



I piatti d'autore della settimana di Ferragosto (1)
Ecco le più belle portate dei nostri grandi chef in onore del settembre
gastronomico che si svolge a Parma

di Donato Trolano

Ultima Modifica: 12/08/2019

Anche in questa settimana di ferragosto il nostro impegno, insieme ad un gruppo di chef italiani che lavorano all'estero, è quello di **valorizzare e mettere a sistema le tante eccellenze agroalimentari dell'Italia per promuovere l'immagine del nostro Paese nel mondo.**

Con questo spirito abbiamo chiesto ad alcuni grandi chef italiani sparsi in tutto il mondo di ideare un piatto seguendo le passate iniziative di Informacibo chiamate "Il Gelato nel Piatto".

Fresco, freddo anzi Gelato

"Gelato nel Piatto" la manifestazione ideata da *InformaCibo* che coinvolge gli chef dei ristoranti italiani sparsi in tutto il mondo che mettono nel loro menu un piatto di portata in cui il gelato è co-protagonista

salato, con **Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e prodotti Dop, Igp, Stg.**

Ecco le più belle portate dei nostri grandi chef in onore del settembre gastronomico che si svolge a Parma

Durante la settimana di Ferragosto e in Anteprema del **Settembre Gastronomico (qui su Informacibo)**, l'iniziativa promossa dal **Comune di Parma** e dalla **Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy**, sotto la regia di **Parma Alimentare e Parma lo ci sto**, vi presentano i piatti d'autore degli chef italiani all'estero.

Martedì 12 agosto il piatto di Massimo Pasquarelli

Pasquarelli è stato il primo Chef italiano a conquistare la stella Michelin in Asia. E' nato a Pizzoferrato in provincia di Chieti ed ora è l'Executive chef al The Ritz-Carlton Millennia a Singapore





*Spinosini con l'amarena **Fabrizi** in un turbante di gelato di patate grigliate e Parmigiano Reggiano, granella di Prosciutto di Parma su crema di pistacchio e fiori di timo*

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr di Spinosini
- 100 gr di Spinosini al cacao
- 20 gr di zucchero
- 200gr di Prosciutto di Parma
- 200 gr di cioccolato
- 4 amarene sciroppate **Fabrizi**
- Fiori di timo

Per la crema di pistacchio:

- Pistacchi pelati, 100g
- Uova, 5 tuorli
- Latte, mezzo litro
- Zucchero, 75g
- Vanillina, 1 bustina

Per il Gelato:

- 2 patate Agata sbucciate e tagliate a fette di 2,5 cm
- 540 gr di latte
- 75 gr di nettare di miele
- 40 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 370 gr di yougurt di latte intero

Procedimento

Per Granella di Prosciutto di Parma:

Mettere in congelatore il pezzo di prosciutto. Una volta congelato e ben duro, grattugiarlo con la grattugia a fori fini su una carta da forno. Impostare il forno a 70° e lasciare liofilizzare per circa 1 ora, in modo da togliere tutta l'umidità. Riservare.

Per la cottura degli Spinosini:

Far bollire l'acqua con zucchero e cuocere i Spinosini per circa 3 minuti.

Scolare e rivestire successivamente gli stampi, alternando Spinosini all'uovo con gli Spinosini al cacao.

Serrare bene in modo da non lasciare buchi.

Per il Gelato:

Grigliate le patate per circa 20 minuti, in seguito tagliate grossolanamente e mettere in una pentola con parmigiano, latte, miele.

Lasciare cucinare per circa 20 minuti in modo da ottenere una purea.

Togliere dal fuoco e aggiungere lo yogurt, mettere il tutto in un mixer e frullare affinché si ottenga una purea liscia. Passare al colino cinese con la stamina.

Trasferire il composto in un contenitore a tenuta d'aria e lasciare riposare in frigorifero per circa 4 ore.

In seguito mettere il composto in una macchina a gelato e far girare di conseguenza.

Una volta il gelato pronto riempire gli stampi e riservare.

Per la crema di pistacchio:

Montate i tuorli assieme allo zucchero e alla vanillina.

Versate al composto il latte mischiato al trito di metà dei pistacchi.

Cuocete la crema a bagnomaria a fuoco lento mescolando costantemente ed evitando l'ebollizione.

Quando la crema sarà ben densa (8-10 minuti di cottura), toglitela dal fuoco e continuate ad amalgamare per un pò. Lasciate che si raffreddi.

Composizione del piatto:

Fondere il cioccolato, e versare dentro un cornetto di carta forno. Tagliare la punta e formare un anello di decorazione a fantasia.

Disporre la crema al pistacchio al centro del piatto, e al centro adagiarsi il turbante.

Formare un cordone con la granella di prosciutto, aggiungendo 5 piccole estremità di fiori di timo.

Terminare aggiungendo al centro del piatto una bella amarena **Fabbi glassata.**

Condividi L'Articolo

L'Autore

Donato Troiano



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004.

Direttore responsabile: Donato Troiano

[Concessionaria Pubblicitaria](#)
[Redazione](#)

Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

Il Nostro Network

[Sfizioso](#)
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)
[Via Bagutta](#)

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel.02.86998453 | [\[email protected\]](#) [Informativa](#) [Cookies](#) [Privacy](#)