

Carlo Cracco

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro

Portare ad ebollizione dell'acqua aromatizzata con del pepe in grani, foglie di alloro e timo. Abbassare il fuoco e far cuocere dolcemente la testa della ricciola ed eventuali altri scarti per circa 40 Min o fino a quando la carne si staccherà dalla testa del pesce.

Scolare la testa e spolpare la carcassa facendo attenzione a scartare eventuali lische. Unire alla polpa delle olive taggiasche denocciolate, un filo di olio EVO, dello scalogno tritato finemente, della senape e dell'erba cipollina tritata.

Mettere il composto ottenuto in uno stampo per terrina oppure avvolgere il tutto con della pellicola da cucina.

Lasciare riposare per 2 ore in frigorifero e servire a fette di 1 cm di spessore.

Per la Pappa al Pomodoro:

Preparare un Soffritto in olio extravergine di oliva con sedano, carota e cipolla.

Scegliere i pomodori maturi che sono avanzati in dispensa, lavarli e tagliarli a metà. Unirli al soffritto e fare cuocere fino a che si siano ridotti quasi a metà.

A questo punto recuperare il pane secco ed aggiungerlo alla salsa di pomodoro. Regolare di sale. Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Lasciare raffreddare e servire.

Heinz Beck

Composizione di funghi e legumi

Ingredienti per 4 persone

Fagioli e ceci

130 gr Fagioli borlotti
130 gr Fagioli toscanelli
500 ml Acqua
1 rametto Rosmarino
2 coste Sedano
1 Carota
80 gr Ceci
Acqua
Sale

Purea di fagioli

Fagioli borlotti e toscanelli
1 rametto Rosmarino
Olio extra vergine di oliva Sale

Funghi cardoncelli e finferli

4 Funghi cardoncelli
200 gr Funghi finferli
Olio extra vergine di oliva
1 rametto Rosmarino
2 spicchi Aglio
Sale

Funghi chiodini

200 gr Funghi chiodini
Olio extra vergine di oliva
Sale

Trombette dei morti

90 gr Trombette dei morti
Olio extra vergine di oliva
Sale

Infuso di funghi

1 Pigna
Funghi
500 ml Acqua

Decorazione del piatto

Olio di pino mugo
Affila cress
Vene cress

Procedimento

Fagioli e ceci

Sgranare le diverse tipologie di fagioli e tenere da parte i baccelli. Cuocere i legumi (ceci e fagioli) separatamente in acqua salata con la carota, il sedano, il rosmarino ed il vino bianco. Scolare i ceci e una parte dei fagioli e conservarli

fino ad utilizzo. Sbollentare, essiccare i baccelli, precedentemente ottenuti, e frullarli fino ad ottenere una polvere omogenea.

Purea di fagioli

Prendere l'altra parte dei fagioli cotti (borlotti e toscanelli) e frullarli con gli odori, l'olio extra vergine di oliva ed un pizzico di sale. Aggiungere il rosmarino tritato e poca acqua di cottura dei fagioli, se necessario, per ottenere una crema consistente.

Funghi cardoncelli e finferli

Pulire accuratamente i funghi, avendo cura di tenere da parte gli scarti ottenuti. Tagliare i cardoncelli nel senso della lunghezza ed inciderli lungo tutta la superficie interna. Salare leggermente le parti incise dei cardoncelli e grigliarli insieme ai finferli su una padella calda con olio extra vergine, rosmarino ed aglio.

Funghi chiodini

Pulire accuratamente i funghi e condirli crudi con olio extra vergine di oliva e sale. Tenere da parte gli scarti ottenuti.

Trombette dei morti fritte

Mettere in ammollo i funghi per idratarli, scolare avendo cura di rimuovere eventuali impurità, asciugare e friggere in olio extra vergine di oliva. Asciugare su carta assorbente e regolare di sale. Tenere da parte gli scarti ottenuti.

Infuso di funghi

Pulire la pigna e tostarla sul barbecue. Saltare gli scarti dei funghi, precedentemente ottenuti, in padella e tostarli. Chiudere la pigna e i funghi in una busta con mezzo litro d'acqua e cuocere sottovuoto a 80° per 2 ore. Filtrare il liquido e lasciare raffreddare.

Preparazione del piatto

Distribuire l'infuso di funghi e la salsa di fagioli alla base del piatto. Adagiarvi i fagioli, i ceci, i cardoncelli, i finferli ed i chiodini precedentemente preparati. Cospargere con 4 gocce di mugolio. Terminare il piatto con le trombette fritte, le erbe e la polvere di baccelli.

Cristina Bowerman

Agnolotti ripieni di melanzana affumicata, acqua di pomodoro tiepida e conciato romano

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti

Sfoglia all'uovo tradizionale (1 kg farina per sfoglia fresca e 36 tuorli)

2 kg di melanzane

1 kg pomodori

Cucchiaino di conciato romano grattugiato

Timo

Sale

Aglione

Cheesecloth

Cocoa nibs

Qualche foglia di basilico limonato

Procedimento

Bucare le melanzane con una forchetta e avvolgerle in alluminio. Cuocere direttamente su fiamma.

Spolpare ed eliminare l'acqua mettendo la polpa in un passino con un peso sopra. Battere al coltello, aggiustare di sale e pepe e condire con l'olio aromatizzato con aglio e timo.

Mettere in sac-a-poche.

Tagliare i pomodori a metà e passarle al "pulse" in un frullatore con un pizzico di sale. Mettere in un canovaccio e lasciare che l'acqua caschi in un recipiente. Compire quest'operazione in luogo fresco oppure in frigo.

PS non buttate il pomodoro e neanche la buccia della melanzana. La prima la potete usare su una frisella imbevuta di acqua e aceto e condita con sale e olio robusto. La seconda, essiccate in forno e frullatela: ottima decorazione con un bellissimo sapore amaro.

Mettete i cocoa nibs in brodo vegetale e fateli sobbollire per 15 minuti. Mettere da parte.

Preparare gli agnolotti ripieni con la melanzana.

Riscaldare appena l'acqua di pomodoro.

Aggiungete i cocoa nibs.

Impiattate e finite con il conciato romano e basilico limonato.

Claudio Sadler

Zuppa di melone, maionese alle mandorle e semi di melone, polvere di prosciutto crudo e pepe di Sezchuan

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti per 4 persone

Melone retato n. 2
Mandorle a filetti gr. 100
Prosciutto Dolce gr. 200
Worcester sauce, tabasco qb.
Olio di semi di arachide gr. 150
Pepe di Sichuan qb
Olio evo gr. 50

Procedimento

Aprire il melone, togliere la parte centrale con i semi e metterla da parte, pelarlo, tagliare la polpa a cubetti e frullare con il mixer, aggiungere un po' di pepe, passare al colino cinese e conservare in frigorifero.

Per la maionese, mettere nel mixer i semi di melone ,metà delle mandorle, e un poco di olio di semi di arachidi, insaporire con il pepe, il sale e un poco di salsa Worcester, e tabasco. Emulsionare col mini pimer fino ad ottenere una maionese di media consistenza, passare al colino cinese e poi versare il tutto nello squizzer.

Tagliare 4 belle fette di prosciutto crudo dolce, adagiarle su di una placca forata o una griglia ,e mettere in forno a 170 ° a far seccare fino a che siano ben croccanti. Asciugare su carta assorbente e tritare fino ad ottenere una polvere.

Tostare in una padella antiaderente le mandorle a filetti rimaste, farle raffreddare

Finitura

Versare la zuppa di melone in un piatto fondo, decorare con la maionese di mandorle e semi di melone, formando una spirale, spolverare con il prosciutto tritato e ancora delle mandorle tostate, irrorare con un filo di olio extra vergine d'oliva, profumare con del pepe di Sichuan e servire.

Davide Caranchini

Tartare di salmerino “alla griglia”, abete e rafano

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti per 4 persone

Per la tartare:

240g Trota, sfilettata, spinata, spellata e tagliata a cubetti
q.b. Olio extravergine
q.b. Aceto di mele
q.b. Sale fino

Per l'olio alle lische:

250g scarti della trota (lische, teste, coda)
250g olio di semi

Per l'olio all'abete:

50g aghi di abete
200g olio di semi

Per la panna al rafano:

50g radice di rafano fresco
250g panna fresca

Per la maionese di pesce alla griglia:

2 tuorli
10g aceto di mele
200g olio di lische
100g olio di semi
q.b. Sale

Procedimento

Per l'olio di lische:

Su un barbecue ben caldo, grigliare bene le lische, le teste e le code del pesce fino a renderle ben colorate e profumate. Una volta pronte, frullarle con l'olio, lasciare un'ora in infusione e filtrare attraverso un panno di cotone, ottenendo così un olio profumato al pesce grigliato che andrà conservato in frigorifero.

Per l'olio di abete:

Scaldare l'olio a c.ca 60°C e frullarlo con gli aghi di abete per circa 6/7 minuti. Lasciare in infusione 3 ore, successivamente filtrare attraverso un panno di cotone. Conservare in frigorifero.

Per la panna al rafano:

Pelare la radice di rafano e grattugiarla in un contenitore. Coprire con la panna, chiudere il contenitore e lasciare in infusione in frigorifero per 4 ore. Una volta passate le 4 ore, filtrare attraverso un colino a maglia fine. Conservare in frigo.

Per la maionese:

Procedere come per una normale maionese, quindi unendo tuorli, aceto e sale, e montando unendo i due oli a filo. Aggiustare di sale e conservare in frigorifero.

Per terminare: condire il pesce crudo con la maionese alla griglia e sale, aceto e olio a gusto. Disporre la tartare al centro del piatto e intorno ad essa versare due cucchiaini di panna al rafano e un filo di olio all'abete.

Eugenio Boer

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione Too Good To Go, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti per 4 persone

300 g di scarti di verdure
50 g di scarti di cipolla
20 g di foglie di basilico
30 ml di olio extravergine di oliva recuperato dalle conserve
20 g di pane secco

Procedimento

Rosolare nell'olio la cipolla.

Aggiungere le verdure tagliate grossolanamente, salare e pepare subito.

Far andare e aggiungere acqua sino a portare il tutto a cottura e frullare con le foglie di basilico.

Nel mentre avrete tostato in padella con un cucchiaino di olio il pane vecchio a cubetti.

Quando la crema sarà fredda, servitela con un filo d'olio e i crostini.

Matias Perdomo

Coste, pistacchio, tutte le parti della cipolla e la sua buccia, chips di buccia di patate

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti e procedimento

Terrina di coste

500 g coste di bietola
30 g di pasta di pistacchio
20 g olio extra vergine di oliva
Sale

Lavare le coste, asciugarle bene. Condire con la pasta di pistacchio, l'olio e il sale. Avvolgere le coste in pellicola formando un cilindro molto stretto. Chiudere in sacchetto sottovuoto e cuocere a 90°C per 30 minuti. Raffreddare dentro acqua e ghiaccio. Tagliare a tocchetti alti 3 centimetri. Scaldare in forno per 2 minuti a 160°C. Impiattare con un cucchiaino di ristretto di cipolla e le chips di patate.

Ristretto di avanzi di cipolla

500 g scarti della sbucciatura della cipolla dorata, con la pelle.
40 g olio di oliva
10 g aceto
Sale
10 pezzi di pepe nero in grano
1 foglia alloro

Condire gli avanzi con l'olio. Posizionare il tutto su una placca da forno e cuocere a 180 °C per 40 minuti. Posizionare gli avanzi della cipolla abbrustoliti in una pentola coperti di acqua, pepe e alloro. Portare a ebollizione, e fare restringere i liquidi ad un quarto. Aggiungere l'aceto e aggiustare di sale. Filtrare e conservare.

Chips buccia di patate

200 g buccia di patate
Sale
Polvere di Capperi secchi
500 g Olio friggere

Tagliare la buccia della patata a julienne e metterla in acqua e ghiaccio. Una volta che si arricciano, scolare e seccare le bucce. Friggere in olio caldo. Condire con sale e polvere di capperi.

Moreno Cedroni

Zuppa grossolana di broccoli e sarde al forno

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti per 4

Broccoli 500 g
Acqua 2 lt
Sale 16 g
Olio extravergine 20 g
Aglio 2 g
Alici in olio 5 g
Capperi dissalati 5 g
Pane del giorno prima 200 g
Prezzemolo foglie 5 g
Sale 2 g
Olio extravergine 5 g
Sarde 500 g

Procedimento

Pulire i broccoli dal torsolo centrale che taglierete a pezzetti, mentre lasciate intere le infiorescenze. Lessare al dente le infiorescenze in acqua e sale per pochi minuti mentre il torsolo fino a cottura. Mettere in padella con l'olio extravergine, l'aglio in camicia, le alici ed i capperi tritati, insaporire l'olio ed aggiungere metà dei broccoli ed il torsolo, l'acqua di cottura, fare un bollire, togliere l'aglio e frullare la salsa, regolare di sale ed aggiungere l'altra metà dei broccoli lasciati interi.

Fare a fette il pane del giorno prima, seccarle in forno a 100° per 20 minuti, raffreddare e frullare insieme all'olio extravergine, al sale, al prezzemolo.

Far spinare le sarde dal proprio pescivendolo, asciugarle per bene, disporle aperte con la parte interna in alto, su una teglia, salare leggermente, oliare ed impanare per bene con le molliche.

Realizzazione

Infornare le sarde a 180° per pochi minuti, toglierle dal forno appena cambiano colore.

Mettere in piatti piani la zuppa di broccoli ben calda ed allargata in tutta la superficie del piatto, adagiare le alici sul piatto, con la parte della pelle in alto e le code al centro del piatto.

Nicolò Farias

Bombette di polipo e lime con estratto di buccia di carote e peperoncino

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti

Testa del polipo 500 gr

Olio evo 50 gr

Sale 10 gr

Pepe 5 gr

Lime spremuto recuperato 10 gr

Buccia di carote 200 gr

Peperoncino 2 gr

Procedimento

Impanare il polpo con uovo e pangrattato (potete utilizzare qualsiasi pane raffermo) e friggerlo in olio di semi.

Frullare il polipo con lime olio sale e pepe.

Centrifugare le bucce di carota e frullare insieme al peperoncino fresco e legare il tutto con 2 gr di xantana.

Philippe Leveille e Arianna Gatti

Wafer di coniglio

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Per realizzare questa ricetta recuperiamo le interiora e le pance dei conigli da un altro piatto che abbiamo in carta. Utilizziamo per la cialda il pane di recupero del servizio.

Ingredienti e preparazione

Per la cialda

200 g pane di recupero
500 g acqua
7 g sale
20 g olio evo

Lasciate stracuocere per mezz'ora il pane tagliato a cubetti assieme all'acqua e al sale. Frullate il tutto con l'olio extravergine d'oliva. Fate scaldare una padella antiaderente con poco olio, fate cuocere una mestolata di composto come fosse una crespella. Giratela da entrambi i lati fino a farla diventare croccante. Tagliate dei rettangoli di cialda di 6 cm x 2 cm.

Per la pancia di coniglio

Fate cuocere il coniglio precedentemente marinato con sale, pepe, timo e origano, nel burro chiarificato per una notte a temperatura controllata intorno ai 60°C. Tagliate la pancia in rettangoli della stessa misura delle cialde

Crema di interiora ghiacciata

300 g interiora di coniglio
50 g panna
30 g cipolla
20 g capperi
20 g acciughe
20 g porto
15 g marsala

Fate soffriggere la cipolla con poco burro, rosolate le interiora a fuoco vivo, sfumate con il Porto e il Marsala e lasciate evaporare. Aggiungete capperi e acciughe, fate insaporire e aggiungete la panna. Portate a cottura e frullate. Aggiustate di sale e pepe e stendete il composto sottile tra due fogli di acetato. Tagliate dei rettangoli sempre della stessa misura delle cialde.

Per la lattuga croccante

Recuperate le coste della lattuga, le tagliate a julienne e le lasciate un paio di ore in acqua e ghiaccio. Condite con una vinaigrette a base di olio, acciughe, aglio e senape.

Assemblate il wafer partendo dal basso verso l'alto con: una cialda di pane, un rettangolo di pancia tiepida, un rettangolo di interiora ghiacciato, la julienne di lattuga e chiudiamo con un'altra cialda.

Wicky Priyan

Zuppa terra e mare

Il 29 settembre si celebra per la prima volta la Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari, istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite: per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, riunisce alcuni dei più importanti Chef della ristorazione italiana, per sottolineare l'importanza di evitare gli sprechi in ogni contesto, dall'alta cucina ai fornelli di casa, e condivide la loro ricetta antispreco.

Ingredienti per 4 persone

50 g di cipolle con la loro buccia
Steli di prezzemolo
Steli di basilico
200 g di cavoli inclusa la parte centrale
200 g di broccoli con i loro gambi
100 g di carote con la loro buccia
1 testa di branzino ben pulita
1-2 ossa di manzo
50 g di orzo
2 cucchiaini di sale
25 ml di olio d'oliva
10 ml di aceto di vino bianco
200 g di porri interi compresa la parte verde e le radici
1 aglio
1 peperoncino
Pane raffermo a piacere

Procedimento

Lavare per bene tutti gli ingredienti (tranne porro, sale, aceto, aglio e peperoncino) e metterli in 3 l di acqua. Portare ad ebollizioni e far bollire per 40 minuti. Durante la cottura, togliere mano mano la schiuma che affiorerà in superficie.

Dopo 40 minuti il nostro brodo si sarà ridotto a 2 litri, aggiungere il sale, 20 ml di olio d'oliva e l'aceto di vino bianco.

Lavare bene i porri e aggiungerli alla zuppa.

Cuocere 20 minuti a fuoco medio-basso. Filtrare il brodo.

In una padella scaldare un cucchiaio di olio (5 ml) e aggiungere aglio, peperoncino e prezzemolo con gli steli.

Scolare e aggiungere l'olio alla zuppa.

Per accompagnare si possono preparare dei crostini di pane raffermo che faremo scaldare in padella.