# Buone Feste a tutti Voi

Che Gesù Bambino sia la stella
che ti guida lungo il deserto
della vita presente
(Padre Pio)

SAN COLOMBANO
RISTORANTE CAFFETTERIA

Giuseppe Da Prato

Via Sezioni , 1163/o
Piano di Conca - 55040 - LUCCA
Mobile: +393349626987
Fax: +3906233200285
E-mail: info@giuseppe-daprato.com
Web: www.giuseppe-daprato.com

# *Gamberoni con emulsione al trevisano*

- Ingredienti per 4 persone:

gamberoni  n°12

Insalata rossa o trevisana 100 gr.

Olio extra vergine d'oliva

Aceto balsamico

Sale e pepe

8 sette di pane tagliate sottili

- Procedimento:

Pulire i gamberoni lasciando la testa e la coda , toglierli l'intestino (il filino nero che ha sul dorso).

Aiutandosi con un mixer emulsionare l'insalata , il sale il pepe, l'aceto balsamico e l'olio e ottenere un a salsa omogenea.

Prendere il pane casalingo e fare delle fette per lungo sottili aiutandosi con l'affettatrice e tostarle in forno.

A questo punto bollire i gamberoni in acqua acidula e salata, disporli in un piatto quando sono cotti , glassarli con la salsa e ricoprire con due fette di pane un filo d'olio e servire.

# I Ravioli di patate e ricotta con calamaretti

Ingredienti per 10 persone:

## Per la pasta:

Patate 500 gr
Farina 500 gr
Uova n° 2

## Per la farcia:

Ricotta 1 kg
Prezzemolo
Parmigiano 300 gr
Rossi d'uovo n° 4
Pepe bianco
Noce-moscata
Pesto alla genovese

## Per la salsa:

Calamaretti 1 kg
Vino bianco 1 dl
Aglio
Prezzemolo in foglie
Pinoli 10 gr

Procedimento:

## La pasta:

Procedere come la preparazione dei gnocchi.

## La farcia:

Mescolare tutti gli ingredienti con l'aggiunta di un cucchiaio di pesto.
Formare dei ravioli a forma di TORDELLO.

## La salsa:

Olio di oliva in una padella con spicchio d'aglio e prezzemolo in foglie, far rosolare i calamaretti, bagnare con vino bianco e brodo vegetale, aggiungere i pinoli e i ravioli bolliti.

# Insalatina tiepida di patate, ceci e baccalà

## Ingredienti x 6 persone

Patate piccole n. 6
Ceci cotti gr. 250
Baccala' ammollato e spinato
gr. 600
Olio extra vergine di oliva
Aglio da taglio
Prezzemolo tritato
Sale e Pepe bianco

- ## Procedimento

Tagliare a fettine le patate sbucciate ( spessore mm. 3 ).
Cuocere a vapore con sale. Ungere con olio una teglia e mettere il baccala' diviso in 6 porzioni, coprire ermeticamente con pellicola e cuocere a vapore. Con l'aiuto di un coppa pasta disporre le patate il baccalà condito e ancora patate. Unire i ceci che avremmo fatto diventare una passata tiepida e condire il tutto(Con il fondo di cottura del pesce emulsionare l' olio, il prezzemolo, l' aglio, poco sale e pepe).

# Riso mantecato scampi zucchini e zafferano

## Ingredienti per 4 pax

320gr di riso carnaroli
N°20 code di scampo (media pezzatura)
N°2 zucchini
N°1/2 cipolla bionda
N°1 bicchiere di vino bianco
N°5 foglie di basilico
N°1 spicchio d'aglio
N°1 mazzetto di prezzemolo
Olio E.V.O q.b
Zafferano in pistilli q.b
Brodo vegetale q.b

## Procedimento:

Utilizzando il mixer da cucina, preparare un pesto leggero utilizzando lo spicchio d'aglio ,il prezzemolo, il basilico e un filo d'olio E.V.O..che permetta al composto di ottenere una giusta densità.
Tritare la metà della cipolla finemente, imbiondirla in una casseruola con un filo d'olio e aggiungerci il riso; sfumare il tutto con il bicchiere di vino bianco.
Portare a cottura il riso con l'aggiunta del brodo vegetale, un cucchiaio di pesto preparato in precedenza, le zucchine tagliate finemente e i pistilli di zafferano; in ultimo le code di scampo. regolare il tutto di sale, pepe e un pizzico di peperoncino ed infine mantecare con un filo d'olio extra vergine.

Giuseppe Da Prato

# *Crème brûlée con cioccolato bianco*

- Ingredienti:

  8 tuorli d'uovo
  500 g di latte
  120 g di cioccolato bianco
  80 g di zucchero semolato
  30 g di liquore a base di uova
  zucchero candito (per la guarnizione)

- Preparazione:

  Fare bollire leggermente il latte, quindi, toglierlo dal fuoco.
  Fare fondere il cioccolato bianco nel latte.
  Sbattere i tuorli con lo zucchero ed unire il liquore.
  Versare il latte sulla miscela delle uova e mescolare bene.
  Riempire delle vaschette di alluminio per 4/5 con questa crema.
  Versare un fondo d'acqua in un tegame da forno ed immergervi le vaschette.
  Fare cuocere in forno a 150°C per ± 30-35 minuti.
  Suggerimento: la crema è cotta se dopo avervi inserito uno stecchino questo appare asciutto.
  Dopo avere lasciato raffreddare le creme, cospargerle di zucchero candito.
  Caramellare con un bruciatore o sotto il grill.
  Guarnire con un ricciolo di cioccolato al latte.

# Semifreddo al torroncino con mantecato al pistacchio

- Ingredienti:

6 rossi d'uovo montati con 100 gr di zucchero semolato

6 bianchi d'uovo montati con 100gr di zucchero semolato

1 lt. Di panna fresca (minimo 36% di grasso) montata con 100 gr di zucchero semolato

base per gelato al torroncino

- Procedimento :

dopo aver preparato le tre montate unire la base di torroncino nella montata dei rossi d'uovo e incorporare successivamente le altre due montate con l'accortezza di mestare dal basso verso l'alto cercando di non farlo smontare .

metterlo negli stampi che abbiamo deciso di adoperare e abbatterlo.

Serviremo con un gelato al pistacchio montato su di una cialdina fatta con l'impasto delle lingue di gatto.

# SALTINBOCCA DI TACCHINO E FARAONA

| | |
|---|---|
| **Fesa di tacchino** | **Gr.400** |
| **Petto di faraona** | **N°1** |
| **Palle di spinaci cotti** | **N°2** |
| **Cognac** | **½ bicchiere** |
| **Panna** | **N°1 bicchiere** |
| **Maggiorana** | **Gr.10** |
| **Brodo** | **Gr.300** |
| **Burro** | **Gr.80** |
| **Farina 00** | **Gr.30** |
| **Moscato** | **½ bottiglia** |
| **Sale e pepe** | **q.b.** |

- *PROCEDIMENTO*

  Tagliare sia il tacchino che la faraona a fette sottili, batterle aiutandosi con la pellicola e il batticarne. Con gli scarti ottenuti dalla lavorazione , metterli nel cutter e frullarli assieme ala panna, il cognac, la maggiorana ,il sale e il pepe, dopo di che uniremo gli spinaci tritati precedentemente saltati con burro.

  Prendere una fetta di tacchino e porvi sopra un po' d'impasto e posizionare sopra di esso una fettina di faraona (continuare così fino a esaurimento).

  Procedere alla cottura come per dei normalissimi saltimbocca.

  Perla salsa  nella padella di cottura verseremo il moscato dopo ader tolto il grasso, lasceremo ridurre a metà ,uniremo del brodo e aiutandosi con del burro e farina manipolato legheremo la salsa la quale aggiusteremo di sapore.(contorni consigliati: patate al vapore e prezzemolate e pomodori grigliati)

# Risotto di quaglia in guazzetto con gamberi di fiume

*Ingredienti:*
quaglie  6
cipolla  30 g
timo  4 g
salvia  2 g
brodo vegetale  q.b.
aglio  1 spicchio
riso Carnaroli 300 g
parmigiano  50 g
gamberi di fiume  18
cipolla gialla  30 g
olio, sale, pepe  q.b.

## *Procedimento:*

Disossate il petto delle quaglie e fate andare le carcasse con olio, cipolla tritata, timo e salvia per 10 minuti. Bagnate con brodo vegetale, schiacciate leggermente in un mortaio, poi passate al setaccio e aggiustate di sale e pepe. Preparate un fondo con olio, aglio, timo. Aggiungete il riso, fatelo tostare, bagnate con del brodo vegetale e portate a cottura. Mantecate il risotto con il parmigiano grattugiato e un po' del sugo di quaglia e versatelo negli stampini. Spadellate le code di gamberi con olio e sale. Versate il sugo di allodola nelle fondine, adagiatevi il risotto, le code di gamberi e i petti di allodola crudi affettati finemente. Completate con una julienne di cipolla gialla e un filod'olio.

# *La crema all'ortica con insalatina di pollo calda*

## *Ingredienti :*

*Patate  rosse 200 g*
*Ortica ammollata 1 vasetto*
*Sale e pepe q.b.*
*Olio extra vergine q.b.*
*Petti di pollo 2 di n° (interi*
*Uvetta e pinoli  g 35 cad.uno*
*Aceto balsamico q.b.*

Procedimento:
crema di patate e ortica con una giuliana di petto di pollo cotto pouchè e condito con olio extra vergine e succo di limone  con uvetta e pinoli e aceto balsamico caramellato