



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

**A**nche 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 **Fabbi** 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 **Fabbi**
- 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](#)