



Ricetta: il mare nel sottobosco

Oggi abbiamo il piacere di presentare una bellissima ricetta, degli agnolotti di terra che incontrano il mare, realizzata dallo Chef Cristiano Venturi, Presidente dell'APCI Francia, "Il mare nel sottobosco".

Ed ecco a voi la ricetta ed esecuzione completa:

*Agnolotti ripieni di funghi misti , con scampi, granchio, canocchie e mazzancolle del basso Adriatico

- Ricetta x 4 persone

***Per la pasta:**

200 gr classici di farina 00 e due uova , tirata a mattarello sottile.

***Per la farcia:**

150 gr di funghi misti, uno spicchio d'aglio, 50 gr di parmigiano reggiano grattugiato, 1 uovo, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva, 30 gr di pane grattugiato.

***Procedura**

Soffriggete i funghi in un po' d'olio e aglio e, quando l'aglio si sarà imbiondito, abbassare la fiamma, salate, coprite e cuocete per 7 minuti, quindi frullate il tutto, fatelo raffreddare e poi aggiungete il pane, il formaggio e l'uovo, ottenendo una farcia abbastanza morbida ed omogenea.

Prendete la pasta tirata fine e, aiutandovi con un coppapasta ondulado o un bicchiere dal diametro di circa 8 cm, ricavate dei dischi nei quali porrete al centro la farcia, richiudendo poi a metà il disco a mò di mezzaluna e così via.

***Per la salsa:**

1 cipolla, 1 peperoncino, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b., alcuni germogli di rapa rossa, prezzemolo e asparagi di mare (o alghe in acqua).

Prendete in pescheria 8 scampi, 8 granchietti, 8 canocchie, 8 mazzancolle, lavateli e privateli dei carapaci e metteteli da parte che vi serviranno x ottenere una bisque (ristretto di crostacei). Quindi tritate finemente 1/2 cipolla, soffriggetela dolcemente e poi tuffatevi i crostacei con il peperoncino, aggiustate di sale e pepe e cuocete per tre quattro minuti. A parte, con la restante cipolla, scarti di carote e sedano, in un tegame alto, bruciacchiate gli ortaggi e i carapaci, aggiungete un cucchiaino di concentrato e coprite di acqua, facendo ridurre il tutto di due parti e filtrando poi il brodo ottenuto, quindi aggiungetelo al sugo dei crostacei. Nel frattempo, in acqua salata cuocete le mezzelune, scolatele e saltatele in padella con la salsa. A questo punto ponete nel fondo del piatto i germogli, del prezzemolo e gli asparagi di mare , impiattate le mezzelune e buon appetito.

Cristiano Venturi, classe 1967, nasce in un piccolo paese delle Marche, Fossombrone, da mamma Marisa, cuoca, che gli trasmette l'amore per la cucina e papà Antonio. Dopo sette anni di studi professionali, contraddistinti da corsi di formazione, continui aggiornamenti, e varie esperienze in giro per il mondo, nel 2001 riceve la nomina di ambasciatore della cucina italiana nel mondo attraverso consultazione pubblica, dei professionisti del settore e dei migliori coach della ristorazione. Vanta altresì diversi studi di public speech, emotional training, ipnosi conversazionale, tecniche di apprendimento veloce, autocontrollo e altre novità che oggi sono indispensabili nel mondo culinario. Ma questo è il passato...nel presente si definisce "pittore dei palati"; cerca di creare le stesse emozioni di chi ammira un'opera d'arte. Per la sua tecnica ed i suoi relativi sapori fa innumerevoli consulenze da food-coach per varie ed importanti strutture culinarie. Docente di Accademia e Istituto Alberghiero, si ritaglia, comunque, del tempo per rimettersi in gioco nella ristorazione locale marchigiana per divertirsi ancora trasmettendo a tutti le sue idee tradizionali e innovative.. Cristiano con umiltà va sempre avanti nell'imparare studiando le esperienze che la vita gli presenta. Fra l'altro è anche Presidente dell'APCI Francia, ha prestato la sua opera al Pomodoro Group di Augny e, attualmente si occupa di consulenze culinarie per i ristoranti italiani in Francia come Ambasciatore della cucina italiana.

