



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
 Giovedì 26 Febbraio 2015 | aggiornato alle 20:09 | 36906 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

PROFESSIONI > CUOCHI

26 Febbraio 2015 18:22



A **Gusto in Scena** Andrea Aprea presenta il "Tortello cacio e pepe"

Rispettando la filosofia della "cucina del senza", Andrea Aprea presenterà a **Gusto in Scena** un piatto privo di sale aggiunto: Tortello cacio e pepe, adagiato su di una terrina con grani di pepe nero

Domenica 1 e lunedì 2 marzo presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia si terrà il congresso di Alta Cucina **Gusto in Scena**. Per l'occasione **Andrea Aprea** (nella foto), executive chef del **Vun al Park Hyatt Milano**, propone il "tortello cacio e pepe". Si tratta di un rinnovato viaggio nel gusto e nella tradizione gastronomica italiana. Aprea ha racchiuso in un solo gesto tutte le suggestioni del cacio e pepe: un condensato di sapori da sorbire in un'unica soluzione, per meglio assaporare gli elementi primari che lo compongono.



La natura raccolta del tortello è necessaria per svolgere in modo completo tutta l'intensità dell'esperienza. La naturale sapidità degli ingredienti guida i sensi, la teatralità della mise en place stupisce, l'esperienza ludica induce la partecipazione e introduce elementi sociali nella tavola.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

PROFESSIONI

Categoria

CUOCHI

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

La "Pizza del senza" tra le novità della 7ª edizione di **Gusto in Scena**

Gusto in Scena torna a Venezia con una novità: la "Pizza del senza"

Gusto in Scena insieme a Expo 2015 per promuovere "La Cucina del Senza"

ARTICOLI RECENTI

A Tirreno CT oltre 50mila visitatori Crescono gli espositori: +15%

Oscar del gelato al siciliano Squatrito per il miglior gusto crema d'Italia

Addio ai piatti complicati e poco sani Il cuoco del futuro è semplice e... bio!

Nuova sede e 30 anni di lavoro per la Scuola Cordon Bleu di Firenze

Al via *Taste of Sicily*, la gara culinaria tra gli studenti universitari dell'isola

Il Piatto d'argento a Enrico Madini Ambasciatore della cucina italiana a Os



Lo chef ha infatti voluto aggiungere anche un secondo livello di valore nel comporre questo piatto. Il tortello viene servito al cucchiaino, adagiato su di una terrina colma di grani di pepe nero. Ciascun commensale dovrà quindi condividere la ritualità dell'unico gesto in relazione con gli altri ospiti. Il Tortello cacio e pepe entra a far parte del percorso degustazione denominato "viaggiando tra nord e sud" del VUN al Park Hyatt Milano.

Tortello cacio e pepe

Ingredienti (per 4 persone):
per *Farcia cacio e pepe "liquida"*:

Pecorino romano grattugiato 400 g, Brodo vegetale 500 g, Cipolla 25 g, Patata 75 g, Pepe nero 25 g, Colla di pesce 8 fogli

per *Cipolla caramellata*: Cipolla bianca 1 pz, Zucchero 20, Sale q.b., Pepe q.b., Aceto bianco di vino q.b.

per *la Pasta all'uovo*: Farina 00 600 g, Semola rimacinata 150 g, Tuorlo 500

Procedimento:

per *Farcia cacio e pepe "liquida"*: Stufare la cipolla e la patata bagnare con brodo vegetale e portare a cottura la patata tagliata finemente. Incorporare il pecorino a 65° passare al termomix e frullare tutto a 50° per qualche minuto. Aggiungere il pepe, la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e stampare negli stampi in silicone da raviolo.

per *Cipolla caramellata*: Tagliare finemente la cipolla, sbianchirla in acqua salata leggermente acidulata, scolarla e asciugarla con della carta assorbente. Continuare la cottura in padella dolcemente velandola con lo zucchero fino a che non sarà ben asciutta e lucida. Aggiustare di sale e pepe.

per *la Pasta all'uovo*: Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, lavorarli assieme e mettere sottovuoto, far riposare in frigo.

Confezionamento del piatto: Una volta che la gelatina avrà gelatinato la farcia stendere la sfoglia di pasta molto sottile (spessore 1,5mm) appoggiare sul primo strato di sfoglia la farcia di tortello e coprire con il secondo strato di sfoglia. Chiudere i tortelli e copparli senza lasciare bordi di pasta con un coppa pasta cilindrico e sistemare i tortelli su una placca con semola a 4° per la cottura utilizzare un po' di brodo vegetale che dovrà essere portato a 78/80° e immergere delicatamente i tortelli per un minuto e mezzo. Scolare i tortelli delicatamente, appoggiarli su un cucchiaino, creare un piccolo nido di cipolla bianca caramellata, qualche scaglia di pecorino, pepe schiacciato e due tre foglie di erba pepe.

ANDREA APREA

GUSTO IN SCENA

CUCINA DEL SENZA

TORTELLO CACIO E PEPE

Tweet

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia <input type="text"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail*	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.