



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



LA PRIMAVERA È ALLE PORTE: ECCO 3 RICETTE UNICHE PER LA NUOVA STAGIONE CON IL PECORINO ROMANO DOP

Milano, xx marzo 2021 - Il mondo si risveglia, le giornate si allungano e si scaldano, la natura si manifesta con colori e nuova vita: è in arrivo la primavera. La nuova stagione porta con sé la voglia di sperimentare nuovi abbinamenti in cucina, e perché non combinare i prodotti del momento con quelli della tradizione?

Il Pecorino Romano DOP è l'ingrediente giusto per accompagnare le tue creazioni in cucina, con un aroma caratteristico dalle origini antichissime, ma che riesce ad essere comunque contemporaneo.

Il Pecorino Romano DOP è protagonista della campagna europea dal claim "La qualità europea nella sua forma migliore", progetto realizzato in Italia e in Germania dal Consorzio del Pecorino Romano e cofinanziato dall'Unione Europea per promuovere l'eccellenza nei due paesi.

Vi proponiamo tre ricette ideate dagli esperti chef di APCI (Associazione professionale chef italiani), che nel contesto del partenariato annuale con la campagna europea hanno partecipato alla realizzazione di un ricettario completo – scaricabile dal QR code di seguito.

Le ricette rappresentano la perfetta combinazione di tradizione e originalità, esaltano le proprietà organolettiche del Pecorino Romano DOP e donano una carica di vitalità.



SCAN ME

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

RAVIOLI RIPIENI con Pecorino Romano DOP, cremoso al pomodoro, salsa orata e asparagi



Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: 70 g Farina kamut; 30 g Farina bianca; 70 g Tuorli freschi; 5 g polvere di Sesamo bianco tostato.

Per il ripieno: 150 g di Pecorino Romano DOP; 50 g Crema di latte; 2 g zeste di Arancia bio; 2 g zeste di Limone bio; Sale e Pepe q.b.

Per il cremoso: 200 g Pomodori passati; 1 di Succo di arancia; Sale e Pepe q.b.; 5 g Zenzero grattugiato; 2 g Agar.

Per la salsa: 50 g Scalogno; 80 g Olio evo; 50 g Burro; 1 Spicchio d'aglio; 5 di Brodo di Orata ristretto; 80 g Pernod; 80 g Passata di pomodoro; Sale e pepe q.b. 80 g Burro per emulsionare;

Per l'orata: 200 g filetti di Orata; Sale e Pepe q.b; 50 g Olio evo.

Procedimento:

Per la pasta fresca: Unire gli ingredienti e far riposare l'impasto per 60 minuti, stendere e farcire con il ripieno al Pecorino Romano DOP.

Per il ripieno: Grattugiare il Pecorino Romano DOP, versare la crema di latte bollente e unire il resto degli ingredienti. Aggiustare di sapore.

Per il cremoso: Tagliare i pomodorini e passare in forno a 110°C per 30 minuti, frullare con il succo di arancia e passare al colino. Aggiustare di sale e pepe e portare a bollore con l'agar, versare in stampi di altezza diverse.

Per la salsa: Rosolare lo scalogno con lo spicchio d'aglio, sfumare con il Pernod. Aggiungere la passata con il brodo di orata e portare a consistenza, frullare e passare al colino. Ridurre e lucidare con il burro.

Per l'orata: Tagliare a losanghe l'orata e condire, scottare in antiaderente.

Finitura e presentazione: Cuocere i ravioli in abbondante acqua, intanto posizionare il cremoso con le varie altezze nel piatto. Passare i ravioli in padella con un filo di olio e appoggiarli sul cremoso, condire con la salsa e guarnire con asparagi tagliati sottili e l'orata scottata. Cospargere il tutto con olio evo.

Ricetta ideata dallo chef Angelo di Lena

GNOCCHETTI di patata su purea di fave, gamberi rossi e Pecorino Romano DOP



Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi: 600 g Patate; 150 g Farina; 100 g Pecorino Romano DOP grattugiato; 1 Uovo; Noce Moscata q.b.

Per la vellutata di fave: 200 g Fave; 100 gr Brodo vegetale; 2 g Sale; 160 g Gamberi Rossi; 100 ml Olio evo Calabrese; 60 g Pecorino Romano DOP a scaglie; 1 spicchio di Aglio; 8 foglioline di Timo limonato.

Procedimento:

Cuocere le patate, sbucciare e passare al passapatate. Formare un impasto con la farina, il Pecorino Romano DOP e l'uovo e una grattugiata di noce moscata. Tagliare in modo da ottenere degli gnocchi caserecci.

Sbucciare e privare le fave dell'involucro e cuocere in brodo vegetale per due minuti, raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare con un frullatore ad immersione con olio extra vergine di oliva. Pulire i gamberi, togliendo il carapace. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Scolare.

In una padella antiaderente con un filo di olio e uno spicchio di aglio in camicia, insaporire gli gnocchi. Scaldare la crema di fave.

Finitura e presentazione: Mettere la crema di fave sulla base del piatto, disporre gli gnocchi, aggiungere il gambero rosso a crudo, le scaglie di Pecorino Romano DOP, alcune foglioline di timo limonato che completeranno il piatto. Aggiungere un filo di olio calabrese a crudo.

Ricetta ideata dallo chef Chef Salvatore Murano

IL CHAPATI in primavera



Ingredienti per 4 persone:

400 g Farina 00; 200 g Acqua; 10 g Sale; 300 g Pomodori rossi maturi; 1 Melanzana media violetta; 200 g Pecorino Romano DOP; 6 foglie di Basilico; 60 g Olio evo; Sale q.b.

Procedimento:

In una planetaria unire la farina, l'acqua e il sale e impastare fino ad ottenere una massa omogenea. Coprire con pellicola e lasciar riposare per 10 minuti.

In abbondante acqua salata, sbollentare per 30 secondi i pomodori. Raffreddare in acqua e ghiaccio, spellare togliere i semi e tagliare a pezzetti. In un tegame cuocere i pomodori a fuoco basso per 20 minuti con un cucchiaino di olio.

Tagliare la melanzana a tocchetti piccoli, passarla nella farina e farla andare in padella con olio evo a fuoco alto, a cottura ultimata metterla su carta assorbente e salarla.

Per il chapati – circa 80/100 gr: Formare un disco molto sottile con l'aiuto inizialmente delle mani per poi finire con un mattarello. Far cuocere il chapati in padella antiaderente calda per circa 30 secondi per lato a fuoco molto alto, appena tolto dal fuoco cospargerlo di Pecorino Romano DOP.

Finitura e presentazione: Posizionare il chapati ancora caldo su un tagliere e tagliarlo in sei spicchi, poi, su un piatto da portata, condire ogni spicchio con la crema di pomodori, le melanzane, i fiocchi di Pecorino Romano DOP ed il basilico

Ricetta ideata dallo Chef Michela Starita

“La qualità europea nella sua forma migliore” è un progetto di comunicazione nato su iniziativa del Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano, cofinanziato dall'Unione Europea e rivolto al mercato italiano e tedesco.

Gli obiettivi della campagna sono quelli di rafforzare la riconoscibilità e la notorietà dei prodotti agroalimentari europei di qualità a marchio DOP, aumentare la consapevolezza verso le DOP europee del formaggio e potenziare la conoscenza e la competitività di un'eccellenza europea: il Pecorino Romano DOP.

Per maggiori informazioni: enjoypecorinoromano.eu

Contatto: ufficiostampa@sopexa.com; 02 86 37 444