



chef **Marco Scaglione**

Ricette di Marco Scaglione
(www.marcoscaglione.it)
info@marcoscaglione.it)

Per mani esperte

Due preparazioni un po' lunghe e laboriose, ma che vi daranno grandi soddisfazioni una volta realizzate. Seguite passo passo le indicazioni del nostro chef e il successo è garantito.



© Iuri Niccolai

Parmigiana rivisitata con sfoglia all'uovo

(4 porzioni)

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione:
45 minuti + tempo di riposo

Ingredienti

Per la sfoglia all'uovo

300 g di mix Speciale per pasta fresca Molino Dallagiovanna
3 uova
2 tuorli
10 g di olio extravergine d'oliva
5 g di sale fino

Per la parmigiana

1 kg di melanzane
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 l di passata di pomodoro
20 g di basilico fresco
100 g di parmigiano reggiano
500 g di caciocavallo
100 g di sale grosso
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Per friggere

2 l di olio di semi di mais

1. Disporre la miscela a fontana in una terrina e sgusciare le uova al centro insieme ai tuorli, al sale e all'olio; iniziare a impastare con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Formare una palla, coprirla con pellicola da cucina e far riposare in frigorifero per 30 minuti.
2. Trascorso il tempo di riposo indicato riprendere la pasta fresca, dividerla in panetti e stenderla con l'apposita macchinetta stendipasta con i rulli infarinati, regolando mano lo spessore e portando le

sfoglie a 2 mm; adagiarle su un vassoio infarinato, coprire con un telo da cucina e lasciare riposare per 40 minuti.

3. Al termine del tempo di riposo ritagliare la pasta con una rotella liscia creando dei rettangoli di 10x12 cm e cuocerli in acqua bollente salata con 1 cucchiaio di olio per 2 minuti. Prelevarli con una schiumarola e trasferirli su un telo da cucina; procedere in questo modo fino a terminare la pasta.

4. Per preparare la parmigiana di melanzane iniziare dal sugo di pomodoro: in una pentola versare tre cucchiai d'olio e aggiungere l'aglio schiacciato in camicia e la cipolla tritata. Far soffriggere per qualche minuto a fiamma dolce, poi aggiungere la passata, salare e pepare a piacere e lasciar bollire fino a che il sugo si sarà addensato. Aggiungere quindi qualche foglia di basilico e togliere dal fuoco.

5. Tagliare a fette sottili il caciocavallo; dopodiché lavare e asciugare le melanzane, spuntarle e con un coltello tagliarle a fette di circa 1 cm di spessore per il verso della lunghezza. Disporle a strati in uno scolapasta capiente e cospargere ogni strato di sale grosso, mettendo sopra un peso per aiutarle a spurgare più velocemente l'acqua di vegetazione.

6. Trascorso il tempo necessario toglierle dalla ciotola, sciacquarle accuratamente sotto l'acqua corrente e asciugarle bene con un panno.

7. In una padella ampia versare abbondante olio di semi di mais, quindi friggere le melanzane, poche alla volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio; girarle da entrambe i lati, poi scolarle su un foglio di carta assorbente.

8. Ungere una teglia con dell'olio e cospargere il fondo con un po' di sugo.

9. Adagiare le sfoglie di pasta fresca a coprire il fondo, poi 3 fette di melanzane, un po' di salsa, del parmigiano grattugiato e uno strato di fette di caciocavallo. Porre un altro strato di pasta fresca, melanzane e sugo, poi di nuovo parmigiano, fettine di caciocavallo e ricominciare con un nuovo strato. Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con le melanzane.

10. Coprire con il sugo rimasto e il parmigiano grattugiato. Infornare in forno statico preriscaldato a 200 °C per 40 minuti.

11. Una volta cotta, lasciare la parmigiana in forno spento in modo che riposando si rapprenda meglio. Poi sfornarla e servirla tiepida oppure fredda!



© Iuri Niccolai

Mousse di banane con pan di Spagna e frutti di bosco

(4 porzioni)

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione:

45 minuti + tempo di riposo

Ingredienti

Per il pan di Spagna

- 4 uova
- 160 g di zucchero a velo*
- 30 g di fecola di patate*
- 90 g di farina di riso finissima*
- 1 g di bicarbonato
- la buccia di un limone non trattato oppure 1 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale fino

Per la mousse di banane

- 2 banane
- 100 g di zucchero a velo*
- 200 g di formaggio spalmabile*
- 50 g di mascarpone
- 50 g di ricotta vaccina
- 1 pizzico di cannella in polvere

Per la bagna

- 300 g di succo d'uva

Per la meringa

- 200 g di albume
- 100 g di zucchero semolato

Per la decorazione

- 1 mela
- 100 g di lamponi
- 100 g di more

Preparazione

1. Preparare il pan di Spagna: sguocciare le uova (possibilmente a temperatura ambiente) in una terrina e montarle con delle fruste elettriche; quando risulteranno ben spumose versare lo zucchero poco per volta, con un cucchiaino. Incidere la bacca di vaniglia con un coltello per estrarne i semi ed aggiungergli alle uova, montando ancora un po'.
2. Mescolare in una terrina le farine, il sale e il bicarbonato, unirle al composto di uova, incorporandone un cucchiaino per volta con una spatola e procedendo con movimenti rotatori dal basso verso l'alto.
3. Trasferire l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 30 cm, imburato e infarinato, e cuocere nel forno caldo a 170 °C per 25-30 minuti; al termine sfornare, aprire lo stampo a cerniera e trasferire il pan di Spagna capovolto su una gratella per dolci. Dovrà riposare per 24 ore.
4. A questo punto preparare la mousse di banana: tagliare la polpa a pezzetti e frullare in un cutter, poi toglierla e versarla in una terrina, aggiungere lo zucchero, i formaggi e un pizzico di cannella, mescolare bene il tutto con una frusta e poi riporre in frigo per un paio d'ore.
5. Preparare la meringa: versare gli albumi in una larga terrina e

con una frusta elettrica montarli a neve; quando risulteranno ben fermi, aggiungere un cucchiaino per volta di zucchero fino a completamento e continuare a montare fino ad ottenere un composto molto solido e compatto.

6. Riprendere il pan di Spagna e creare dei piccoli dischi circolari, bagnarli bene con il succo d'uva e versarli in delle cocotte in ceramica, aggiungere la mousse di banane fino a coprire bene tutto il pan di Spagna.
7. Intorno aggiungere i frutti bosco; al centro con una sac à poche con la punta rigata creare dei piccoli ciuffetti di meringa,

Il consiglio

Se non avete il cannello per fiammare la meringa, preparate i ciuffetti direttamente su una placca rivestita di carta forno, infornate a 90° fino a quando la meringa sarà cotta, fatela raffreddare e poi adagiateli delicatamente sulla mousse di banana.

con un cannello fiammare bene la meringa, e completare il tutto con 3 fette di mela al centro.

