



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



COMUNICATO STAMPA

UNICO, COME IL NATALE: IL PECORINO ROMANO DOP SULLA TAVOLA DELLE FESTE, LA QUALITÀ EUROPEA NELLA SUA FORMA MIGLIORE

Milano, 9 novembre 2023 – Unico, come il Natale e la magica atmosfera dei giorni di festa più attesi dell'anno da grandi e bambini che si riuniscono intorno a tavole belle e raffinate. Un'atmosfera che si ripropone ogni anno, eppure sempre capace di reinventarsi e regalarci nuove emozioni: come il Pecorino Romano DOP che, forte della sua solida tradizione millenaria, è sempre attuale e desiderato, e sta conquistando sempre più Italia e Germania con il progetto “*La qualità europea nella sua forma migliore*”, messo a punto dal Consorzio di tutela e cofinanziato dall'Unione europea.

Una prelibatezza unica - In purezza da gustare con un bicchiere di bollicine al momento dell'aperitivo, ingrediente di piatti storici e conosciuti in tutto il mondo per accontentare i più tradizionalisti, reinventato per andare incontro ai gusti sempre in evoluzione di chi ama sperimentare, il Pecorino Romano DOP è il protagonista perfetto delle tavole delle feste. Un gusto unico, inimitabile, inconfondibile, che ci accompagnerà in un percorso di gusto indimenticabile. Per questo Natale vogliamo farvi un doppio regalo: un menù completo per il pranzo di Natale e un **intero ricettario** da cui prendere spunto per realizzare ricette sfiziose e accattivanti, con piatti che racchiudono le mille sfumature di sapore che questo straordinario formaggio è in grado di regalare.

I nostri regali per voi, un fantastico menù delle feste e il ricettario da scaricare - Il menù che abbiamo scelto quest'anno propone piatti ricercati e accattivanti, bellissimi da vedere e buonissimi da gustare, che coniugano perfettamente tradizione e innovazione. Fidatevi: piaceranno a tutti. E allora, venite con noi ai fornelli per realizzare questo fantastico menù:

- Antipasto: *Crudo croccante al Pecorino Romano DOP*
- Primo: *Risotto Cacio, pepe, limone nero e gambero rosso di Mazara del Vallo con Pecorino Romano DOP*
- Secondo: *Triglia, scarola ripassata, fonduta e biscotto al Pecorino Romano DOP*
- Per concludere: *Pecorino Romano DOP in pinzimonio con miele*

CRUDO CROCCANTE AL PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Per la frolla di Pecorino romano DOP:

Burro 100 g;

Farina 00 120 g;

Albume n 1;

Pecorino Romano DOP 120 g;

Sale 5 g.

Per la Parte croccante:

Pecorino Romano DOP 200 g;

Panko 100 g;

Acqua frizzante q.b.;

Paprika dolce affumicata 5 g;

Pepe nero q.b.;

Fiori di zucca n 8;

Olio di semi di girasole q.b.

Per la tartare:

Salmone (taglio centrale) 150 g;

Pesce spada 150 g;

Capasanta 50 g;

Mirin (sake giapponese) 10 g;

Hondashi 5 g;

Buccia di limone siciliano q.b.;

Olio Evo q.b.; Sale q.b.;

Per la decorazione:

Germogli q.b.



PROCEDIMENTO

Per la frolla al Pecorino Romano DOP: Iniziare unendo in un mixer la farina, il Pecorino Romano DOP grattugiato, il burro freddo e impastare. Una volta ottenuto un composto sabbioso, aggiungere l'albume e il sale. Stendere la pasta e con degli stampini ricavare delle cialde da infornare a 180° per 10 minuti.

Per la Parte croccante: Frullare il Pecorino Romano DOP con il panko, la paprika dolce e il pepe nero per creare la parte croccante della tempura, unire infine l'acqua frizzante. Immergere nell'impasto i fiori di zucca e friggere in abbondante olio di semi di girasole.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Per la tartare: Tagliare a cubetti il salmone, il pesce spada, le capesante e condire con mirin, hondashi, buccia di limone grattugiata, olio e sale.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre la tartare al centro del piatto, al di sopra posizionare le cialde di frolla, le verdure in tempura e qualche germoglio decorativo.

*Ricette realizzata in collaborazione con Associazione Professionale Cuochi Italiani
Chef: Michelle Rocha*

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.

RISOTTO CACIO, PEPE, LIMONE NERO E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO CON PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Per il risotto:

Riso carnaroli 280 g;
Pecorino Romano DOP 150 g;
Pepe nero in polvere 1 cucchiaino;
Burro 50 g;
Olio EVO 1 cucchiaino;
Aceto di vino bianco 1 cucchiaino;
Polvere di limone nero.

Per i gamberi:

Gamberi rossi di Mazara del Vallo n 12;
Acqua 1 l;
Sale grosso una manciata.



PROCEDIMENTO

Per i gamberi: Pulire i gamberi, ricavando la polpa dal carapace. Mettere gli scarti del gambero in ammollo nell'acqua con il sale grosso e far sobbollire per ricavare il brodo con cui andremo a cuocere il nostro riso.

Per il risotto: Iniziare con la cottura del riso. In una casseruola col fondo spesso andare a tostare il riso a secco con mezzo cucchiaino di pepe nero. Quando il chicco risulterà bello caldo, sfumare col primo mestolo di brodo. Continuare la cottura fino a 4 minuti dalla fine, girando di tanto in tanto con un mestolo. A 4 minuti dalla fine, togliere il riso dal fuoco e lasciarlo riposare coperto. Eviscerare e tagliare a tartare i gamberi che andranno usati come guarnizione.

Per la mantecatura del risotto: Bagnare il riso con mezzo mestolo di brodo, unire il restante pepe, il Pecorino Romano DOP, il burro freddo da frigorifero e cominciare a mescolare in modo energico. Unire l'olio per dare un tocco di freschezza e l'aceto per aggiungere una nota acida al piatto. Se dovesse risultare troppo compatto, aggiungere mezzo mestolo di brodo al riso e regolare di sale e pepe.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto al Pecorino Romano DOP su un piatto piano, decorarlo con la polvere di limone nero e il carpaccio di gamberi.

*Ricette realizzata in collaborazione con Associazione Professionale Cuochi Italiani
Chef: Federico Costa*

TRIGLIA, SCAROLA RIPASSATA, FONDUTA E BISCOTTO AL PECORINO ROMANO DOP

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Per la fonduta al Pecorino romano doP:

Pecorino Romano DOP 300 g;

Panna 250 ml;

Sale q.b.

Per la scarola:

Cespi di scarola di medie dimensioni n 2;

Spicchi d'aglio n 2;

Olio EVO q.b;

Sale q.b.

Per la triglia:

Triglia n 1;

Sale e pepe q.b.

Per il biscotto al Pecorino romano DOP:

Farina 120w 200 g;

Pecorino Romano DOP grattugiato 200 g;

Burro 200 g;

Zucchero 15 g;

Uova intere n 2;

Tuorlo d'uovo n 2;

Sale e pepe q.b.



PROCEDIMENTO

Per la fonduta al Pecorino romano DOP: Mettere in una bowl il Pecorino Romano DOP con la panna e il sale, coprire con una pellicola e cuocere a bagnomaria a fuoco moderato per circa 10/15 minuti. Sciolto il tutto, girare con una frusta.

Per la scarola: Prendere 2 cespi di scarola, mondarli tagliando il torsolo alla base e lavando le foglie accuratamente. Riscaldare una padella con aglio e olio e, una volta caldo, unire la scarola, coprire e lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.

Per la triglia: Pulire la triglia, togliendo con cura le lisce e le pinne. Sfilettarla, tenere la coda e togliere tutte le spine. Proteggere la coda in cottura con olio e carta alluminio. Cuocere in padella su un foglio di carta da forno con sale e pepe. Terminare la cottura in forno per qualche minuto a 180°.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Per il biscotto: Aggiungere gli ingredienti a poco alla volta nella planetaria ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Lavorarlo alcuni minuti a mano sul piano di lavoro e formare un panetto. Stenderlo su un foglio di carta forno con un matterello ottenendo una sfoglia molto sottile. Tagliare la frolla salata e infornare a 180° per 15 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Prendere un ring e cappare la scarola, posizionarla al centro del piatto fondo e posare la triglia (rivolta verso l'alto). Versare la fonduta di Pecorino Romano DOP e adagiare il biscotto al Pecorino Romano DOP.

*Ricette realizzata in collaborazione con Associazione Professionale Cuochi Italiani
Chef: Ivan Barile*

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.

PECORINO ROMANO DOP IN PINZIMONIO

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Per il Pinzimonio:

Verdure (cicoria, sedano, carota, zucchina) 100 g;
Garum di alici e bucce d'aglio nero 40 g.

Per l'acqua di Pecorino Romano DOP:

Pecorino Romano DOP 100 g;
Olio EVO q.b.;
Acqua 50 g;
Amido di mais 50 g;
Amido di riso 50 g;
Acqua per la tempura 80 g.

Per il miele fermentato:

Miele 50 g;
Acqua q.b.;
Sale 1,25 g;
Fiori di borragine q.b.



PROCEDIMENTO

Per il Pinzimonio: Tagliare tutte le verdure sottili con l'aiuto di un pelapatate. Lasciarle maturare per un'ora a temperatura ambiente con il garum, che ne ammorbidirà la struttura preservandone la fragranza e croccantezza, esaltandone sapore delicato e mineralità. Per l'acqua di Pecorino Romano DOP: Separare la parte grassa del Pecorino Romano DOP dalla parte proteica, sfruttando la tendenza a coagulare le proteine. Scaldare quindi 60 grammi di Pecorino Romano DOP con 50 grammi d'acqua a bagnomaria (raggiungere la temperatura di 65°), finché la parte proteica si separi in grumi e la parte grassa si sia emulsionata all'acqua. Filtrarla per ottenere così l'acqua di Pecorino Romano DOP. Aggiungere i restanti 40 grammi di Pecorino Romano DOP alla parte coagulata mescolandola e friggendola in tempura.

Per il miele fermentato: Diluire il miele al 50% con acqua e qualche foglia di borragine, aggiungendo il 2,5% di sale sul peso totale. Chiudere il sottovuoto e lasciar fermentare dai 25°C ai 28°C per 6 giorni.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Versare l'acqua di Pecorino Romano DOP sul fondo del piatto con un filo d'olio Evo, pepe e adagiare le verdure curate dal garum, con la tempura di Pecorino Romano DOP. Completare il piatto con delle gocce di miele fermentato alla borragine, che grazie alla sua acidula dolcezza esalterà il sapore del pinzimonio di Pecorino Romano DOP.

*Ricette realizzate in collaborazione con Associazione Professionale Cuochi Italiani
Chef: Giorgio Turilli*



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



Gli auguri del Consorzio di tutela del Pecorino Romano DOP - “Sfogliate il nostro ricettario, realizzate il menù che vi proponiamo, gustate il nostro fantastico Pecorino Romano DOP mentre siete a casa a festeggiare la festa più suggestiva dell’anno”, dice il presidente del Consorzio, Gianni Maoddi. “Il nostro regalo per voi è un formaggio sano, genuino, prodotto nel pieno rispetto di una tradizione millenaria eppure così moderna e accattivante. Una tradizione che con il progetto ‘La qualità europea nella sua forma migliore’ continuiamo a proporre e valorizzare in mercati per noi strategici come sono appunto Italia e Germania. Nel giorno della festa più bella, gustate con noi il formaggio più buono: buone feste a tutti con il nostro inimitabile Pecorino Romano DOP da parte del Consorzio e di tutti coloro che, ogni giorno, ci mettono il cuore per regalarvi gusto e qualità”.

A questo [link](#) tutte le ricette del nostro originale menù delle feste, più tanti altri suggerimenti per portare in tavola ogni giorno nuove combinazioni di sapori.

Per maggiori informazioni: ufficiostampa@sopexa.com