,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva,
- 3 grammi di sale,
- 1 pizzico di pepe,
- 1 patata,
- 500 millilitri di brodo vegetale.

Preparazione:

Iniziare preparando il brodo vegetale, anche il giorno prima. Pulire la zucchina, la patata e la carota e tagliarle a meta'; sbucciare la cipolla e tagliare a meta' la costa di sedano. In una pentola versare l'acqua fredda; unire le verdure, l'alloro, il pepe in grani e l'aglio in camicia. Portare a bollore e aggiungere il sale. Coprire con il coperchio e far cuocere per un'ora e mezzo. Regolare di sale e filtrare con un colino. Passare alla preparazione degli gnocchi. Grattugiare finemente il pecorino. In una ciotola versare il pecorino, la ricotta e la curcuma e mescolare con un cucchiaio di legno per amalgamare gli ingredienti. Rovesciare l'impasto su una spianatoia infarinata, unire l'uovo, la farina ed il pan grattato ed impastare con le mani. Se necessario, per raggiungere la consistenza desiderata degli gnocchi, aggiungere ancora del pan grattato. Dividere l'impasto in filoni di circa 2 centimetri di spessore e tagliare gli gnocchi con un coltello. Rigare gli gnocchi passandoli sui rebbi della forchetta o sull'apposito strumento, schiacciandoli delicatamente. Passare infine alla preparazione della vellutata di porcini. Pulire i porcini: con un coltellino raschiare i funghi e con un pennellino eliminare la terra. Staccare delicatamente la cappella dal gambo e tagliare entrambi a fettine sottili nel senso della lunghezza. Sbucciare e tagliare a dadini la patata. In una padella far rosolare lo spicchio di aglio nell'olio; unire la patata a dadini ed i funghi, e far insaporire a fuoco vivo per qualche minuto. Regolare di sale e pepe, unire il brodo vegetale e proseguire la cottura per circa 20 minuti a fuoco moderato. Eliminare lo spicchio di aglio e frullare il composto nel mixer; passare la vellutata con il colino per avere una vellutata dalla consistenza omogenea. Tenere da parte, al caldo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata; scolarli e condirli con l'olio. Versare la vellutata in un piatto fondo e appoggiarvi al centro, delicatamente, gli gnocchi. Insaporire il piatto con del prezzemolo fresco, e servire subito.

Food Blogger: **Stefania Mulè** www.bigshade.blogspot.it

Ravioli ripieni di crema di Pecorino Toscano D.O.P., con ragù di coniglio al profumo di olive e limone

Ingredienti per circa 45 ravioli:

per la sfoglia:

200 g farina, 2 uova

per la crema di pecorino:

200 g di panna liquida, 180 g di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato

Per il brodo:

mezzo dado vegetale oppure se pulite voi il coniglio, gli scarti, mezza carota, mezza cipolla, mezzo gambo di sedano

Per il ragù:

200 g di coniglio tritato , mezza carota, mezza cipolla, mezzo gambo di sedano, olio italiano, alloro, rosmarino, sale e pepe, vino bianco secco, concentrato di pomodoro q.b., polvere di olive nere essiccate, un limone.

Procedimento:

Sminuzzate la carne, fate un brodo con le ossa del coniglio, mezza carota, mezza cipolla e mezzo gambo di sedano tagliati a pezzi grossi, tutto insieme. Prendete un mezzo dado e fateci 200 ml di brodo. Mentre il brodo è sul fuoco, prepariamo le verdure a cubettini per il soffritto e cuociamo con un po' d'olio in pentole a fiamma bassa. Una volta che le verdure si saranno ammorbidite, aggiungiamo il coniglio a pezzettini. Sfumiamo con vino bianco (per quella dose, 100 ml saranno sufficienti) e aggiungiamo il concentrato di pomodoro e un bouquet fatto con un paio di foglie d'alloro e un rametto di rosmarino. Cuociamo per un'ora, con il coperchio a fiamma bassissima, aggiungendo brodo all'occorrenza. Nel frattempo. prepariamo la sfoglia impastando uova e farina fino ad ottenere un impasto sodo e omogeneo: ricordatevi di tener da parte un po' della farina della ricetta; a seconda della grandezza delle uova, potrebbe avanzarvene. Coprite la sfoglia con pellicola e passate alla crema di pecorino: scaldate la panna in un pentolino, senza farla bollire. Spegnete il fuoco e aggiungetevi il pecorino grattugiato. Diamo una frullata con il minipimer, fino ad ottenere una crema, che raffreddandosi, si rapprenderà. Tiriamo fuori dall'armadietto la macchina sfogliatrice o dotiamoci di mattarello e tagliere per preparare i ravioli. Io, ovviamente, ho usato la nonna papera: tiriamo la sfoglia fino alla penultima tacca (quasi la più stretta) e ripassiamola due volte. Ricaviamo dei quadrati di circa 3,5 cm per lato e disponiamo una nocciola di crema di pecorino. Chiudiamo il raviolo ricavandone un triangolo e sagomiamo i bordi con una rotella dentata. Finiti i nostri ravioli, cuociamoli in acqua bollente (ma attenzione! abbassate la fiamma una volta che l'acqua bolle o rischiate di far aprire i vostri ravioli!), dopo un minuto o due che sono venuti a galla, ripassiamoli in padella con il ragù e un giro d'olio. Disponiamo alcuni ravioli su un piatto e aggiungiamo un po' di polvere di olive nere essiccate e una grattata di scorza di limone Bio. Serviamo!

Food Blogger: **Antonella Eberlin** www.cucino-io.com

Risotto mantecato al pecorino toscano, con piccione e salsa ai suoi fegatini

Ingredienti per 6:

- 2 Piccioni da circa 300 g
- 150 g di zibibbo
- 150 g di cipolla di Breme
- 500g di riso Carnaroli 100% Riserva San Massimo
- 250 g di Pecorino Toscano D.O.P., stagionato, compresa la crosta (*che serve per il brodo*)
- 75 g di burro
- qb olio evo, sale.

Preparazione

Mettete al fuoco in un tegame un cucchiaio di olio evo, possibilmente toscano, aggiungete la cipolla di Breme, affettata sottilmente. Lasciate rosolare e imbiondire la cipolla. Aggiungete i piccioni, puliti, lavati e strinati. Rigirate i piccioni in modo che si rosolino da tutte le parti. Cuocere insieme anche i fegatini, lasciandoli però separati dal piccione. Aggiungete un bicchiere di zibibbo, il sale e continuate la cottura a tegame coperto, rigirando i piccioni più volte, per una trentina di minuti. Procedete nel fare il brodo per la cottura del riso, mettendo sul fuoco l'acqua fredda con le croste di pecorino toscano stagionato. Aggiungete il sale grosso. Lasciate bollire 20 minuti e poi sobbollire mentre si prepara il risotto. Mettete sul fuoco un tegame basso e largo, quando sarà ben caldo aggiungere il riso, senza alcun condimento e lasciarlo tostare per alcuni minuti, rigirandolo nel tegame fino a quando tastandolo con le mani lo si sente scottare. Aggiungete il brodo di pecorino un poco alla volta, mescolando in continuazione il riso in modo che non si attacchi al tegame. Continuate a girare ed aggiungete il brodo fino ad assorbimento per circa 17 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il pecorino tagliato a dadini tipo *bronoise* e il burro, continuando a mescolare. A parte tritate i fegatini di piccione e passateli al mixer con un cucchiaio di fondo di cottura e olio evo, fino ad ottenere una salsa omogenea. Affettate il petto di piccione. Componete il piatto con una base di risotto, fettine di piccione e un giro di salsa ai fegatini.

Food Blogger: **Chiara Messena** http://blog.giallozafferano.it/pippicalzina/

Tagliolini in salsa al pecorino con salsiccia

Ingredienti:

330 gr di Tagliolini Avesani, 200 gr di salsiccia, 160 gr di Pecorino Toscano D.O.P. grattato, sale&pepe, un cucchiaino di Curry

Preparazione:

Per preparare i Tagliolini in salsa al pecorino con salsiccia si comincia a far bollire l'acqua per la cottura della pasta,perchè il procedimento per il resto è davvero veloce..quindi salatela e cuocete i tagliolini prelevando una tazza di acqua di cottura.. utilizzarne un pò per sciogliere il Pecorino e mescolare fino a che otterrete una cremina.. aggiungete adesso il cucchiaino di curry ed amalgamate bene..spellare la salsiccia e sgranarla con una forchetta..fatela rosolare senza aggiunta di grassi,finchè risulterà croccante e leggermente dorata..quando i tagliolini saranno cotti scolateli e versateli direttamente nella padella con la salsiccia e versate sopra la salsa al Pecorino..spegnete il fuoco e amalgamate bene la salsa alla pasta.. se fosse troppo asciutto aggiungete un pochino di acqua di ottura..distribuite i Tagliolini nei piatti e cospargete con una bella grattata di pepe..i vostri
Tagliolini in salsa al pecorino con salsiccia sono Pronti!!

Food Blogger: **Camilla Assandri** http://lacascatadeisapori.altervista.org

Tortelli con la coda ai gamberi e Pecorino Toscano D.O.P.

Ingredienti per la pasta fresca:
300 g di farina 00, 1 uovo, 130 g di purea di zucca, 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

Preparazione:
Setacciate la farina sul piano di lavoro e formate al centro una cavità.
Sbattete l'uovo con la forchetta, quindi versatelo al centro della cavità della farina, insieme alla purea di zucca e un filo di olio extra vergine di oliva.
Incorporate la farina poca per volta prelevandola dai bordi e aiutandovi con la forchetta.
Quando la farina sarà stata tutta assorbita, formate con le mani una palla.
Impastate spingendo sulla pasta con i polsi, ripetendo l'operazione fino a quando la pasta sarà liscia ed omogenea. Copritela e fatela riposare per 1 ora.

Ingredienti per il ripieno:
3 patate medie, 30 gamberi, 230 g di Pecorino Toscano Stagionato DOP, Succo di mezzo limone, Olio extra vergine di oliva, Erbe aromatiche (foglie di basilico, rametto di rosmarino, timo al limone, maggiorana e prezzemolo), Sale

Preparazione:
Lessate le patate, fino a quando saranno belle morbide. Una volta cotte, potete schiacciarle con lo schiacciapatate oppure come ho fatto io utilizzare un frullatore che trasforma le patate ad una consistenza simile alla purè. Saltate e cuocete in padella i gamberi (puliti in precedenza) con l'olio, un filo di acqua, il succo di mezzo limone e le erbe aromatiche. Tritate i gamberi e mescolateli con la purea di patate. Aggiungete il Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato e se necessario salate.

Preparazione dei Tortelli con la coda:
Stendete la sfoglia prima con il mattarello e poi con la sfogliatrice ad uno spessore di circa 1 mm. Ricavate dei quadrati di 7 cm di lato. Mettete il ripieno in una sac à poche oppure aiutatevi con un cucchiaino e distribuitene un mucchietto al centro di ogni quadrato. Appoggiate il quadrato di pasta sulla mano e ripiegate l'angolo in basso sul ripieno. Ripiegate il lembo di pasta di destra sopra il ripieno, poi fate lo stesso con il lembo di sinistra. Proseguite in questo modo fino a formare una specie di treccia. Giunti all'estremità finale del tortello saldate la pasta in corrispondenza della coda pizzicandola tra il pollice e l'indice. Cuocete i tortelli in acqua salata per 5-6 minuti. Condite i tortelli con un filo di olio extra vergine di oliva, i fiori di zucca leggermente rosolati e dei pezzetti di pomodorini fritti in pastella con croccante di panko (pangrattato giapponese).

Food Blogger: **Cristiana Di Paola** http://beufalamode.blogspot.it/

Coniglio farcito con guanciale

Ingredienti per 8 persone:
1,2 kg di coniglio leprino disossato, 150 g di cicoria di campo lessata, 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 1/2 spicchio di Kissingarlic, peperoncino giallo di Siloe, 90 g di guanciale, 150 g di pancetta coppata

per la cottura:
1 carota, 1/2 cipolla dorata, 1/2 spicchio d'aglio Kissingarlic, 1 bicchierino di brandy, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva

per la fonduta di pecorino:
120 ml di latte intero, 100 ml di panna liquida, 60 g di pecorino, 1 cucchiaino di amido di mais

per il gravy al brandy:
fondo di cottura del coniglio, brandy, farina, fondo bruno di coniglio.

Preparazione:
Dopo aver disossato il coniglio, controllate bene che non vi siano piccole ossa. Ripassate la cicoria (che avrete lessato in acqua salata) con due cucchiai di olio extra vergine e l'aglio. Aggiungete un pizzico di peperoncino giallo. Fate raffreddare. Rivestite il coniglio con il guanciale. Coprite con la cicoria ritagliata in pezzetti e disponete sul tutto il pecorino grattugiato grossolanamente. Richiudete e, con l'aiuto di ago e filo di seta, ricucite il tutto. Rivestite con la pancetta coppata e fermatela con lo spago.

Accendete il forno a 180°. Versate 4 cucchiai di olio extra vergine sul fondo di una teglia. Disponetevi la carota, la cipolla e l'aglio tagliato in spicchi. Adagiatevi il coniglio e trasferite in forno. Dopo 15 minuti versate sopra al coniglio il brandy. Proseguite la cottura per altri 45 minuti circa. Tirate fuori dal forno, chiudete all'interno della carta stagnola e fate riposare mentre preparate la salsa.

Per la fonduta:
Grattugiate il pecorino. Scaldate, senza portare ad ebollizione, la panna con il latte. Aggiungete il pecorino e fatelo sciogliere con l'aiuto di una frusta. Se dovesse risultare troppo liquido aggiungete 1 cucchiaino di amido.

Per il gravy:
Trasferite la teglia in cui avete cotto il coniglio su due fuochi. Fate prendere bollore. Sfumate con del brandy, raschiando nel frattempo la teglia.
Filtrate attraverso un colino. Riportate sul fuoco e aggiungete due cucchiai di farina. Fate cuocere per 10 minuti, aggiungete del fondo bruno di coniglio e continuate a cuocere per altri 20 minuti circa.
Servite il coniglio tagliato in fette accompagnato con la fonduta, la salsa gravy e delle patate semplicemente ripassate in padella con dell'olio.

Food Blogger: **Cinzia Martellini Cortella** www.cindystar.it

Fish&Chips mediterraneo

Ingredienti per 6 persone:
cozze, patata vitelotte. patata a buccia rossa, batata a polpa arancione, farina, pane grattugiato, sesamo bianco e/o sesamo nero, olio di semi di arachide, un uovo sbattuto, sale

per la spuma al pecorino:
50 g di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato, 50 g di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato grattugiato, 350 g di panna fresca, timo fresco

Preparazione
Mousse di pecorino:
scaldare la panna, aggiungere un paio di rametti di timo e lasciare in infusione 30/40 minuti. Togliere il timo dalla panna, portare a bollore e aggiungere il pecorino: mescolare con delicatezza finchè ben amalgamato. Passare al setaccio. Mettere in frigo a rassodare.

Patate:
lavare bene ogni tubero, strofinando la buccia con una paglietta per levare ogni residuo di terra e/o ogni eventuale imperfezione. Asciugarle ed affettarle fini (senza sbucciarle) con una mandolina, disponendole su uno strofinaccio pulito. Tamponare con carta da cucina.

Cozze:
non vale la pena aprire le cozze da crude, è un lavoro più faticoso e lungo. Meglio metterle in una padella capiente, dopo averle comunque lavate e passate una per una per eliminare ogni possibile residuo di bisso, sul fuoco a fiamma vivace e con coperchio. In un minuto o due i molluschi si apriranno. Recuperare le cozze che si toglieranno dalla valve con grande facilità: quelle che non si sono aperte si scartano.
Tamponare i molluschi con carta da cucina, infarinare e setacciare per eliminare ogni eccedenza di farina, passare nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Questo può essere semplice o mescolato con sesamo bianco e/o nero.
Si possono preparare impanate in anticipo, conservandole in frigo su un piatto spolverato di pangrattato e coperte da un foglio di alluminio.

Frittura:
preparare sul fuoco due padelle, una più grande per le patate, con abbondante olio di semi di arachide ciascuna. Portare l'olio a temperatura, 170/180°, e friggere le patate, prima quelle bianche, poi le arancioni ed infine le viola, in pochi minuti saranno pronte. Scolare su carta assorbente, salare solo al momento di servire. Friggere anche le cozze e scolare su carta assorbente. Non salare.

Servire il *fish&chips* con la mousse di pecorino e ... in alto i calici!

Food Blogger: **Sabrina Gasparri** http://lesmadeleinesdiproust.blogspot.it/

Insalata d'autunno con Pecorino Toscano D.O.P. stagionato e citronette all'uva

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane toscano integrale vecchio di qualche giorno,
- 1 caspo di cicoria,
- 1 cuore di sedano comprese le foglie,
- 2 etti di ceci bianchi,
- 4 fette di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato spesse un centimetro,
- 1 piccolo grappolo di uva bianca varietà Italia,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 piccolo peperoncino,
- olio extravergine toscano,
- sale,
- pepe
- qualche goccia di limone.

Preparazione

Ho tenuto in ammollo per una notte i ceci, poi li ho cotti in abbondante acqua con una foglia di alloro per un paio d'ore. Li ho scolati e messi nell'insalatiera. Dalle fette di pane ho tagliato dei piccoli crostini che ho messo a tostare in forno con qualche cucchiaio di olio e un poco di sale. Ho lavato e asciugato il cuore di sedano. L'ho tagliato a pezzettini e l'ho posato nell'insalatiera. Ho lavato e asciugato l'uva. Ho preso due terzi degli acini, li ho tagliati a metà, liberati dei semi e aggiunti al sedano.

Ho scelto l'uva Italia perché ho cercato la croccantezza ma non la dolcezza assoluta. Ho lavato, asciugato la cicoria e l'ho tagliata a pezzetti di 6/7 cm. Ho schiacciato uno spicchio di aglio e l'ho messo a soffriggere in un wok con due cucchiai di olio e un piccolo peperoncino. Ho unito la cicoria all'aglio e ho cotto per una decina di minuti a fuoco vivace.

La cicoria non deve appassire completamente, ma deve rimanere croccante. A fine cottura ho tolto l'aglio e il peperoncino e ho aggiunto la cicoria agli altri ingredienti nell'insalatiera. Ho tagliato il pecorino a cubetti e li ho aggiunti nell'insalatiera. Ho preso gli acini di uva rimasti e con l'aiuto di un frullatore ad immersione, li ho frullati interi fino a renderli un succo che ho filtrato da un colino a maglia fitta e raccolto in un bicchiere alto. Ho aggiunto qualche goccia di limone, una decina di cucchiai di olio extravergine, sale e pepe macinati al momento e ho montato con la frusta. Ho aggiunto i crostini di pane croccanti e caldi al resto degli ingredienti e ho condito con la citronette all'uva.

Food Blogger: **Gianluigi Senaldi** http://cocogianni.blogspot.it/

Involtini di manzo ripieni di Pecorino Toscano D.O.P. con uva agrodolce

Ingredienti (per 4 persone)

- 8 fettine di scaloppine di manzo,
- Pecorino Toscano D.O.P. non troppo stagionato,
- 100 g di burro,
- 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva,
- Qualche foglia di salvia,
- 1 uovo,
- Farina bianca,
- Pane grattugiato,
- Sale,
- Pepe,
- 400 g di uva bianca,
- 200 g di aceto bianco,
- 100 g di vino bianco secco,
- 120 g di zucchero semolato,
- Qualche bacca di ginepro

Preparazione

Lavare bene l'uva; togliere gli acini d'uva dal raspo, tagliarli in due ed eliminare i semi con la punta di un coltellino. Consiglio di scegliere gli acini più sodi. In una padella antiaderente versare l'aceto, il vino; portare ad ebollizione, aggiungere le bacche di ginepro e lo zucchero e abbassare la fiamma al minimo. Quando lo zucchero si sarà sciolto aggiungere l'uva, mescolare delicatamente in modo che tutta sia bagnata dal liquido. Continuare la cottura a fiamma bassissima per una decina di minuti controllando che il tutto non asciughi. Nel frattempo tagliare il Pecorino Toscano D.O.P. in parallelepipedi con lato di 8-10 mm e altezza pari a poco meno della larghezza delle fettine di carne.

Tritare finemente qualche foglia di salvia. Stendere le fettine, spolverarle con la salvia, posizionare il formaggio sul bordo della fettina di carne e avvolgerla formando un rotolino. Fermare il tutto con uno stuzzicadenti di legno. In tre ciotole preparare la farina bianca, l'uovo sbattuto con una forchetta e il pane grattugiato.

Passare gli involtini nella farina bianca e attendere qualche minuto. Intanto togliere l'uva, metterla in una ciotola e tenerla al caldo. Alzare leggermente la fiamma con il liquido agrodolce facendolo ridurre della metà. *Attenzione a non ridurlo troppo altrimenti si avrà una sorta di caramello.* Passare quindi gli involtini nell'uovo bagnandoli su tutta la superficie quindi passarli nel pane grattugiato facendo attenzione che aderisca bene in ogni parte. Mettere in una padella il burro con l'olio evo e farlo sciogliere quindi aggiungere gli involtini friggendoli su tutta la superficie. Quando saranno cotti mettere gli involtini a scolare su un foglio di carta assorbente ed eliminare lo stuzzicadenti. Posizionare ad un lato del piatto gli acini d'uva, irrorarli con il liquido ristretto, aggiungere due involtini e completare con un rametto di salvia.

Food Blogger: **Alessandra Petteni** www.polpettapop.com

Polenta e Formai

Ingredienti per 4/6 porzioni

Per la polenta:

- 190 g di farina di mais per polenta bergamasca
- mezzo cucchiaio da tavola di sale grosso
- 500 ml d'acqua
- 250 ml di latte intero
- 15 g di cacao amaro

Per la spuma di Pecorino Toscano D.O.P.:

- 200 ml di panna fresca
- 100 ml di latte
- 250 g di Pecorino Toscano Dop stagionato

Per finire:

- 200 g di zucca (peso al netto dello scarto)
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di peperoncino macinato
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- sale
- mezzo cucchiaio di aceto balsamico di Modena invecchiato
- Petali di pecorino fresco
- granella di fava di cacao

Preparazione

Prepariamo per prima cosa la polenta al cacao. Stemperiamo il cacao nel latte, aggiungiamo l'acqua e quando ha raggiunto quasi il bollore saliamo. Versiamo a pioggia la farina di mais mescolando per evitare che si formino grumi e portiamo a cottura (regolatevi con i tempi della vostra farina possono variare da pochi minuti per le precotte al vapore a 50 minuti per una farina classica. Quale è preferibile usare lo capite da soli). La polenta è come il risotto, vuole amore, giratela con costanza. Rvestite una leccarda con carta da forno, spennellate con poco olio di oliva e stendete con l'aiuto di una paletta inumidita d'acqua la polenta in uno strato uniforme di circa mezzo centimetro. Potete anche coprirla con un foglio leggermente oleato e aiutarvi con un matterello per portarla allo spessore che vi necessita. Lasciate raffreddare. Ricavate 4/6 rettangoli regolari.

Prepariamo ora la spuma. Portiamo latte e panna alla temperatura di 60° aggiungiamo il Pecorino Toscano Dop stagionato grattugiato e - sempre mescolando - portiamo il composto a 80°. Inseriamo in un sifone (che possa gestire composti caldi) e lasciamo riposare. Non ci resta che la zucca. Tagliamo a cubetti di circa mezzo centimetro la zucca. Facciamo scaldare l'olio extra vergine di oliva con il peperoncino, aggiungiamo la zucca, regoliamo di sale. Rosoliamo per 2 minuti quindi aggiungiamo lo zucchero e l'aceto balsamico di Modena. Lasciamo caramellare per 1/2 minuti e spegniamo.

Assembliamo ora il nostro piatto. Passiamo i rettangoli di polenta per 3 minuti sotto il grill del forno ben caldo perché facciano una golosa crosta. Carichiamo il sifone e copriamo con generosa spuma di Pecorino Toscano il crostone. Aggiungiamo i cubetti di zucca piccante. Completiamo ogni porzione con 3/4 petali di Pecorino Toscano giovane e con un trito leggero di fava di cacao.

Food Blogger: **Nicol Pini** http://www.colcavolo.it

Polpette di polenta al pecorino stagionato su fonduta di pecorino giovane e perle di caffè

Ingredienti:

per le polpette:

- 250ml di acqua
- 115g di polenta (con petali di fiordaliso)
- 60g di Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato
- 1 uovo panko (o pangrattato)
- olio di semi di girasole

per le perle di caffè:

- 115ml di caffè espresso
- 2g di agar agar olio di semi di girasole

per la fonduta:

- 250ml di latte fresco
- 60g di Pecorino Toscano D.O.P. grattugiato
- 1 cucchiaino di maizena

Preparazione:

Innanzitutto preparate la polenta (va bene anche procedere il giorno prima). In una pentola portate ad ebollizione l'acqua salata, quindi versate la polenta a pioggia e mescolate bene con una frusta per evitare la formazione dei grumi. Lasciatela cuocere, sempre mescolando. (La mia era a cottura rapida, 5 minuti) Aggiungete il Pecorino stagionato e mescolate bene la polenta per amalgamare il tutto, quindi versatela in una ciotola e lasciatela raffreddare completamente. Almeno 1 ora prima di creare le perle al caffè, mettete in freezer una ciotolina di vetro con olio di semi (ne basta un bicchiere).

In un pentolino portate ad ebollizione il caffè in cui avete stemperato bene l'agar agar. Lasciate bollire il composto per 3-4 minuti, quindi spegnete il fuoco e aspettate che si raffreddi leggermente (circa 5 minuti). Con una siringa senza ago prelevate parte del caffè e lasciate cadere una goccia alla volta nella ciotolina con l'olio di semi.

Recuperate le perle al caffè in un colino, sciacquatele delicatamente sotto l'acqua corrente e mettetele da parte. Con le mani bagnate create delle palline di polenta. Sbattete l'uovo in una terrina, quindi rotolateci le polpette e passatele nel panko (o pangrattato) per panarle. Portate a temperatura l'olio di semi e friggete le polpette per pochi minuti finché risulteranno ben dorate. Scolatele su carta assorbente. Preparate la fonduta. In un pentolino portate ad ebollizione il latte, quindi versate a pioggia il Pecorino e mescolate con una frusta.

Lasciate cuocere il composto per circa 5 minuti, quindi aggiungete la maizena e stemperate il tutto con una frusta. Continuate a cuocere il composto finché si sarà addensato, mescolando per evitare che si formino i grumi. Togliete la pentola dal fuoco, quindi frullate la fonduta e passatela al setaccio. Impiattate. Sul fondo di un piatto mettete la fonduta, quindi adagiate al centro una polpetta di polenta e completate con le perle di caffè. Servite.

Dolce

Food Blogger: ***Cristina Galliti*** *http://insalatamista-poverimabelliebuoni.blogspot.it*

Bavarian cake with pecorino toscano pdo on sablé (french biscuits) with coffee, livornese ponce sauce, candied lemon, frosted coffee beans, acacia honey, crispy nuts, and pecorino petals

Ingredienti
per 6 stampi cm 2,5x2,5x7

Bavarese
- 120g pecorino dop toscano giovane
- 2g colla di pesce
- 60g panna fresca liquida
- 80g panna montata

Sablé al caffè
- 100g farina 00
- 50g burro
- 15g tuorlo d'uovo
- 30g zucchero di canna
- 2 cucchiai di caffè macinato arabica brasiliana
- un pizzico di sale fino

Croccante alle noci di Sorrento
- 30g noci di Sorrento
- 60g zucchero di canna
- 5g burro
- 1 cucchiaio d'acqua
- un pizzico di sale fino

Salsa al ponce livornese
- 100ml caffè espresso forte
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 50ml rhum scuro
- 10ml mastice o liquore all'anice
- 2 scorzette di limone non trattato
- 0,5g polvere di xantano

Limone candito
1 limone non trattato
acqua e zucchero di canna qb

Chicchi di caffè glassati al miele
una manciata di chicchi di caffè a piacere
miele di acacia qb

Neve di pecorino
1 fetta spessa di pecorino dop toscano stagionato

Preparazione:
Leviamo la scorza al limone, tagliamola a dadini, sbollentiamoli per tre volte in acqua cambiandola ogni volta. Facciamoli candire in uno sciroppo di zucchero e acqua 2:1; scoliamoli e facciamoli raffreddare su un piatto.

Tritiamo il pecorino. Portiamo ad ebollizione la panna liquida e, fuori dal fuoco, incorporiamo la colla di pesce, ammollata e strizzata. Uniamo il pecorino e frulliamo. Infine, amalgamiamo anche la panna montata e versiamo il composto negli stampini. Poniamo in frigorifero a rassodare.

Mescoliamo la farina col caffè, lo zucchero e il sale. Lavoriamola sulla spianatoia con la punta delle dita insieme al burro e al tuorlo. Formiamo una palla, copriamo con pellicola e poniamo in frigorifero per mezz'ora. Stendiamo la pasta al mattarello e ritagliamo dei rettangoli della stessa misura degli stampini. Cuociamo in forno a 180-200°C per 10-12 minuti.

Tritiamo le noci in parte grossolanamente, in parte più finemente. Facciamole caramellare in una padella con lo zucchero, il burro, l'acqua e il sale. Stendiamole in uno strato sottile su un foglio di silpat e lasciamo raffreddare.

Scaldiamo col cannello a vapore della macchina espresso i due alcolici con lo zucchero, aggiungiamo 3 tazzine di caffè espresso, le scorze di limone e facciamo raffreddare. Stemperiamo la polvere di xantano nel ponce, senza le scorze, mescolando bene per non formare grumi.

Glassiamo i chicchi di caffè intingendoli nel miele d'acacia.

Poniamo in freezer per qualche ora la fetta di pecorino avvolta in una pellicola; al momento di servire grattugiamolo a neve

Food Blogger: ***Giulia Robert*** *http://alterkitchen.it*

Bignole al cacao con doppio Pecorino Toscano D.O.P.

Ingredienti

Per circa 40 piccoli bigné:

- 75 g acqua,
- 75 g burro,
- 1 pizzico di sale,
- 70 g farina 00,
- 6 g cacao amaro,
- 2 uova medie.

Per il ripieno (di 12/15 bigné):

- 100 ml panna fresca,
- Pecorino Toscano D.O.P. stagionato grattugiato q.b.,
- 40 g Pecorino Toscano D.O.P. giovane tagliato a cubetti,
- latte q.b.,
- fave di cacao ridotte a granella in un mortaio

Procedimento

1. Qualche ora prima (o anche la sera prima) mettete il pecorino giovane tagliato a cubetti in un pentolino e coprite di latte; lasciate da parte, in modo che si ammorbidisca nel latte.

2. Per prima cosa preparate i bigné. Mettete in un pentolino l'acqua, il burro tagliato a pezzetti e il pizzico di sale e portate a bollore. Nel mentre setacciate la farina e il cacao.

3. Quando l'acqua bolle, versate la farina in un solo colpo e mescolate vigorosamente con un mestolo di legno per qualche minuto, finché il composto si staccherà dalle pareti.

4. Mettete in una terrina e mescolate frequentemente fino a portare il composto a temperatura ambiente. Aggiungere quindi il primo uovo, mescolare fino ad assorbimento, quindi fare lo stesso con il restante uovo. Mettete il composto in una sac-à-poche con bocchetta liscia non troppo piccola (7-9 mm).

5. Pre-riscaldate il forno a 200°C, modalità statica. Formate i vostri bigné (mi raccomando piccoli, poiché cresceranno molto in cottura) su una teglia antiaderente (oppure una teglia leggermente imburrata; sconsiglio la carta forno, perché crea un vuoto d'aria sotto il bigné) tenendo la bocchetta della sac-à-poche quasi orizzontale e a contatto con la teglia, in modo da creare una bella forma sferica. Con un dito precedentemente intinto nell'acqua schiacciate la punta dei bigné per dare la forma tonda.

6. Infornate per 15 minuti, quindi aprite leggermente la porta del forno e tenetela aperta utilizzando un cucchiaio di legno (o altro) per fermare lo sportello e cuocete per altri 5 minuti. Sfornate e mettete a raffreddare su una gratella.

7. Nel frattempo mettete la panna in una terrina, aggiungete il Pecorino stagionato grattugiato (a piacere) e montate a neve non troppo ferma. Mettete la panna in una sac-à-poche con bocchetta piccola (a stella o liscia non è rilevante) e lasciate in frigorifero.

8. Ora preparate la fonduta. Versate buona parte del latte che copriva il formaggio in una tazza (potrebbe servirvi), e lasciate fondere a fuoco dolce, aggiungendo se necessario altro latte: la consistenza non deve essere troppo compatta. Lasciate intiepidire.

9. A questo punto riempite i vostri bigné con la panna al pecorino, praticando un foro nel fondo di ogni bigné con la bocchetta della sac-à-poche e poi spremendo il ripieno all'interno. "Glassate" con un po' di fonduta al pecorino e finite con un pizzico di fave di cacao ridotte in granella (io uso un piccolo mortaio da farmacista).

10. Mettete ogni bignola in un pirottino e poi sistematele su un vassoio; lasciate riposare in frigorifero circa mezz'ora. Servite ben fredde.

Dolce

Food Blogger: ***Donatella Bartolomei*** *http://ingredienteperduto.blogspot.it*

Calcioni, caciuni, cacioni dolci marchigiani con un ripieno di pecorino e zucchero

Ingredienti:
Dosi per circa 40 cacioni

Per la sfoglia:
- 250 g farina,
- 2 uova intere,
- 50 g zucchero

Per il ripieno:
- 250 g Pecorino Toscano D.O.P. fresco,
- 150 g di Pecorino Toscano D.O.P. stagionato,
- 150 g di zucchero,
- succo di 2 limoni,
- la buccia grattugiata di 1 limone,
- 1 uovo intero,
- 1 albume,
- tuorlo e panna in pari peso per pennellare la superficie.

Preparazione
Iniziamo con il preparare il ripieno, in una ciotola capiente mescoliamo i due formaggi grattugiati, aggiungere lo zucchero il succo e la scorza di limonee le due uova leggermente sbattute. Mescolare bene e lasciamo "maturare" il ripieno riponendolo in frigo. Per la sfoglia Semplicemente mescoliamo la farina con le uova sbattute e lo zucchero, formiamo un panetto copriamo con la pellicola e lasciamo riposare in frigo per almeno 30 minuti. Ora stendiamo la sfoglia, non è facilissimo stenderla , se avete una sfogliatrice, detta anche nonna Papera, tutto sarà più semplice, cerchiamo di ottenere una sfoglia il più sottile possibile. Con l'aiuto di un coppa pasta o meglio ancora con il meraviglioso taglia biscotti delle nonne, il semplice ed efficace bicchiere, ritagliamo dei cerchi del diametro di circa 8 cm.
Disponiamo su ogni disco di pasta un bel cucchiaino di ripieno, deve essere bello "ciccioso", chiudiamo a mezzaluna ripiegando la pasta e sigilliamo i bordi con i rebbi di una forchetta. Posizioniamo su di una teglia con carta forno, pennelliamo la superficie con un composto di tuorlo e panna, con una forbice pratichiamo 2 tagli creando un'apertura a croce, tipica di questo dolce. *Cottura* forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti, si devono dorare in superficie ed il ripieno deve venir fuori effetto "vulcano".

Food Blogger: ***Alice Del Re*** *www.panelibrietnuvole.wordpress.com*

Occhi di bue al pecorino con chutney di mango

Dosi: circa 25 biscotti
Tempo di preparazione: 1 h
Tempo di cottura: 30' + 15'

Ingredienti

Per il chutney di mango:

- 300 g di polpa di mango
- 80 g di cipolla rossa
- 60 g di zucchero semolato
- 10 g di pectina
- 2 cucchiai di vino bianco
- 2 cucchiai di olio di semi di mais
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 cucchiaino di paprika piccante
- 1/2 cucchiaino di curcuma
- una punta di cucchiaino di zafferano in polvere

Per i biscotti salati:

- 100 g di farina 00
- 20 g di mandorle spellate
- 90 g di Pecorino Toscano DOP stagionato, grattugiato
- 50 g di burro freddo di ottima qualità
- 1 tuorlo (e un po' di albume, se serve)
- la punta di un cucchiaino di sale
- la punta di un cucchiaino di pepe macinato

Procedimento

Per il chutney

Affettate sottilmente la cipolla e fatela imbiondire a fuoco dolce con l'olio di semi. Dopo pochi minuti unite l'aglio grattugiato e quando le cipolle avranno iniziato a disfarsi unite il mango tagliato a dadini, lo zucchero, la pectina e il sale. Mescolate bene e fate ammorbidire, poi unite l'aceto e le spezie. Fate cuocere finché il mango non è completamente disfatto e la confettura rassodata.
Per un risultato più liscio ed uniforme potete passarla al minipimer.

Per i biscotti

Tritate le mandorle fino a ricavarne una polvere. Unitele alla farina setacciata, al pecorino, sale e pepe e mescolate bene. Tagliate il burro a cubetti e sfregatelo tra le dita con la farina, fino ad ottenere un composto bricioloso. Unite il tuorlo sbattuto e, se serve per compattare l'impasto, anche un po' di albume. Lavorate velocemente senza riscaldare troppo l'impasto, avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per un'ora almeno. Tiratelo fuori 5 minuti prima dell'uso. Stendetelo con il mattarello all'altezza di 3 mm circa e ricavate dei dischi con un tagliapasta. Disponete un po' di chutney sopra ad ogni disco e sovrapponetevi un altro disco con il buco centrale. Mettete in frigo 10 minuti, poi infornate a 180° C nel forno statico per 15 minuti circa.

Food Blogger: **Antonella Marconi** http://saporiinconcerto.blogspot.it

Sfera di Pecorino su Waffle al Pecorino stagionato e chutney di mango

Ingredienti

per 5 waffle:

- 2 uova,
- 50 g burro,
- 100 g di Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato,
- 150 g farina 00,
- 200 ml latte

per la sfera di Pecorino:

- 100 g Pecorino Toscano D.O.P.,
- latte qb

per il chutney di mango:

- 1 mango 1 (peso lordo 500-550 g),
- 3 cucchiai di uvette,
- 120 g aceto di mele,
- 120 g zucchero,
- 1 scalogno tritato,
- 1/2 cucchiaino di zenzero fresco,
- 1/2 cucchiaino di cumino,
- 1/2 cucchiaino di curcuma,
- 4 bacche di cardamomo,
- 1 cucchiaino di semi di senape,
- 1/2 spicchio di aglio tritato,
- 1/2 cucchiaino di peperoncino,
- 1 stecca di cannella

Procedimento

Potete preparare il chutney il giorno precedente. Sbucciate il mango e tagliatelo a pezzettini non eccessivamente piccoli. Metteteli in una ciotola e copritelo con lo zucchero, mescolate con un cucchiaio e coprite con della pellicola per alimenti. Conservatelo in frigorifero per almeno due ore, volendo prolungate i tempi fino a 4 ore. Preparate le spezie secondo il quantitativo indicato. Per quanto riguarda il cardamomo aprite le capsule utilizzate solo i semini interni. Pesate l'aceto. In una pentola mettete il mango con tutta l'acqua che avrà rilasciato, l'aceto e tutti gli altri ingredienti, senza dimenticarne nessuno. Portate a bollore, poi addolcite il fuoco al minimo e continuate a cuocere per un'ora circa, girando di tanto in tanto con il cucchiaio.I tempi possono variare in base all'intesita` del calore e alla quantita` di acqua rilasciata dal mango. Quando il liquido e` quasi completamente evaporato e ridotto ad uno sciroppo, spegnete il fuoco e mettete il mango chutney in un vasetto. Otterrete circa 400 g di mango chutney. Fatelo raffreddare completamente e conservatelo in frigorifero fino al momento di servire.

Sbattete le uova. Aggiungete il burro fuso completamente raffreddato. Aggiungete il Pecorino Stagionato grattugiato e amalgamate bene tutto quanto. Aggiungete la farina setacciandola, poco per volta, alternandola con il latte. Dovrete ottenere un composto morbido ma non liquido. Fate riposare il composto in frigorifero per un'ora.

Scaldate la macchina per le waffle seguendo le indicazioni, versate un mestolo di composto fino a esaurimento dello stesso. Tagliate a cubetti il Pecorino e copritelo con il latte. Lasciatelo riposare un'ora. Frullatelo aggiungendo del latte se risultasse troppo denso. Il composto deve essere leggermente morbido. Assemblate il piatto: su un waffle, mettete al centro la sfera di Pecorino aiutandovi con il cucchiaio porzionatore del gelato e a parte il chutney di mango

Food Blogger: **Coralba Martini** http://duecuorieunalasagna.blogspot.it/

Tarte tatin alle pere con frolla al pecorino stagionato Accompagnata da una chantilly al pecorino fresco

Gli Ingredienti

Per la frolla:
- 250 g di farina 00,
- 125 g di burro,
- 80 g di pecorino stagionato,
- 2 tuorli,
- 1 uovo intero.

Per la farcitura della Tarte Tatin:
- 4/5 pere Kaiser,
- 80 g di burro,
- 80 g zucchero semolato,
- 50 g zucchero di canna.

Per la Chantilly:
- 250 g di panna fresca,
- 100 g di pecorino fresco

Il procedimento

La sera prima, sciogliete il burro a temperatura ambiente, impastatelo quindi in planetaria con i tuorli e l'uovo, aggiungete la farina setacciata e il pecorino stagionato precedentemente frullato al mixer. Dovrete ottenere un impasto omogeneo che metterete in frigo almeno per tutta la notte. Nel frattempo, portate quasi a bollore la panna con il pecorino fresco sempre frullato. Mescolate bene fino al completo scioglimento, spegnete il fuoco, fate freddare e poi riponete in frigo per tutta la notte. Il giorno successivo, prendete la frolla e riportatela a temperatura ambiente. Lavoratela e stendetela su un foglio di carta forno, cercate di formare un disco delle dimensioni della teglia che dovrete ricoprire. (io uso come stampo un cerchio regolabile). Mettete il disco di pasta frolla nel congelatore per 15 minuti, questo vi permetterà di stendere meglio la frolla senza che si rompa.

Tagliate le pere a metà per il verso della lunghezza, sbucciatele ed eliminate il torsolo. Fate fondere il burro in una padella antiaderete abbastanza larga per contenere le pere in un solo strato, distribuitevi lo zucchero, mescolate e cuocete a fiamma media fino a quando si sarà formato un caramello scuro. Mettete le mezze pere a cuocere per qualche minuto, girandole delicatamente in modo che si avvolgano al caramello. Sistema le pere con la parte tagliata rivolta verso il basso, in una teglia di 24 cm di diametro rivestita di carta forno e cospargetele con il caramello. Coprite con il disco di pasta frolla, facendolo rientrare tutto intorno ai bordi della teglia. Infornate a 200° per 35/40 minuti, fino a quando la frolla risulterà dorata. Fate freddare e impiattate rovesciandola, in modo che si vedano le pere tagliate. Nel frattempo che la vostra Tarte Tatin raffredda, togliete la panna al pecorino dal frigo e montatela con uno sbattitore fino ad ottenere la consistenza della panna montata. Accompagnate ogni fetta di torta con un cucchiaio di Chantilly al pecorino.