



L'Italia nel piatto

La gamma Cirio Alta Cucina presentata da Fabio Potenzano
Chef della Nazionale Italiana Cuochi





“ Nei miei piatti cerco di restituire le esperienze che raccolgo nella mia vita di tutti i giorni, anche fuori dalla cucina. Tutti possiamo scoprire gli straordinari doni che la natura ci offre, come il pomodoro. Così buono, così sincero, così versatile, che a noi non resta che rispettarlo e vestirlo di emozioni.”

Chef Fabio Potenzano

Fabio Potenzano ha conquistato importanti riconoscimenti nelle competizioni culinarie nazionali e internazionali, e dal 2014 è componente della Nazionale Italiana Cuochi. La sua è una cucina mediterranea moderna e innovativa, incentrata sull'alta qualità delle materie prime.





Alta Cucina

L'ITALIA NEL PIATTO,
SEDICI RICETTE D'AUTORE
PER CELEBRARE IL POMODORO.
UNA PASSIONE TUTTA ITALIANA.

Il pomodoro Cirio Alta Cucina

*in tutta la sua versatilità e capacità
di sorprendere diventa protagonista
di un ricettario che appaga il gusto
e soddisfa l'estetica, per restare
sempre in contatto con la mente
creativa dello Chef.*

*Lasciati ispirare dall'eccellenza
del **pomodoro 100% italiano,**
rosso tricolore di Cirio Alta Cucina.*



Frangipane al pomodoro, panna cotta al tonno e chips di pomodoro

Per 4 persone

FRANGIPANE AL POMODORO

Burro 60 g
Olio evo delicato 65 g
Grana Padano 75 g
Isomalto 50 g
Sale 0,8 g
Uova intere 180 g
Ricotta vaccina 30 g
Supercirio 70 g
Farina di mandorle 100 g
Farina di riso 25 g
Amido di riso 50 g
Fecola di patate 50 g
Baking powder 0,3 g

Montare il burro con l'olio evo e con il Grana Padano, l'isomalto e il sale fino ad ottenere un composto areato. Unire a filo le uova, aggiungere la ricotta ed il concentrato Supercirio. Completare l'impasto con le polveri miscelate insieme. Con l'aiuto di un sac à poche dressare negli stampi. Sistemare gli stampi sulle griglie e cuocere in forno a 175°C per circa 12 minuti. Terminata la cottura, abbattere e sformare.

PANNA COTTA AL TONNO

Panna fresca al 35% 550 ml
Tonno all'olio evo 450 g
Gelatina animale 14 g
Sale fino 6 g

Scaldare la panna a 70°C, unire il tonno precedentemente sgocciolato e frullare bene. Una volta unita la gelatina, filtrare e dressare negli stampi a sfera. Abbattere a -20°C, smodellare e lasciare rinvenire a +4°C.

CHIPS AL POMODORO

Burro 84% 30 g
Albume 40 g
Farina di riso 40 g
Grana Padano 40 g
Supercirio 10 g

Lavorare bene al cutter tutti gli ingredienti. Passare al setaccio se necessario. Stendere uno strato sottile su uno stampo in silicone e cuocere a microonde il tempo necessario. Lasciare asciugare.

SUPERCIRIO

Il colore intenso e il gusto deciso di pomodoro del concentrato Supercirio ispirano nuove idee, abbinamenti e creativi giochi di consistenze.



DRESSAGGIO

Rigenerare a 60°C il frangipane al pomodoro, adagiare al centro la panna cotta al tonno e completare con la chips al pomodoro e coulis di pomodoro.



La finta Margherita

Per 4 persone

ANELLO DI PIZZA

Impasto tradizionale
maturato 24 ore 500 g

Con l'aiuto di un cerchio metallico di 14 cm, creare un anello con l'impasto di pizza ben lievitato. Cuocere in forno fino a completa cottura.

SPUMA DI MOZZARELLA

Mozzarella fior di latte 150 g
Acqua della mozzarella 150 ml
Panna fresca al 35% 300 ml

Frullare la mozzarella con la sua acqua. Unire la panna liquida ben fredda. Omogenizzare e filtrare. Introdurre nel sifone e caricare. Preservare a + 4°C fino al momento dell'utilizzo.

VARIAZIONE DI POMODORO

I Datterini 15 g
Cuor di Pomodoro 300 g
Sale, pepe, olio evo, aglio,
basilico q.b.

Tagliare I Datterini a metà, condire con olio evo, sale, pepe e appassire leggermente in forno a 80°C. Cuocere per qualche minuto il Cuor di Pomodoro con olio evo ed uno spicchio d'aglio. Regolare di sapore con sale e pepe.

DRESSAGGIO

Rigenerare l'anello di pizza in forno e sistemare al centro di un piatto. Riempire il foro con la spuma di mozzarella e completare con la variazione di pomodoro, datterini, basilico fresco e olio evo.

I DATTERINI E CUOR DI POMODORO

Grazie al sapore deciso di Cuor di Pomodoro e alla dolcezza de I Datterini, con Cirio Alta Cucina si invertono i ruoli in un piatto simbolo della tradizione italiana: la pizza Margherita.



Pomodoro pelato confit, “ghiacciata” di mozzarella di bufala e caviale al basilico

Per 4 persone

PELATO CONFIT

1 Pelati n° 8

Aglione 3 spicchi

Scalognone n° 2

Scorza di arancia e limone

Timo e maggiorana freschi

Sale, pepe, olio evo q.b.

Tagliare i Pelati a metà per la lunghezza. Condire con tutti gli ingredienti e lasciare appassire in forno a 80°C con valvola aperta per 1 ora.

GHIACCIATA DI MOZZARELLA

Mozzarella di bufala 250 g

Abbatte a -18°C la mozzarella. Grattugiare al momento.

CAVIALE AL BASILICO

Estratto di basilico 200 ml

Acqua minerale 50 ml

Agar agar 2,5 g

Olio di semi di arachidi 1 l

Olio evo q.b.

Versare l'olio di semi in un contenitore largo e mantenere a +4°C fino al momento dell'utilizzo. Portare ad ebollizione l'acqua con l'agar agar. Unire l'estratto di basilico. Far cadere delle gocce sull'olio di semi freddo. Recuperare le piccole sfere e conservare in olio evo.

DRESSAGGIO

Adagiare il pelato confit su un letto di briciole di pane al pomodoro, realizzato frullando pane fresco con Doppio Concentrato da Pelati. Completare con la ghiacciata ed il caviale di basilico.



I PELATI

Accentuare le tonalità tutte italiane della mozzarella e del basilico con il rosso intenso de I Pelati Cirio Alta Cucina, dall'inconfondibile sapore fresco e pieno.

Pomodoro o polpetta?

Per 4 persone

POLPETTE DI CARNE

Macinato di manzo 250 g
 Pane ammollato 50 g
 Caciocavallo palermitano
 grattugiato 40 g
 Cipolla maturata 15 g
 Prezzemolo tritato 2 g
 Olio di semi q.b.
 Sale e pepe q.b.

Amalgamare bene il tutto.
 Formare delle sfere da 20 g.
 Friggere in olio di semi e
 abbattere a +4°C.

COPERTURA AL POMODORO

La Polpadoro 1,2 kg
 Aglio 1 spicchio
 Sale e pepe q.b.
 Olio evo q.b.
 Gelatina vegetale
 (60 g per kg prodotto)

Appassire l'aglio nell'olio evo. Aggiungere
 La Polpadoro, correggere di sapore e
 lasciare cucinare 5 minuti. Frullare e
 passare al setaccio. Unire la gelatina,
 portare ad ebollizione e glassare le
 polpette ben fredde. Al momento del
 servizio rigenerare a 70°C.

PER COMPLETARE

Polvere di olive nere
 Piccioli edibili

Tritare grossolanamente
 le olive nere denocciolate.
 Essicare in forno per 10 ore
 a 60°C. Frullare.

DRESSAGGIO

Creare una striscia di polvere di olive.
 Adagiare i "pomodorini" e completare con i piccioli.

LA POLPADORO

Con il suo colore brillante e il gusto
 fresco del pomodoro appena raccolto,
 La Polpadoro è al centro di questa
 ricetta che rivisita un classico
 intramontabile, trasformando la polpetta
 in una sorprendente illusione creativa.



Tatin calda al pomodoro e gelato al Parmigiano

Per 4 persone

PASTA BRISÉE AL POMODORO

Farina 180W 1 kg
Burro al 84% 500 g
Acqua 100 ml
Uova intere 100 g
Supercirio 50 g
Sale fino 20 g
Pepe bianco macinato 1 g

RIFINITURA DELLA TATIN

I Datterini 400 g
Olio evo, sale, pepe, timo fresco q.b.

GELATO AL PARMIGIANO

Parmigiano 24 mesi 350 g
Trealosio 120 g
Destrosio 55 g
Siero del latte 200 ml
Acqua 270 ml
Stabilizzante generico 5 g

"POP CORN" DI PARMIGIANO

Crosta di Parmigiano q.b.

Sabbiare la farina con il burro morbido, unire il concentrato Supercirio, infine l'acqua e le uova con sale e pepe. Lavorare bene. Stendere ad uno spessore di 4 mm. Abbatte a +4°C. Coppare dei dischi di 8 cm di diametro e forare i dischi. Cuocere in forno a 165°C con valvola aperta per 12 minuti circa.

Tagliare a fette I Datterini, condire con il resto degli ingredienti. Disporre sopra ad ogni disco di brisée cotta. Passare per 30 secondi alla salamandra.

Scaldare l'acqua ed il siero a 45°C, unire gli zuccheri e lo stabilizzante miscelati. Portare a 70°C. Unire il Parmigiano ed omogenizzare. Abbatte a 4°C e lasciare maturare per 24 ore. Mantecare.

Tagliare a piccoli cubi le croste di Parmigiano. Cuocere in microonde a 750W per 35 secondi.

I DATTERINI

La tipica dolcezza che caratterizza I Datterini si fonde con l'intensità del gusto del concentrato Supercirio, per una ricetta tutta da scoprire.



DRESSAGGIO

Sistemare su un lato del piatto la tatin calda sul coulis di datterini. Posizionare una quenelle di gelato sul lato opposto, completare con il pop corn di Parmigiano.



Tagliatelle e ziti alla rustica

Per 4 persone

SALSA AL POMODORO

La Rustica 1 kg
Olio evo 15 g
Aglione 2 spicchi
Sale, pepe e basilico q.b.

Imbiondire nell'olio evo l'aglio tritato, unire qualche foglia di basilico e lasciare insaporire il soffritto. Unire La Rustica, il sale ed il pepe. Lasciare cuocere per 10 minuti.

FONDUTA DI RICOTTA SALATA

Latte intero fresco 500 ml
Panna 35% 500 ml
Ricotta salata 250 g
Maizena 30 g

Portare ad ebollizione il latte e la panna, legare con la maizena stemperata con poco latte freddo e lasciare cuocere 2 minuti. Versare nel termomix, aggiungere la ricotta salata grattugiata e frullare per 4 minuti. Filtrare. Tenere in caldo.

PER COMPLETARE

Tagliatelle fresche all'uovo 240 g
Ziti artigianali 100 g
Basilico fresco q.b.
Ricotta salata 50 g

Cuocere separatamente la pasta. Saltare in padella le tagliatelle con parte della salsa di pomodoro, aggiungere olio evo, basilico e regolare di gusto. Farcire gli ziti con salsa di pomodoro e fonduta di ricotta salata.

DRESSAGGIO

Disporre in modo armonioso sul piatto prima le tagliatelle poi gli ziti. Completare con la ricotta salata, il basilico e qualche pomodorino.

LA RUSTICA

Un primo piatto scenografico, ricco del sapore autentico della cucina di casa. La Rustica Cirio Alta Cucina unisce due formati di pasta, restituendo un gusto corposo e tradizionale.



Cous cous al pomodoro e piccoli ortaggi

Per 4 persone

COUS COUS AL POMODORO

Semola di grano duro "Tumminia" per cous cous 500 g
Acqua 150 ml
Olio evo 30 ml
Sale 5 g
I Pelati 700 g

"Incocciare" (lavorare la semola su un piatto largo e fare dei movimenti circolari con le mani) la semola di grano duro e aggiungere poca acqua alla volta e olio evo fino ad ottenere delle piccolissime sfere. Cuocere a vapore per 40 minuti. Pesare il cous cous e aggiungere lo stesso peso di salsa di pomodoro, regolare di gusto e cuocere per 10 minuti.

ORTAGGI

Misto di ortaggi di stagione q.b.
I Pelati q.b.
Erbe aromatiche miste q.b.
Olio evo, sale e pepe q.b.

Cuocere gli ortaggi utilizzando diverse tecniche di cottura per valorizzare la materia prima. Condire con il resto degli ingredienti.

BRODO AL POMODORO

I Pelati 500 g
Acqua minerale 500 ml
Sale q.b.

Emulsionare bene il tutto per ottenere il brodo di pomodoro e regolare di gusto. Servire ben caldo.

DRESSAGGIO

Sistemare al centro di una fondina il cous cous caldo, posizionare in modo armonioso gli ortaggi e servire con il brodo al pomodoro a parte.

I PELATI

Si crea un'armonia sorprendente tra la caratteristica matericità del cous cous, la freschezza delle verdure di stagione e il gusto pieno e dolce de I Pelati.



Candele della domenica

Per 4 persone

RAGÙ BIANCO

Mirepoix grassa 200 g
Macinato di vitello e maiale 600 g
Vino bianco secco 150 ml
Funghi porcini secchi 20 g
Vellutata di vitello 2 l
Mazzetto guarnito
Grana Padano grattugiato 120 g
Sale, pepe q.b.

Rosolare la mirepoix nell'olio evo. Aggiungere il macinato e lasciare cuocere bene. Bagnare col vino e lasciare evaporare. Unire i funghi rinvenuti ed il mazzetto guarnito. Allungare con la vellutata e lasciare cuocere a fuoco lento per 3 ore. Regolare di gusto. Abbatere a +4°C, unire il formaggio grattugiato.

SALSA DI POMODORO

Cuor di Pomodoro 1 kg
Cipolla bianca 100 g
Olio evo 15 ml
Sale e pepe q.b.

Appassire nell'olio evo la cipolla finemente tritata. Unire il Cuor di Pomodoro, sale e pepe. Cuocere per 10 minuti. Regolare di gusto.

PER COMPLETARE

Candele artigianali 300 g
Basilico fresco q.b.
Scaglie di Grana Padano 40 g
Melanzane perline n° 4

Cuocere le candele. Raffreddare e farcire con il ragù. Rigenerare a +90°C. Scottare le melanzane.

DRESSAGGIO

Sistemare le candele, completare con salsa di pomodoro, scaglie di Grana, basilico e melanzane.

CUOR DI POMODORO

Un primo piatto che evoca atmosfere e sapori familiari: le candele, il ragù e Cuor di Pomodoro, che con il suo gusto intenso e cremoso dona equilibrio ai sapori della ricetta.



Tortelli liquidi al pomodoro con pepata di cozze e bottarga

Per 4 persone

PASTA FRESCA

Farina 00 175 g
Semola di grano duro 75 g
Tuorli 40 g
Uova 110 g

RIPIENO LIQUIDO

La Polparicca 400 g
Aglio, sale, olio evo q.b.

PEPATA DI COZZE

Cozze nazionali 2 kg
Olio evo all'aglio 10 ml
Pepe nero macinato grossolano 2 g
Prezzemolo q.b.

PER COMPLETARE

Bottarga di muggine 20 g
Prezzemolo fresco q.b.

*Impastare bene tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare per un'ora. Stendere
la pasta dello spessore di 2 mm circa.
Ricavare dei cerchi di 6 cm.*

*Appassire l'aglio nell'olio evo, aggiungere La
Polparicca, regolare di gusto e cuocere per 10
minuti. Frullare la salsa. Versare il ripieno negli
stampi a semisfere e abbattere a -20°C.*

*Sistemare tutti gli ingredienti in una
casseruola e lasciare aprire le cozze a
fuoco vivo. Separare il mollusco dalla
conchiglia. Filtrare il liquido di cottura.*

*Smodellare e posizionare il ripieno sulla
pasta creando i tortelli. Pastorizzare
e abbattere a -20°C. Cuocerli da -20°C
e insaporire in padella con l'acqua delle
cozze ed olio evo all'aglio.*

DRESSAGGIO

*Sistemare i tortelli in modo armonioso,
Aggiungere le cozze, il prezzemolo
chiffonade e la bottarga di muggine.*

LA POLPARICCA

L'armonia di un piatto contemporaneo, con
il sapore deciso e la morbida consistenza
de la Polparicca che si trasformano in uno
scrigno di gusto.



Risotto al pomodoro in 3 consistenze

Per 4 persone

CONCASSÉ DI POMODORO

La Polpaverace 200 g
Olio evo 5 ml
Sale, pepe e basilico q.b.

*Scottare velocemente in padella
La Polpaverace sgocciolata.
Regolare di gusto.*

VELO AL POMODORO

La Polpaverace 250 g
Gelatina vegetale 12 g
Cipolla q.b.

*Creare una salsa di pomodoro base
cipolla con La Polpaverace. Portare
a ebollizione con la gelatina. Versare
su una teglia fino ad uno spessore
di 3 mm. Abbatere a +4°C. Coppare
con diametro proporzionato al piatto
e rigenerare a 70°C.*

BRODO AL POMODORO

La Polpaverace 2 Kg
Acqua minerale 1l
Sale e pepe q.b.

*Emulsionare gli ingredienti,
portare a ebollizione e utilizzare
il brodo al pomodoro per
cucinare il riso.*

RISOTTO

Vialone nano 320 g
Brodo al pomodoro q.b.
Burro ghiacciato 50 g
Grana Padano grattugiato 100 g

*Tostare a secco il riso. Bagnare con
il brodo ben caldo e leggermente
salato. Cuocere il tempo necessario.
Mantecare con burro a cubetti e
Grana Padano. Regolare di gusto.*

DRESSAGGIO

*Versare il risotto in una fondina, posizionare al centro il velo al
pomodoro. Completare con la concassé ed il basilico fresco.*

LA POLPAVERACE

Con la sua versatilità, La Polpaverace offre un viaggio di consistenze innovative e dal gusto ricco, in un piatto della tradizione italiana.



Baccalà all'isolana

Per 4 persone

BACCALÀ CONFIT

Baccalà dissalato 300 g
Olio evo delicato 1 l
Lemon grass 10 g
Aglio in camicia 1 spicchio
Menta fresca 1 g
Peperoncino fresco n° 1
Erbe fini fresche q.b.

Scaldare l'olio evo a 60°C, unire tutti gli aromi e lasciare riposare per 1 ora. Mantenere la temperatura a 56°C e dividere il baccalà in quattro filetti. Immergere nell'olio evo e cuocere per 30 minuti. Prelevare il baccalà e tamponare dall'olio in eccesso. Spolverare con un trito di erbe fini.

SALSA DI POMODORO

I Datterini 200 g
Aglio q.b.
Olio evo q.b.

Rosolare l'aglio nell'olio evo, unire i Datterini con la loro salsa, condire e cuocere per 15 minuti. Emulsionare.

PER COMPLETARE

I Datterini 60 g
Patate al vapore 160 g
Olive nere 20 g
Cucunci 15 g

DRESSAGGIO

Posizionare il filetto di baccalà su un letto di salsa di datterini. Disporre il resto degli ingredienti e completare con erbe aromatiche fresche.



I DATTERINI

Il sapore dolce e succoso dei Datterini si lega alle note decise del baccalà, in una preparazione dal marcato gusto mediterraneo.



Pollo alla pizzaiola

Per 4 persone

CILINDRO DI POLLO

Petto di pollo ruspante 600 g
Sale fino 6 g
Pepe bianco 0,2 g
Essenza di origano siciliano 2 gocce

*Dividere il pollo in 4 pezzi.
Marinare in sottovuoto per 4 ore.
Con l'ausilio di carta idonea alla
cottura creare dei cilindri. Cuocere
a vapore a 68°C con sonda al cuore
a 62°C. Abbatte a +4°C*

SALSA ALLA PIZZAIOLA

Cuor di Pelato 1,5 kg
Olio evo 20 ml
Aglio 2 spicchi
Sale, pepe q.b.
Origano siciliano secco q.b.
Origano fresco q.b.

*Imbiondire nell'olio evo l'aglio
tritato, unire il Cuor di Pelato,
il sale ed il pepe. Lasciare
cuocere per 10 minuti.
Dividere in due parti.
Frullare una parte, condire
con origano secco e fresco.*

GLASSA ALLA PIZZAIOLA

Salsa alla pizzaiola 750 g
Gelatina vegetale 35 g

*Portare ad ebollizione la salsa
alla pizzaiola precedentemente
ottenuta, con la gelatina.
Immergere i cilindri di pollo nella
salsa ben calda e glassare due volte.
Rigenerare a 66°C con sonda al
cuore a 62°C.*

PER COMPLETARE

Olive nere n° 40
Capperi 20 g
Dragoncello n° 4 foglie
Cime di origano fresco n° 4

DRESSAGGIO

*Versare su un piatto la salsa
alla pizzaiola, posizionare al
centro il cilindro di pollo glassato
e completare con il resto degli
ingredienti.*

CUOR DI PELATO

Cuor di Pelato rivisita una ricetta radicata nella tradizione, diventando un inedito involucro dal gusto fresco e dolce tipico del pelato italiano.



Uovo & uova al pomodoro

Per 4 persone

TUORLO MARINATO

Tuorli n° 2
Sale fino 10 g
Zucchero semolato 10 g

Ricoprire i tuorli con tpt di sale e zucchero. Tenere a +4°C per 7 giorni. Sciacquare ed asciugare. Affettare come se fosse una bottarga.

L'UOVO

Uova fresche n° 4

Cuocere le uova intere con il guscio a 65°C per 45 minuti. Rompere il guscio e recuperare l'uovo.

SALSA DI POMODORO

La Rustica 1,2 kg
Olio evo 10 ml
Cipolla tritata 40 g
Sale e pepe q.b.

Appassire la cipolla nell'olio evo, unire La Rustica, condire e cuocere per 10 minuti.

PER COMPLETARE

Erba cipollina 3 g
Dragoncello 3 g

DRESSAGGIO

Versare in una fondina la salsa di pomodoro. Posizionare al centro l'uovo. Completare con il tuorlo marinato a fettine, l'erba cipollina ed il dragoncello.



LA RUSTICA

La Rustica, con la sua consistenza corposa e il sapore del pomodoro fresco, esalta la ricercatezza dell'uovo e diventa protagonista di una ricetta di alta ristorazione.



Bianco di dentice con zuppetta di garusoli e alghe

Per 4 persone

ZUPPETTA DI POMODORO E GARUSOLI

La Polpaverace 1 kg
Garusoli 1 kg
Olio evo 20 ml
Aglio 2 spicchi
Peperoncino fresco n° 1
Sale e finocchietto selvatico q.b.

Lavare accuratamente i garusoli. Sbollentare per 15 minuti. Imbiondire l'aglio nell'olio evo e peperoncino. Unire La Polpaverace e i garusoli. Cuocere per 20 minuti. Profumare con il finocchietto selvatico. Eliminare la conchiglia dal mollusco e preservare nella salsa di pomodoro.

DENTICE

Filetto di dentice 480 g
Sale e pepe q.b.
Olio evo q.b.
Erbe aromatiche q.b.

Condire ed aromatizzare i filetti di dentice. Cuocere a vapore a 58°C per 20 minuti circa.

PER COMPLETARE

I Ciliegini 100 g
Salicornia 100 g
Olio evo q.b.
Sale e pepe q.b.

Sbollentare la salicornia e condire con olio evo e pepe. Tagliare I Ciliegini e lasciare marinare con olio, sale, pepe per 10 minuti. Appassire leggermente in forno.

DRESSAGGIO

Versare in un piatto fondo la zuppetta di pomodoro e garusoli, posizionare il filetto di dentice e completare con la salicornia e I Ciliegini.

LA POLPAVERACE E I CILIEGINI

La Polpaverace e I Ciliegini Cirio Alta Cucina si fondono in un connubio di gusti e consistenze, per donare tutta la freschezza che serve a un piatto ricercato e profumato.



Gelato al pomodoro, osmosi di sedano frizzante, olive caramellate

Per 4 persone

GELATO AL POMODORO

I Pelati 500 g
Acqua minerale 100 ml
Saccarosio 100 g
Destrosio 40 g
Sale 2 g

Scaldare l'acqua a 40 °C, unire gli zuccheri ed il sale. Fare sciogliere completamente. Abbatte a +4°C. Unire I Pelati e frullare bene. Versare nei contenitori del Pacojet. Abbatte a -20°C. Pacossare.

OSMOSI DI SEDANO

Centrifugato di sedano e finocchio 250 ml
Succo di limone 20 ml
Brunoise di sedano, mela verde e finocchio 100 g
Sale q.b.
Cariche di CO² n° 2

Mettere tutto in un sifone e caricare con due cariche di CO². Lasciare riposare 1 ora. Eliminare il gas e recuperare il contenuto con una piacevole sensazione frizzante.

OLIVE CAMELLATE

Olive nere denocciolate 100 g
Zucchero semolato 100 g
Acqua 100 ml

Scaldare l'acqua, unire lo zucchero e le olive tritate grossolanamente. Lasciar caramellare. Stendere su silpat.

DRESSAGGIO

Versare in una fondina l'osmosi di sedano, posizionare una quenelle di gelato al pomodoro e completare con le olive caramellate.

I PELATI

Il gusto fresco ed avvolgente dei Pelati diventa protagonista di un pre dessert dalla personalità esuberante e contemporanea.



Guazzetto di frutti rossi e datterini, sorbetto al basilico e olio extra vergine alla vaniglia

Per 4 persone

GUAZZETTO

I Datterini 300 g
Purea di frutti rossi 500 g
Zucchero 130 g
Frutti rossi freschi interi q.b.

Frullare 250 g de I Datterini con la purea di frutti rossi e lo zucchero. Unire i frutti di bosco.

SORBETTO AL BASILICO

Acqua 300 ml
Zucchero semolato 105 g
Sciroppo di glucosio 20 ml
Succo di limone 10 ml
Basilico fresco 6 g

Scaldare l'acqua a 50°C, unire gli zuccheri e abbattere a +4°C. Unire il succo di limone e le foglie di basilico. Frullare. Mantecare.

OLIO ALLA VANIGLIA

Olio evo delicato 100 ml
Bacca di vaniglia ½

Incidere la bacca di vaniglia e mettere sottovuoto con l'olio evo. Lasciare riposare almeno 24 ore.

DRESSAGGIO

Versare in una fondina il guazzetto, sistemare il sorbetto al basilico e completare con l'olio alla vaniglia e basilico fresco.

I DATTERINI

I Datterini Cirio Alta Cucina come elemento cardine del piatto, con il loro sapore dolce che si lega alla perfezione alla delicata acidità dei frutti rossi per completarsi con la freschezza del sorbetto al basilico.





Alta Cucina

*L'eccellenza del pomodoro
al servizio del tuo talento.*

**Dal 1856 Cirio è il nome del
pomodoro 100% italiano.**

Una passione per il gusto ed un
saper fare che trasformano da oltre
160 anni il pomodoro in una vera
opera d'arte e che si ritrovano in
Cirio Alta Cucina, la linea dedicata
ai professionisti della ristorazione:
solo l'eccellenza del pomodoro
lavorato con cura per offrire ottime

prestazioni in termini di resa,
colore, gusto e servizio.

Il sapore intenso, il colore vivace,
il profumo ricco: un insieme di
emozioni che ispirano la creatività
in cucina, facendo sentire ogni
Chef un artista del gusto.

**Una qualità unica approvata dalla
Federazione Italiana Cuochi.**



