



Concorso  
Maître dell'anno  
2009

**“Spinosini”**

Semi finali  
Nord  
13 ottobre '09



## *Lo spinosino con filetti di triglia asparagi e pomodorini pachino*

### **Ingredienti per 5 persone :**

- 300 gr di spinosini
- 500 gr di pesce-triglia
- 120 gr di asparagi selvatici o coltivati
- 120 gr di pomodori pachino
- 40 gr di olio extravergine d'oliva "le 2 baie"
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- 30 ml di grappa di vermentino
- 1 bicchiere d'acqua di cottura dell'asparago
- 2 asparagi per guarnizione

### **Preparazione :**

Rosolare gli asparagi precedentemente scottati in olio extravergine d'oliva con l'aggiunta di aglio in camicia, dopo pochi minuti unire i filetti di triglia tagliati a rombo e in seguito i pomodorini tagliati a spicchi, salare e amalgamare bene. Profumare con il distillato "Grappa di Vermentino", aggiungere l'acqua di cottura dell'asparago e nella base così ottenuta porre la pasta cotta al dente, se necessario unire ancora un poco d'acqua di cottura dell'asparago e completare la cottura. Servire due nidi di pasta a persona e guarnire con asparagi, pelle di triglia fritta e buccia di pomodoro essicata al forno. Finire con un filo d'olio crudo sulla vivanda.

### **Abbinamento vino:**

Vermentino Golfo del Tigulio D.O.C. Segesta Tigulliorum

**Maitre**

*Antonio Soricelli*



## *Nidino di spinosino con gamberetti e salsa al radicchio trevisano*

### **Ingredienti :**

- 300 gr di spinosini
  - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
  - 200 ml di brandy
  - 200 ml di prosecco
  - 30 gr di erbe aromatiche miste (salvia, rosmarino, alloro)
  - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
  - 2 cucchiaini di acqua
  - sale e pepe
- Per la salsa di radicchio rosso.
- 2 cesti di radicchio rosso trevisano
  - 200 ml d'olio extravergine di oliva
  - 1 scalogno

### **Preparazione :**

Sgusciare i gamberi e tagliare le code a dadolata, lasciare i carapaci per fare la bisque. In una casseruola far soffriggere nell'olio extravergine di oliva le erbe aromatiche, poi aggiungere i carapaci e far cuocere mescolando frantumando continuamente, dopo cinque minuti circa sfumare con la metà del cognac, appena infiammato aggiungere la metà del prosecco e ripetere l'operazione un'altra volta.

Far ritirare con del roux.

Prendere le foglie di radicchio, lavarle e metterle in acqua tiepida per due ore. Dopo in una padella fare scaldare l'olio extravergine di oliva e farci soffriggere uno scalogno appena biondo aggiungere delle gocce di bisque e il radicchio. Appena cotto passare il radicchio con il passaverdure per ottenere una purea.

Predisporre la lampada e fare la mise en place come descritto nel regolamento.

Scaldare la padella aggiungerci l'olio extravergine di oliva farci soffriggere l'aglio, appena biondo toglierlo. Mettere prima le code e poi la dadolata di gamberi. Appena scottati i gamberi flambare con del brandy e dopo con il prosecco e successivamente aggiungere la bisque. Nella stessa padella aggiungere gli spinosini per farli insaporire mantecandoli. Servire su di un piatto con salsa di radicchio a specchio facendo un nidino di spinosini

### **Abbinamento vino:**

Gewurztraminer D.O.C. 2007 Ritterhof

**Maitre**

*Alessandro Zurlì*



# *Il nido di gallo con patè e uova di quaglia*

### **Ingredienti per 4 persone :**

il piatto è composto unicamente da carne di gallo livornese

- 4 colli
- 4 cipolle
- 4 cuori
- 2 fegati
- 1 dorso
- 8 creste
- 2 dl brodo vegetale
- maggiorana, salvia, rosmarino, pepolino, scalogno, aneto
- 150 gr di burro
- sale e pepe olio extravergine di oliva
- Patè di fegato
- vin santo o cognac
- 200 gr di spinosini
- 4 uova di quaglia (una per piatto)
- 4 pomodori comuni freschi

### **Preparazione :**

Procedimento:

Le diverse tipologie di tagli di carne saranno cotte tutte , eccetto il fegato , sottovuoto , con l'aggiunta degli aromi , ad una temperatura di 80° per circa 30 min. (cuore , dorso e collo), e per circa 90 / 120 min per le cipolle e le creste , quest' ultime saranno precedentemente spadellate. In ogni sacchetto saranno messe anche le erbe , aglio , scalogno , e un pizzico di sale grosso.

Terminata la cottura il tutto sarà tagliato grossolanamente al coltello. Il fegato sarà cotto in padella con un paio di noci di burro , salato , pepato e sfumato con vin santo o cognac. La cottura sarà di circa 15 min. . Dopo averlo fatto raffreddare lo lavoreremo con il burro (al 50% circa). Ottenuta la consistenza di un patè , successivamente , dandogli la forma di un piccolo salame sarà avvolto nella carta stagnola e rimesso in frigorifero per circa 4 ore.

In padella:

Scaldare la padella , aggiungere qualche ricciolo di burro , mettere la carne a far cuocere per alcuni minuti , flambare. Prendendo il pomodoro precedentemente privato di pelle , semi e tagliato a listarelle , correggere con sale e pepe e far cuocere alcuni minuti , aggiungere il brodo , la salsa si dovrà presentare abbastanza liquida. Lasciare crogiolare per alcuni minuti , aggiungere brodo se necessario e portare a completa cottura.

Disporre un cucchiaino di salsa , con un coppa pasta faremo un nido al centro del piatto , nappare , la restante salsa sarà messa di guarnizione nel piatto. Sopra il nido sarà disposta nel seguente ordine una rondella di patè di fegato , non dovrà essere freddo , completeremo con uovo di quaglia , bavoso , all'occhio di bue.

### **Abbinamento vino:**

Russiz Superiore “Friulano” 2007 D.O.C. Marco Felluga

**Maitre**

*Alessandro Trinci*



## *Spinolini con tonno rosso e melanzane al profumo di bottarga*

### **Ingredienti per 5 persone :**

- 350 gr di spinolini
- 2 melanzane viola
- 5 pomodori grappolo di Pachino
- 2 spicchi di aglio di Vessalico
- 1 dl di fumetto di pesce
- olio extravergine di olive taggiasche
- 4 cl vodka secca
- 300 gr di tonno rosso di Sicilia
- 150 gr di bottarga di tonno
- 60 gr di pinoli
- 1 mazzetto di basilico
- sale e pepe

### **Preparazione :**

Far dorare i due spicchi d'aglio di Vessalico in olio extravergine di olive taggiasche della riviera ligure di Ponente , aggiungere i cubetti di tonno rosso e far rosolare per pochi minuti , quando il tonno ha raggiunto la cottura ideale fiammeggiare con della Vodka “Absolut” secca , dopo aver flambato aggiungere le melanzane già rosolate ed i pomodori tagliati a cubetti , aggiungere i pinoli ed il basilico , aggiustare con una spolverata di sale ed un pizzico di pepe nero , completare la cottura.

Aggiungere la pasta cotta al dente , fumetto di pesce ed una spolverata di bottarga di tonno ed amalgamare il tutto velocemente.

Servire in un piatto ben caldo e decorare con bottarga , pomodorini , basilico e bucce di melanzane fritte.

### **Abbinamento vino:**

Grillo Riserva Tenute Dorrasita “Cantine Foraci” I.G.T. Sicilia 2007

**Maitre**

*Paolo Madonna*



## *Spinosini Garda - Mare*

### **Ingredienti per 2 persone :**

- 150 gr di spinosini
- 100 gr di polipo lessato tagliato a julienne
- 80 gr di zucchine tagliate a fiammifero
- 2 filetti di acciughe in olio piccante
- 30 gr di battuta di olive del garda
- 100 gr di crema di latte
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- olio di oliva del garda
- sale e pepe
- acqua di cottura se necessario

### **Preparazione :**

Faccio soffriggere lo spicchio d'aglio nell'olio , lo tolgo e inserisco il polipo , subito dopo i filetti di acciughe e il battuto di olive , faccio flambare , aggiungo le zucchine e lascio cuocere per tre minuti. Inserisco la crema di latte , sale e pepe e amalgamo il tutto , inserisco la pasta al dente e la lascio insaporire , aggiungerò un po' d'acqua di cottura per renderla più sciolta.

La servo in piatti caldi con un eventuale guarnizione di fantasia.

### **Abbinamento vino:**

Trebbiano di Lugana

**Maitre**

*Biagio Simonetti*



## *Spinosini alla trota del Garda ai profumi di Sicilia*

---

### **Ingredienti per 1 persona :**

- 70 gr di spinosini
- 50 gr di trota salmonata affumicata
- 5 pomodori cigliogino pachino
- 2 spicchi d'aglio
- 20 gr di pistacchi di Bronte
- 20 gr di foglie di basilico
- 10 gr di pane grattugiato
- 10 gr di farina di mandorle
- scorze d'arancia
- olio extravergine del Garda
- sale iodato
- 10 cl di grappa di Müller Thurgau
- cucchiaino di pasta pane

### **Preparazione :**

### **Abbinamento vino:**

Palai Müller Thurgau 2005 Pojer Sandri

**Maitre**

*Ignazio Laccone*



## *Spinosini* *“Principessa Giulia”*

### **Ingredienti per 4 persone :**

- 400 gr di spinosini
  - ½ cucchiaino di zucchero
  - spremuta di due arance
  - \* 1 “nido” di torrone di arancia
  - \* 1 tavoletta di “salinae” cioccolato al sale
  - \* 1 tavoletta di cioccolato alla vaniglia
  - \* 1 tavoletta di cioccolato alla cannella
  - 100 gr di fave di cacao
  - 1 stecca di cannella
  - 1 stecca di vaniglia
  - 8 aragostelle tagliate sul dorso
  - gin Tanqueray per fiammeggiare
- \* (antica dolceria Bonajuto - Modica)

### **Preparazione :**

Cuocere a metà cottura gli spinosini in acqua salata (la cottura verrà ultimata in padella).

Versare la spremuta di arance dopo aver fatto caramellare lo zucchero, mettervi il torrone di arance e aggiungere la cannella, la stecca di vaniglia e le fave di cacao schiacciate, il tutto chiuso in piccole garze perchè devono solo profumare il piatto.

Cuocere le aragostelle per qualche minuto, appena pronte toglierle e tenerle “al caldo”, unirvi gli spinosini e ultimare la cottura, fiammeggiare con il gin.

Disporre gli spinosini a “nido” sul piatto con le aragostelle che escono.

Grattugiare sopra il cioccolato al sale, il cioccolato alla vaniglia ed il cioccolato alla cannella, finire il piatto salando il tutto con la spremuta residua e i pezzi di buccia di arancia rimasti.

### **Abbinamento vino:**

“Campo dei Fiori” D.O.C. Az. Agr. Marco Sclaris

*Spinosini di Campo Felice ai gamberi cotti e crudi  
zuppa di pesce passata e coriandoli d'oro*



**Ingredienti per 5 persone :**

- 250 gr di spinosini
- 1 scalogno piccolo tritato
- 20 gr di olio extravergine di oliva
- 12 pezzi di gamberi rossi tagliati a dadini
- 8 pezzi di gamberi in tartare con olio e sale
- 5 dl di zuppa di pesce passata
- 20 gr di Pernod
- Prezzemolo tritato q.b.
- Coriandoli d'oro q.b.
- Acqua di cottura q.b.

**Preparazione :**

Scaldare la padella , far imbiondire lo scalogno con l'olio extravergine di oliva , aggiungere i gamberi tagliati a dadini , flambare con Pernod. Versare la zuppa di pesce passata , ridurre la salsa , salare e pepare, aggiungere la pasta precedentemente cotta in acqua bollente salata per un minuto e mezzo , aggiungere prezzemolo tritato , amalgamare il tutto molto bene aggiungendo un po' di olio extravergine d'oliva , acqua di cottura e zuppa se necessario.

Disporre al centro del piatto fondo un coppa di pasta riempiendolo con gli Spinosini pressandoli delicatamente fino a riempirlo.

Mettere attorno di esso la restante salsa , adagiarvi sopra una quenelle di tartare di gambero , togliere il coppa pasta , spolverare con coriandoli d'oro e servire.

**Abbinamento vino:**

Tocai Friulano Collio D.O.C. 2006 Schioppetto Mario

**Maitre**

*Giuseppe Salemi*



## *Spinosini* *Sant'Umberto*

### **Ingredienti :**

- gr di spinosini
- fesa di cerbiatto
- scalognetti primaverili
- salsa peverada veneta
- fettine di limone
- rosmarino profumato all'aglio
- timo fresco
- burro chiarificato
- olio di oliva
- distillato d'uva
- cioccolato fondente
- Ribes , mirtilli e germogli di mentuccia per guarnire

### **Preparazione :**

Tagliare la fesa a julienne

Burro , timo , lauro , mentuccia , pepe , brodo di fagiano ristretto e vino malvasia per la salsa peverada.

Fettine di limone trasudate in acqua.

Esecuzione:

Scaldare in padella il burro chiarificato con un po' di olio di oliva ed il rosmarino , aggiungere la fesa di cerbiatto , rosolare , salare , pepare e flambare con il distillato , aggiungere gli scalognetti , le fettine di limone e la salsa pevarada.

Aggiungere gli spinosini precedentemente portati a cottura e amalgamare bene.

Disporre la pasta al centro del piatto con un rametto di timo fresco sopra.

Guarnire con ribes , mirtilli e germogli di mentuccia , completare con una grattugiata di cioccolato fondente.

### **Abbinamento vino:**

Pinot Nero Colli "Orientali del Friuli" La Tunella



## *Spinosini mazzancolle*

### *punte d'asparagi e fave al profumo di Pernod*

---

#### **Ingredienti :**

- spinosini
- 2 gr di scalogno
- Olio di olive extravergine “Evo”
- Martini dry
- 30 gr di mazzancolle
- 10 gr di asparagi
- 5 gr di fave
- Pernod
- 5 gr di ricotta salata

#### **Preparazione :**

Nel frattempo che l'acqua inizia a bollire , dorare lo scalogno con olio extravergine di oliva “Evo” e bagnare con Martini dry ; far evaporare e aggiungere le mazzancolle pulite e tagliate precedentemente in piccoli pezzi , il tutto a fuoco dolce.

Versare le punte di asparagi nell'acqua che nel frattempo è giunta al bollore per un minuto (semicrudi) ed aggiungerli in padella insieme alle fave precedentemente sgusciate .

Cuocere gli spinosini per un minuto e terminare la cottura mantecandoli in padella con una flambata al Pernod.

Impiattare con una sottile julienne di asparagi e della ricotta salata.

#### **Abbinamento vino:**

Furore Bianco Fiorduva Costa d'Amalfi Marisa Cuomo

**Maitre**

*Liberato Alberti*



## *Spinosino dal Piemonte alla Valle d'Aosta*

### **Ingredienti per 4 persone :**

- 250 gr di spinosini
  - 3,5 cl di olio extravergine di oliva
  - 30 gr di riccioli di burro di montagna
  - 200 gr di asparagi di Santena
  - 200 gr di robiola vaccina fresca
  - 40 cl di brodo vegetale
  - 1 rametto di maggiorana montana in foglie
  - 200 gr di trota salmonata di Morgex marinata e affumicata
  - 1 ciuffo d'erbe cipollina in fiore
  - grappa di Chambave Muscat Passito
- Per guarnire :
- punte di asparagi
  - Erba cipollina in fiore
  - Macinata di pepe nero
  - Ciuffo di maggiorana montana

### **Preparazione :**

Scaldare la padella , inserire l'olio extravergine di oliva e a seguire i riccioli di burro , sciogliere ed amalgamare. Unirvi gli asparagi di Santena tagliati a rondelle e la trota di Morgex tagliata a listarelle e rosolare il tutto. Tirare la padella indietro facendo una leggera inclinazione verso l'alto per scaldare su fuoco forte l'estremità opposta al manico. Riportare quindi la padella in posizione centrale e versarvi velocemente la grappa di Chambave. Ritirare indietro la padella posizionandola con la punta rivolta leggermente verso il basso affinché inizi a fiammeggiare. Dopo aver esaurito la fiamma si porta a restrizione la salsa così ottenuta. Aggiungere il brodo vegetale affinché non si asciughi troppo il composto ed insaporire con foglioline di maggiorana ed erba cipollina in fiore. Aggiungere la robiola vaccina e mantecare bene con le clips così da ottenere una salsa legata , aggiungere gli spinosini amalgamandoli con la salsa. Spegnerne la lampada e servire gli spinosini ben caldi con la propria salsa sul piatto piano appositamente scaldato guarnendolo con punte di asparagi , erba cipollina in fiore e macinata di pepe nero.

### **Abbinamento vino:**

Chambave Muscat D.O.C. 2007 La Vrille di Hervé Deguillame

**Maitre**

*Alessandro Ratto*



## ***Spinosini all'uovo con filetti di cicale di mare e verdure croccanti***

### **Ingredienti :**

- spinosini
- scalogno D.O.P. Di Riolo Terme
- filetti di cicale puliti
- fumetto di cicale
- vino bianco
- grappa al Moscato di Scanzo
- olio extravergine di oliva D.O.P. Toscano “Le Fonti”
- emulsione di olio extravergine di oliva e rucola
- julienne di zucchine
- julienne di carote
- sale e pepe
- mazzetto di erbe aromatiche
- pomodorini

### **Preparazione :**

Scaldare la padella ed aggiungerci l'olio extravergine , quindi fare appassire lo scalogno senza farlo diventare marrone , aggiungere i filetti di cicale e fare rosolare , (far cuocere la pasta 3 min.) sale e pepe quindi flambare con la grappa.

Rimuovere i filetti su di un piatto.

Aggiungere il vino bianco nella padella con il brodo di cicale e fare ridurre , se serve mantenere aggiunto del liquido.

Quando arrivano gli spinosini dalla cucina incorporarli al sughetto , quindi aggiungerci le julienne di carote e zucchine , mescolare ed infine rimettere i filetti di cicale , tirare la pasta aggiungere i quadratini di pomodori e servire su di un piatto caldo. Porre un poco di sughetto con le verdure e filetti nel centro del piatto fare un rotolino di spinosini e posarlo sopra , mettere un mazzetto di erbe in alto a destra , circondare gli spinosini con emulsione di rucola e posare un poco di germogli freschi sopra gli spinosini.

### **Abbinamento vino:**

Trebbiano d'Abruzzo 2008 Cantina Villa Medoro (Teramo)

**Maitre**

*Simone Cornacchia*



## *Spinosini 2000 con quaglie e colori di primavera*

### **Ingredienti per 5 persone :**

- 250 gr di spinosini
- 220 gr di petto di quaglia
- 5 coscette di quaglia
- 70 gr di carote
- 70 gr di zucchine
- 70 gr di asparagi
- 7,5 cl di Porto 2000 Sandeman Vintage (imbottigliato 2004)
- 25 gr di olio extravergine di oliva
- 25 gr di burro
- 2 uova
- sale e pepe
- maggiorana fresca
- 15 punte di asparago

### **Preparazione :**

- Tagliare i gambi di asparago a rondelle , le carote e le zucchine a brunoise.
  - Tagliare il petto di quaglia a straccetti.
  - Tagliare il burro a dadini.
  - Preparare un apparecchio con uova , sale , pepe e foglioline di maggiorana fresca.
  - Scottare per 10 minuti le punte di asparago.
  - Rosolare le coscette di quaglia.
  - Cuocere gli spinosini per 4 minuti.
- Accendere la lampada , posizionare la padella , versare l'olio e il burro. Preparare delle piccole frittatine , nell'apparecchio allestito e passando poi in padella circa 5/6 gr di spinosini , già cotti ; una volta pronte toglierle dalla padella e mantenerle al caldo con le coscette di quaglia precedentemente rosolate in cucina. Mettere successivamente in padella le carote , le zucchine , gli asparagi e il petto di quaglia ; soffriggere e salare. Flambare con il Porto. Aggiungere la pasta , mescolare e idratare con l'acqua di cottura. Una volta pronta impiattare , guarnendo con la frittatina di pasta , le coscette di quaglia e le punte di asparago.

### **Abbinamento vino:**

Marzemino D.O.C. Trentino

**Maitre**

*Cristina Valtorta*



## *Spinosini con fegatini alla crema*

### **Ingredienti per 6 persone :**

- 150 gr di spinosini
- 80 gr di burro
- 180 gr di fegatini di pollo
- 1 cipolla tritata
- 4 foglie di basilico
- ½ bicchiere di brandy
- 125 ml di panna
- una grattugiata di noce moscata
- una spolverata di pepe a mulinello

### **Preparazione :**

Mettere a cuocere gli spinosini (lessare) in acqua bollente salata.

Nel frattempo , nella padella far soffriggere la cipolla con burro , aromatizzare con il basilico e lasciare insaporire , dopo qualche minuto , aggiungere i fegatini tagliati a pezzetti , flambare con il brandy far cuocere adagio. Salare quanto basta.

Unire la panna e legare la salsa , scolare la pasta al dente , versare nella padella e mescolare il tutto , spolverizzare con il pepe e la noce moscata , servire ben caldi.

### **Abbinamento vino:**

Rosso di Montalcino 2004 Fattoria Capazzo Montalcino Italia

**Maitre**

*Alessandro Dini*



## *Spinosini all'oro d'Abruzzo* *con ragù di agnello profumato alla menta*

### **Ingredienti per 4 persone :**

- 250 gr di spinosini
- zafferano q.b.
- sale grosso q.b.
- olio extravergine di oliva
- 300 gr di carne d'agnello
- sale e pepe q.b.
- 50 gr di carote, cipolla, sedano tritate finemente
- 1 spicchio d'aglio
- 1 dl di vino rosso
- 2 dl di brodo di carne
- un cucchiaio di passata di pomodoro
- menta tritata q.b.
- grappa alla ruta

### **Preparazione :**

Scaldare la padella in seguito aggiungere olio di oliva extravergine e il trito di verdure , aggiungere la carne d'agnello tagliata "brunoise" fine e uno spicchio d'aglio. Rosolare per un paio di minuti e bagnare con vino rosso. Lasciare che evapori il vino e bagnare con metà del brodo. Appena assorbito il brodo restante fiammeggiare con la grappa alla ruta. Aggiungere , la passata di pomodoro , il brodo restante , la menta e la pasta , precedente cotta in acqua calda e salata e arricchita di zafferano in polvere per circa 3 minuti , terminare la cottura e servire subito su di un piatto caldo. Decorare con foglie di menta e pistilli di zafferano.

### **Abbinamento vino:**

Franciacorta gran cuvée rosé Bellavista

**Maitre**

*Silvia D'Alario*



## *Spinosini con capesante asparagi bianchi di Fossalon e pomodori passiti*

### **Ingredienti per 4 persone :**

- 160 gr di spinosini
- 8 punte di asparago bianco di Fossalon
- 6 capesante
- 2 dl di fumetto di rombo
- 4 petali di pomodoro passito
- 10 gr di burro
- 1 scalogno
- olio extra vergine di oliva “Dolina”
- sale affumicato
- pepe bianco
- grappa
- riduzione di vino bianco

### **Preparazione :**

In una padella rosolare e da un solo lato , per un paio di minuti , 4 capesante intere con una noce di burro.

Intanto in una pentola cuocere per 3 minuti gli spinosini in abbondante acqua salata.

Togliere le capesante ed adagiare in un pentolino coperto.

Sempre nella stessa padella aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva “Dolina”. Profumare con mezzo scalogno ed aggiungere un filo le punte d'asparago precedentemente tagliate a julienne ed il resto delle capesante tagliate finemente , salare e pepare.

Fiammeggiare con la grappa e sfumare con la riduzione di vino bianco. Quindi aggiungere gli spinosini e cuocere per ancora un minuto circa.

Impiattare decorando con petalo di pomodoro passito , la capesanta intera e spolverare di sale affumicato.

### **Abbinamento vino:**

Pinot Bianco Collio Az.Agricola Castello di Spessali

**Maitre**

*Stefano Dimini*



# *Spinosini isola dei nuraghi*

### **Ingredienti :**

- spinosini
- Olio extravergine di oliva
- Cipolla tritata fine
- Emincée di cinghiale
- Mela cotogna
- Liquore di Mirto
- Grappa di Vernaccia
- Foglie di basilico fresco
- Succo di lime
- Zucchero di canna
- Aceto di vino bianco
- Pane carasau
- Bottarga di Muggine
- Zafferano San Gavino
- Formaggio Casizzolu

### **Preparazione :**

Preparazione preliminare in cucina:

Marinare la carne di cinghiale con succo di lime , aceto di vino bianco e zucchero di canna. Cuocere la mela cotogna in acqua e zucchero. Preparare dei piccoli cestini di pane Carasau. Mettere in ebollizione l'acqua di cottura e poco sale e zafferano di San Gavino.

Preparazione in sala:

Scaldare la padella , versare l'olio extravergine di oliva e imbiondire la cipolla , aggiungere l'emincée di cinghiale e spruzzare il mirto , flambare con la grappa di Vernaccia , restringere la salsa per circa 2 minuti , colare la pasta spinosi e aggiungere la mela cotogna , condire bene. Preparare un'insalata con bottarga , mela cotogna , formaggio Casizzolu e adagiarla all'interno di un cestino di pane Carasau. Porzionare la pasta sul piatto e guarnire con scaglie di formaggio Casizzolu , una foglia di basilico fresco e olio extravergine di oliva.

### **Abbinamento vino:**

Vermentino di Gallura Thilibas Cantina Pedres Olbia

**Maitre**

*Massimo Pontini*



# Il Cancelliere

“Ordine dei Gran Maestri della Ristorazione”

---

Ringrazia

Tutti i Gran Maestri , Fiduciari e soci che hanno  
Collaborato alla realizzazione del concorso

Maître dell' anno

2009

Grazie .....

Valerio Beltrami

