



*A scuola con lo*  
**CHEF**

**Segreti e consigli  
per cucinare da  
Vero Chef**



[www.ascuolaconlochef.it](http://www.ascuolaconlochef.it)



antipasti



## Bicchiere di squacquerone e finissima al coriandolo



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400G DI FINISSIMA CIRIO
- 400G DI SQUACQUERONE
- 4/5 DL DI PANNA
- 20G DI CORIANDOLO FRESCO
- 40G DI RUCOLA
- 20G DI MANDORLE SGUSCIATE E PELATE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE E PEPE

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI  
**ESECUZIONE:** FACILE

Tostate le mandorle al forno e passatele al cutter con la rucola,

1 decilitro di olio, sale e pepe. Lavorate lo squacquerone con la panna.

Emulsionate la **Finissima Cirio** con il coriandolo.

Componete il bicchiere disponendo il pesto di rucola sul fondo, unite lo squacquerone e completate con la Finissima al coriandolo.

# Crocchette di Provolone Valpadana DOP, patate, baccalà e crudo di pomodoro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300G DI BACCALÀ
- **100G PROVOLONE VALPADANA DOP**
- 1 FOGLIA DI ALLORO
- 300G DI PATATE BOLLITE SETACCIATE
- 10G DI ERBA CIPOLLINA TRITATA
- FARINA
- 1 UOVO
- 250G POMODORO
- 2 FOGLIE DI BASILICO
- SALE E PEPE
- 2CL OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- PANGRATTATO PER IMPANARE
- OLIO PER FRIGGERE

**PREPARAZIONE:** 30 MINUTI

**COTTURA:** 30 MINUTI

**ESECUZIONE:** MEDIA DIFFICOLTÀ

Mettete a bagno in acqua il baccalà per 3 giorni, cucinatelo coperto d'acqua con una foglia di alloro, a bollore toglietelo dal fuoco e pulitelo dalle spine. Mescolatelo in una terrina con le patate, il **Provolone Valpadana DOP** a cubetti e l'erba cipollina. Formate le crocchette e passatele prima

nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Friggete in abbondante olio caldo. Scottate i pomodori in acqua bollente dopo aver fatto una incisione sulla pelle, raffreddateli e pelateli. Tritate la polpa e lasciate sgocciolare mettendola in un colino.

Mescolate con il basilico a pezzi, sale, pepe e olio extra vergine d'oliva. Servite le crocchette ben calde con al centro una cucchiata di pomodoro



Aiti Formaggi

*antipasti*

primi

  
**MAILLE**  
MAISON FONDÉE EN 1747



## Orecchiette al pesto di asparagi



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 200G DI ORECHIETTE
- 1 MAZZETTO DI ASPARAGI SOTTILI
- **3/4 CUCCHIAI DI SENAPE MAILLE DIJON ORIGINALE**
- 2 SPICCHI D'AGLIO
- 2 GRANDI MANCIATE DI BASILICO
- 30G A SCELTA FRA NOCI, PINOLI, MANDORLE O PISTACCHI
- 1 LIMONE GRANDE (SUCCO E BUCCIA GRATTOGIATA)
- 30G DI PARMIGIANO GRATTOGIATO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- SALE E PEPE

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI

**COTTURA:** 20 MINUTI

**ESECUZIONE:** FACILE

Iniziate tritando molto finemente l'aglio in un robot da cucina.

Aggiungete il basilico, le noci, il parmigiano, il succo e la scorza di limone e continuate a frullare finché la salsa non sarà omogenea.

Mentre il frullatore è ancora in funzione, aggiungete lentamente l'olio d'oliva. Unite,

infine, la **senape Maille Dijon Originale** e frullate ancora.

Aggiustate di sale e pepe e, se lo si desiderate, con un pizzico di peperoncino.

Cuocete la pasta secondo le indicazioni sulla confezione. Nel frattempo, sulla griglia scaldate un cucchiaino di olio e grigliate gli asparagi per 2-3 minuti.

Infine condite la pasta con la salsa e guarnite con gli asparagi.

# Ravioli di patate gratinati al Taleggio DOP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300G DI PATATE
- 1 TUORLO
- 100G DI BURRO
- 100G DI FARINA 00
- **100G DI TALEGGIO DOP**

- NOCE MOSCATA
  - SALE
- PER LA GRATINATURA**

- 30G DI BURRO
- **50G DI GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO**

**PREPARAZIONE:** 45 MINUTI

**COTTURA:** 10 MINUTI

**ESECUZIONE:** DIFFICILE

Lavate bene le patate sotto l'acqua corrente, togliendo i residui terrosi con uno spazzolino: lessatele, senza sbucciarle, in abbondante acqua salata, scolatele quando sono tenere e sbucciatele ancora calde. Riducetele in purea con uno schiacciapatate e impastatele con la farina, il burro e il tuorlo, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendetelo sul piano di lavoro, leggermente infarinato, a uno spessore di mezzo cm e con un coppapasta rotondo ricavatene dei cerchi. Impastate nuovamente i ritagli, fino al completo esaurimento della pasta. Posizionate un pezzetto di **Taleggio DOP** al centro di ciascun cerchio, ripiegate a mezzaluna, sigillando i bordi con una leggera pressione delle dita e cuocete i ravioli in

abbondante acqua salata bollente. Scolateli bene, poi sistemateli in una pirofila precedentemente unta di burro, sovrapponendoli leggermente l'uno all'altro. Spolverate con il **Grana Padano DOP**, unite qualche fiocchetto di burro e metteteli a gratinare in forno caldo per pochi minuti: appena si sarà formata la caratteristica crosta dorata, sfornate e servite.



*primi*

secondi



## Uova in cocotte con ragù di spinaci e manzo



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300G CARNE MACINATA DI MANZO
- 300G SPINACINI NOVELLI
- 4 UOVA
- **1 VASCHETTA CUORE DI BRODO DI MANZO KNORR**
- 200G RICOTTA
- 4 CUCCHIAI DI PARMIGIANO
- 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
- 1 MAZZETTO DI ERBA CIPOLLINA
- SALE E PEPE QB

**PREPARAZIONE E COTTURA:**  
TRA 30 MINUTI E 1 ORA  
**ESECUZIONE:** DIFFICILE

In una casseruola fate soffriggere nell'olio extravergine d'oliva la cipolla tritata.

Una volta dorata la cipolla unite gli spinacini novelli, la carne trita e fate cuocere per qualche minuto.

Aggiungete il contenuto di **una vaschetta di Cuore di Brodo di Manzo**, 2 bicchieri di acqua calda, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 30 minuti a fuoco basso.

A fine cottura unite la ricotta e aggiustate di sale e pepe. Oliate leggermente le cocotte e versate all'interno il ragù, spolverate la superficie con del parmigiano grattugiato e posizionate l'uovo sopra. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Servite le uova in cocotte calde guarnendo con una macinata di pepe nero e dell'erba cipollina.

# Brasato alla creola

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500G DI FILETTO DI VITELLO
- 1 RAMO DI ROSMARINO
- 12G DI PEPE VERDE
- 80G DI PUNTE DI ASPARAGO
- 200G DI FUNGHI CHAMPIGNONS
- 1 CAROTA
- **540G DI PASSATA VERACE CIRIO**
- 1DL DI VINO ROSSO
- 1 BUSTINA DI ZAFFERANO
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- SALE E PEPE

**PREPARAZIONE:** 30 MINUTI

**COTTURA:** 25 MINUTI

**ESECUZIONE:** FACILE

Tagliate il filetto a medaglioni e tamponatelo nel rosmarino e nel pepe per farlo aderire. Rosolate in tegame a fuoco vivace, unite l'aglio, le carote a cubetti e i funghi scolati dal liquido di governo.

Bagnate con il vino e lasciate evaporare. Unite la **Passata Verace Cirio** e lo zafferano disciolto in poca acqua, coperkiate e continuate la cottura per altri 20'.

Tagliate gli asparagi a metà per la lunghezza, aggiungete alla preparazione e cuocete per 3'. Servite guarnendo con gli asparagi lasciati croccanti.



*secondi*

secondi



## Jet Set



### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 2 TRANCI DI TONNO FRESCO (CIRCA 170G)
- 2 PEPERONI ROSSI
- **4 CUCCHIAI DI SENAPE MAILLE À L'ANCIENNE**
- 1 CIABATTA GRANDE/ PAGNOTTA RUSTICA
- UNA MANCIATA DI FOGLIE DI SPINACI BABY
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- SALE E PEPE NERO

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI

**COTTURA:** 15 MINUTI

**ESECUZIONE:** FACILE

Preriscaldare il forno a 200° C. Disponete i peperoni su una teglia e arrostiteli in forno fino a quando i bordi iniziano ad annerire (circa 10 minuti).

Toglieteli dal forno e posizionatevi su un tagliere. Sbucciate via la pelle e rimuovete semi, tagliandoli poi a fette spesse. Poneteli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiai di **senape Maille à L'Ancienne**.

Nel frattempo, scaldate l'olio in una padella a fuoco medio e

ponetevi il tonno, girando una volta (circa 6 minuti, i tranci dovrebbero rimanere rosa al centro). Condite con sale e pepe nero appena macinato. Tagliate 2 lunghi pezzi di Ciabatta e dimezzateli, creando 4 fette. Spalmate la senape Maille à L'Ancienne sulle 2 fette di pane per la base, poi posizionatevi sopra i tranci di tonno, i peperoni rossi e qualche foglia di spinaci. Completate con le fette superiori della ciabatta.

### Consiglio dello Chef:

Se non riuscite a trovare una ciabatta grande, i panini ciabatta funzionano altrettanto bene.



# Spiedini di pollo e verdure



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600G DI PETTO DI POLLO
- **1 VASCHETTA CUORE DI BRODO VERDURE KNORR**
- 1 LIMONE
- 2 CAROTE
- 2 CIPOLLE
- 2 PATATE GRANDI
- 1 BROCCOLO
- 2 CUCCHIAI DI FARINA
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 1 RAMETTO DI TIMO
- SALE E PEPE ROSA QB

**PREPARAZIONE E COTTURA:**

30 MINUTI

**ESECUZIONE:** FACILE

Mondate le verdure e tagliatele a pezzettoni.

Spiedini di pollo e verdure

Tagliate il petto di pollo in bocconcini, infarinateli e metteteli da parte.

Formate gli spiedini alternando le verdure ed i bocconcini di pollo.

Fate rosolare gli spiedini su una padella antiaderente ben calda leggermente unta d'olio.

Dopo 5 minuti sfumate con succo di un limone ed aggiungete il contenuto di **una vaschetta di Cuore di Brodo alle verdure** ed un bicchiere d'acqua.

Fate cuocere a fiamma medie per per 15 minuti.

Servite gli spiedini di pollo e verdure con del timo fresco ed una macinata di pepe rosa.



*secondi*

secondi



## Frittata con Salva Cremasco DOP, finferli e zucchine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **200G DI SALVA CREMASCO DOP**
- 500G DI FINFERLI
- 6 UOVA INTERE
- 2 ZUCCHINE

- AGLIO
- OLIO
- SALE E PREZZEMOLO

**PREPARAZIONE:** 10 MINUTI  
**COTTURA:** 15 MINUTI  
**ESECUZIONE:** FACILE

Fare un soffritto con aglio, zucchini, prezzemolo e finferli. Fare cuocere per una decina di minuti, devono essere croccanti ma non duri. Sbattere le uova intere e unire il soffritto precedentemente preparato e il **Salva Cremasco DOP** a pezzetti. Ungere la padella con poco olio, versare il composto e far cuocere la frittata da entrambe le parti

## LO CHEF

### Giuseppe Villa

Lo Chef Giuseppe Villa è un apprezzato docente di cucina e ristorazione che ha insegnato in alcuni dei più prestigiosi istituti alberghieri d'Italia.

Ha formato centinaia di ragazzi che ora sono diventati chef protagonisti nello scenario della ristorazione italiana e internazionale.

Nato e cresciuto in Brianza ha da sempre coltivato la passione per la cucina tradizionale rivisitata però in chiave moderna. Dà estrema importanza alla qualità delle materie prime che diventano così la base di ricette che con semplicità esaltano i sapori.

*"Una ricetta è come un tema musicale, chi lo sa suonare esaltandone le varie note può essere considerato un bravo cuoco"*



## LE TAPPE DEL TOUR

### • 13-14 Febbraio

Antegnate shopping center  
Antegnate (BG)

### • 20-21 Febbraio

Le Fornaci  
Beinasco (TO)

### • 27-28 Febbraio

Carrefour Limbiate  
Limbiate (MB)

### • 05-06 Marzo

Mirabello  
Cantù (CO)

### • 12-13 Marzo

Ducale  
Vigevano (PV)



*A scuola con lo*  
**CHEF**

**Segreti e consigli  
per cucinare da  
Vero Chef**

**I corsi di "A scuola con lo chef"  
sono gratuiti.**

**Orari:  
Sabato e Domenica  
dalle 10.30 alle 13.30  
e dalle 16.00 alle 19.00**



[www.ascuolaconlochef.it](http://www.ascuolaconlochef.it)



Seguici anche su Facebook  
[www.facebook.com/ascuolaconlochef](https://www.facebook.com/ascuolaconlochef)