

## **PRIMO PIATTO DEI CAMPI 2019**

**Chef: Andrea Leali**

**Ristorante: Casa Leali**

### **Nome Piatto: Pasta e Cipolla**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 300 gr Ristretto di cipolle nazionali: Montoro, Cannara, Andezeno

*(La Montoro spicca per la delicatezza, la Cannara per la dolcezza e la Andezeno per la piccantezza.)*

- 300 gr Fettucce “pastificio dei campi”
- 20 gr Olio “casaliva” del Lago di Garda *(Mono-cultivar locale)*
- 100 gr Burro acido di capra *(az. Agricola “il colmetto”)*
- 30 gr Grana di pecora
- 25 gr Pasta di cipolla infornata
- Olio evo “blend gardesano” a riposo con erbe q.b

**Procedimento:**

#### **RISTRETTO DI CIPOLLA**

300 GR CIPOLLA CANNARA, 300 GR CIPOLLA PIMONTESE, 300 GR CIPOLLA MONTORO, 2 KG GHIACCIO

Pelare le cipolle nella stessa quantità ciascuna, mischiarle in una rastrelliera da essiccatore e lasciare a seccare per 30h a 50°C, d'estate si può procedere essiccandole al sole non diretto.

Una volta essiccate tostarle per 2/3 minuti in forno molto caldo per poi riporle in una casseruola alta e stretta a due manici, riempire di ghiaccio due dita sopra al livello delle cipolle e cominciare a cuocere sul fuoco lento. Lasciare cuocere per

3/4 ore. Ritirare, filtrare a maglia stretta e ridurre il liquido ottenuto fino ad ottenere una consistenza mielosa (80% circa).

### **PASTA DI CIPOLLA BRASATA**

500 GR CIPOLLA CANNARA, SALE Q.B, 80 GR OLIO EVO

Pelare le cipolle e immergerle affettate in acqua e ghiaccio almeno una notte. Il giorno seguente cuocerle solamente con l'ausilio di poco sale e dell'olio evo delicato.

Una volta portate a cottura, frullarle e stenderle su una teglia e passarla in salamandra in più passaggi fino a una buona brasatura. Rifrullare e tenerle sottovuoto.

### **BURRO ACIDO DI CAPRA**

200GR BURRO CAPRA, 60GR SUCCO CIPOLLA, 60GR VINO BIANCO SECCO, PEPE Q.B

Con la cipolla più piccante estrarre il succo crudo, mischiarlo al 50% con del vino bianco secco. In casseruola stufare della cipolla cruda con questa "composizione" e 4/5 grani di pepe spaccati una volta asciugato il tutto aggiungere pian piano il burro di capra freddo. Creare un' emulsione, filtrare, scartare i solidi e riporre in frigo.

### **OLIO ALLE ERBE A RIPOSO**

Preparare un vaso da conserva pulito e asciugato, raccogliere delle erbe aromatiche e scaldarle al forno a 90°C, grigliare le bucce e gli scarti delle cipolle che avremo conservato dalle ricette precedenti. Inserire nel vaso con le erbe scaldate, riempire il vaso con un olio gardesano "blend" e mettere a riposo in dispensa almeno 20gg.

### **Composizione del piatto:**

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e sporcata con due cucchiaini di ristretto di cipolla. Tenerla giustamente al-dente e trasferirla in un saltiere

foderato con il ristretto di cipolle e una punta di pasta di cipolla brasata. Portare a cottura, al momento della mantecatura aggiungeremo i grassi che avremo precedentemente emulsionato ( Burro acido+ olio alle erbe + grana di pecora) mantecare alla perfezione e servire bollente con due gocce di olio casaliva e dei fili sottilissimi di grana di pecora.

Buona pasta e cipolla.

Leali Andrea