l'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

ANNO 2019
N. 127

Associazione Professionale Cuochi Italiani

L'Arte in Cucina – Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano – Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in abbonamento postale – d.l. 353/2003 / co v. in l. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, dcb milano

Gaetano Trovato

RISTORANTE ARNOLFO – COLLE VAL D'ELSA, SIENA

Un tempio della cucina sospeso tra Toscana, Sicilia e Francia, a Colle di Valle d'Elsa il ristorante ***Arnolfo*** fa sentire l'ospite "uno e trino", o almeno trilocato. Tre poderose tradizioni culinarie che qui convivono benissimo sono state d'ispirazione per tanti chef. **Gaetano Trovato** si muove con fermezza e gusto tra storia e innovazione, non tralasciando mai l'eleganza, che contraddistingue ogni suo piatto. Tre notevoli menu tra cui scegliere sono l'unico motivo per distogliere l'attenzione al paesaggio che si apprezza dalla terrazza panoramica, che domina la valle: si tratta di *Evoluzioni Contemporanee*, *Essenze del Territorio* e *Architetture Vegetali*. Decisione difficile da prendere, che spesso invita a un ritorno degli ospiti che desiderano gustare, rispettivamente, l'essenza della cucina di Trovato, la Toscana gourmet più vera ed il green più elaborato.

ARNOLFO

IL PICCIONE DI LAURA PERI

Petto, Coscio, Melagrana, Alkermes, Scalogno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Piccioni n. 2;
Scalogno n. 4;
Aceto di vino rosso g. 30;
Zucchero g. 20;
Sale g. 5;
Olio Evo g. 10;
Scorza di un'arancia;
Melagrana n. 2;
Alkermes g. 100;
Miele g. 5;
Anice stellato n. 1;
Gomma di xantana g. 2;
Uovo n. 1;
Pane grattugiato;
Farina "00" g. 20;
Scorza di un limone;
Timo; Sale;
Olio Evo g. 20;
Olio di semi g. 50;
Fondo di piccione.

PROCEDIMENTO

Disossare i piccioni, lasciare i petti attaccati alla carcassa, staccare le cosce e tenere da parte le interiora. Staccare la carne dalle cosce e battere a coltello con il fegato e cuore precedentemente saltati in padella con poco olio. Condire con timo e sale l'impasto e formare delle polpette da g. 15 l'una. Successivamente inserire nelle polpette l'osso della coscia ben pulito e ottenere un tulip. Panare le cosce con farina, uovo e pane grattugiato, conservare in cella frigorifera. In un pentolino ridurre del 50% l'Alkermes con l'anice stellato in infusione, una volta ridotto aggiungere il miele e raffreddare il composto. Centrifugare la melagrana ed unire il succo ottenuto alla riduzione di Alkermes ed emulsionare con il frullatore ad immersione aggiungendo la gomma di xantana. Pulire gli scalogni e mettere in una busta sottovuoto con l'aceto, lo zucchero, il sale, l'olio e la scorza d'arancia e cuocere a vapore a 85° per 8 minuti e poi far raffreddare in acqua e ghiaccio. Rosolare da tutti i lati i piccioni in padella di rame con poco olio ed ultimare la cottura in forno a 200°C per 3 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Lasciare riposare vicino ad una fonte di calore. Friggere le coscine in olio di semi a 160°C e asciugare con carta

L'Associazione **Le Soste**, che da quasi 35 anni riunisce una selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo, conta oggi 81 Soci, di cui 72 sul territorio nazionale, mentre 9 sono le presenze in Europa e un ristorante a New York. L'idea nacque nel 1982 durante un ritrovo a cena da Gualtiero Marchesi di alcuni ristoratori di alta qualità. L'anima de **Le Soste** è rappresentata dalla Guida, interamente curata ed edita da Mediavalue.

www.lesoste.it