

# Le ricette gustose dello chef Alberto Menino

All'Ipercoop del centro commerciale Mirabello abbiamo assistito all'incredibile *show cooking* dello chef Alberto Menino. Se te lo sei perso, in questo articolo trovi le **4 ricette gustose** che ha preparato dal vivo per tutti i presenti.

Anche se non ti senti un professionista in cucina, puoi apprendere tutti i trucchi per mettere in tavola alcune prelibatezze che stupiranno il palato dei tuoi ospiti. Prendi carta e penna, segnati queste ricette e tira fuori lo chef che è in te.

## Ricetta n.1:

### Crostone di pane con pomodorini caramellati, feta, erbe aromatiche e olive taggiasche

Una delle ricette più semplici, ma gustose, che non può di certo mancare nel tuo ricettario personale. Il **crostone di pane** con pomodorini caramellati, feta, erbe aromatiche e olive taggiasche è perfetto da realizzare per una cena veloce, senza rinunciare al gusto dei prodotti estivi e alla croccantezza del pane.

#### Ingredienti:

- 1 fetta di pane;
- 1 noce di burro;
- olio evo q.b.;
- pepe nero;
- 100 gr di feta;
- 50 gr di pomodorini datterino o ciliegino;
- erbe aromatiche fresche, basilico, timo, prezzemolo;
- 1 limone;
- 30 gr di olive taggiasche;
- 2 cucchiaini di zucchero;
- vino bianco q.b.;
- 1 spicchio di aglio.

#### Preparazione:

1. Spennellare la fetta di pane spessa circa 2 cm con l'olio evo e fare abbrustolire in padella, oppure in forno, con la modalità grill, fino a perfetta doratura.
2. Nel frattempo, in padella mettere un cucchiaino di olio e una nocetta di burro, schiacciare lo spicchio di aglio e aggiungerlo in padella, aspettare che si insaporisca il grasso.
3. Aggiungere poi due cucchiaini di zucchero e aspettare qualche istante che si sciolga, dopodiché unire i pomodorini, precedentemente tagliati a metà, dalla parte della polpa e lasciare caramellare il tutto.
4. In seguito, unire qualche fogliolina di timo.
5. Tagliare a cubetti, non troppo grossi, la feta e condire con sale, pepe, olio, scorza di limone e qualche goccia di limone.
6. Procedere con l'assemblare il crostone mettendo i pomodorini caramellati e schiacciati, la feta, le olive, fatte a rondelle in precedenza, e completare il tutto con un filo di olio evo e un po' di scorza di limone.

## Ricetta n.2:

### Tartare di tonno con maionese al lime ed erba cipollina, crumble di grissini, cacao e sedano croccante

Veloce da preparare, questa **ricetta gustosa e croccante** è l'ideale per le ultime giornate di caldo che ci accompagnano verso la stagione autunnale. La delicatezza della **tartare di tonno** viene esaltata dalla freschezza del lime e dalla croccantezza del crumble, dando vita così a un piacere inaspettato per il tuo palato.

#### Ingredienti:

- 100 gr di tonno fresco;
- olio evo;
- pepe nero;
- sale;
- 1 uovo;
- 200 ml di olio di semi di girasole;
- 1 lime;
- 1 mazzetto di erba cipollina;
- 100 gr di grissini;
- 20 gr di cacao amaro;
- 1 costa di sedano;
- 30 gr di burro.

#### Preparazione:

1. Come prima cosa tartarizzare il tonno, renderlo a cubetti non troppo piccoli, condire con olio evo, sale, pepe e scorza di lime.
2. Per fare la maionese, mettere un uovo intero dentro al bicchiere del minipimer, aggiungere l'olio di semi e iniziare a frullare dal basso verso l'alto.
3. Unire poi qualche goccia di succo di lime, la scorza dello stesso e l'erba cipollina precedentemente tritata, amalgamare il tutto e completare con sale e pepe.
4. Per il crumble, invece, tritare in modo casuale i grissini e mischiarli insieme al cacao amaro.
5. Per il sedano croccante tagliare molto finemente una costa con il coltello, oppure con il pelapatate, e metterlo per qualche istante in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio, in modo tale che si arricci.
6. Condire con olio, poco sale e pepe, poi impiattare.

## Ricetta n.3:

### Spaghettono al nero, julienne di seppia scottata agli agrumi, pesto leggero di basilico

Tra le **ricette appetitose** non possono mancare gli *spaghetti*, simbolo della tradizione italiana. Ma questa volta in una rivisitazione perfetta per chi ama il **gusto delicato della seppia** e non può rinunciare al pesto. Il tutto esaltato dal sapore degli agrumi.

#### Ingredienti:

- 100 gr di spaghettoni o linguine;
- 1 spicchio di aglio;
- nero di seppia;
- 1 seppia fresca;

- 1 arancia;
- 1 limone;
- 1 mandarino;
- pepe rosa;
- olio evo;
- sale;
- 30 gr di burro;
- 100 gr di basilico fresco;
- 30 gr di pinoli.

### **Preparazione:**

1. Procedere come prima cosa nel preparare il pesto di basilico, mettendo nel frullatore olio evo, le foglie del basilico, precedentemente lavate e poi asciugate, e i pinoli tostati, poi frullare il tutto. Un piccolo segreto extra consiste nel mettere le lame del frullatore in congelatore, in modo da non ossidare eccessivamente le foglie del basilico.
2. Pulire la seppia levando la bocca e l'osso, poi tagliarla a julienne.
3. Scaldare la padella con olio e uno spicchio di aglio schiacciato, poi far saltare all'interno le striscioline di seppia.
4. Dopo 30 secondi, levare la seppia e condirla con olio, sale, pepe, la scorza di arancia, limone e mandarino, poi lasciare riposare per circa 10 minuti.
5. Portare l'acqua a bollore e calare la pasta, fino a portarla a cottura.
6. Risottare la pasta in padella con olio, acqua di cottura, una noce di burro e il nero di seppia.
7. Impiattare.

### **Ricetta n.4:**

#### **Gazpacho con mousse alla robiola e crudo di gamberi**

Fresco e delicato, il **gazpacho è una certezza tra i piatti estivi**. Una ricetta semplice, ma gustosa, che non lascia indifferenti. E con il tocco finale dello chef Menino, il crudo di gamberi, ecco **un gazpacho da leccarsi i baffi**.

### **Ingredienti:**

- 200 gr di pomodori;
- basilico fresco;
- 1 limone;
- 1 cetriolo;
- 1 spicchio di aglio;
- 100 gr di robiola o ricotta;
- pepe nero;
- 100 gr di gamberi;
- 20 gr di semi di papavero;
- olio evo;
- 20 gr di latte.

### **Preparazione:**

1. Come prima operazione andiamo a creare il gazpacho mettendo in frullatore i pomodori precedentemente tagliati a pezzi grossolani, qualche fettina di cetriolo già pelato, una punta di aglio, qualche goccia di succo di limone e un filo di olio evo.
2. Frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe. A chi piace, aggiungere un po' di scorza di limone.

3. Preparare ora la mousse alla robiola mettendo in una ciotola 100 gr di robiola e il latte. Iniziare a sbattere il contenuto con le fruste, aggiungere poi il pepe nero e qualche foglia di basilico precedentemente tagliata a julienne.
4. Pulire i gamberi dalla testa, che non va buttata assolutamente perché piena di gusto, e dal budello interno.
5. Tritare i gamberi e condirli con olio, poco sale e pepe, poi ultimare con un po' di scorza di limone.
6. Impiattare decorando con le foglie di basilico e i semi di papavero.

## **Cucina come uno chef con queste ricette gustose**

Ora hai **4 ricette semplici e gustose**, tutte da provare e ripetere, per deliziare i tuoi ospiti come un vero chef: stai già pensando a quale preparare per prima?

Lista della spesa alla mano, all'Ipercoop del centro commerciale Mirabello puoi trovare tutti i prodotti di qualità per realizzare le ricette dello chef Alberto Menino e metterti alla prova.

Ti aspettiamo ai nostri prossimi eventi!