

Chef Antonella Ricci e Vinod Sookar interpretano il Taleggio in ricette "A Regola d'Arte"

Sono 12 le inedite ricette che portano la firma degli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar e che vedranno come protagonista il Taleggio DOP.



Antonella Ricci e **Vinod Sookar**, sono le firme di 12 ricette a base di **Taleggio DOP** ispirate alle correnti artistiche più famose di tutti i tempi: dall'Impressionismo al Cubismo, dalla Pop Art all'Action Painting.

Pugliese doc e figlia di chef lei, originario delle Mauritius con la passione per la cucina italiana lui, Antonella e Vinod fanno coppia ai fornelli e nella vita e dal 1996 confermano la stella Michelin per il ristorante di **Ceglie Messapica**, in provincia di Brindisi che oggi porta il loro nome.

Il **consorzio Tutela Taleggio**, con sede in Lombardia a Treviglio (Bergamo), li ha scelti per il progetto "**A Regola D'Arte**" con il desiderio di valorizzare la DOP anche fuori dalla sua terra d'elezione, perché il **Taleggio**, originario del nord Italia, è ormai sempre più apprezzato anche al sud, nelle isole e oltre confine.

La profonda conoscenza della ricchissima tradizione culinaria del territorio pugliese e la voglia di innovazione di **Antonella Ricci** si uniscono alla passione per il pescato freschissimo, i frutti e le spezie di **Vinod Sookar** nell'interpretare il **Taleggio DOP** in 12 inediti piatti che ne valorizzano la versatilità e il sapore inconfondibile. Antipasti, finger food, primi, secondi e dolci si trasformano in quadri da gustare, l'impiattamento definisce le linee, gli ingredienti di mare e di terra diventano forme geometriche o sinuose, le creme e le mousse sono colori liquidi da versare sulla tela.

Nulla è lasciato al caso: anche il supporto è parte dell'opera. I piatti in ceramica sono stati realizzati a mano, appositamente per il progetto, nella celebre bottega di **ceramica di Grottaglie** (Taranto) di **Vincenzo Del Monaco**.

Con "**A Regola d'Arte**" la cucina stellata con i sapori dell'Italia e del mondo si sposa al **Taleggio DOP** in un menù che è un vero capolavoro artistico.

Questa espressione di arte del gusto, della pittura e della ceramica, sarà fruibile agli appassionati di **Taleggio DOP** attraverso fotografie emozionali per ammirare i capolavori creati da **chef Antonella Ricci** e **chef Vinod Sookar**. Ed anche, a portata di click, attraverso video ricette didattiche sul sito di www.taleggio.it e sui canali social di **Taleggio DOP**.

Spaghetti dinamici al taleggio

Ingredienti

Ingredienti per 4 porzioni

120 gr di fagiolini Sant'Anna

1 zucchina solo la parte verde

1 carota

basilico rosso

Fonduta di Taleggio (250 gr di taleggio con 100 gr di panna)

Pestato di basilico (foglie di basilico, mandorle, sale e olio evo)

Ingredienti per gli spaghettoni quadrati

200 gr di semola rimacinata di grano duro

2 uova

Procedimento per gli spaghettoni

Impastare la semola con le uova e lasciare riposare in frigo con una pellicola.

Tirare la sfoglia dello spessore di tre millimetri e fare gli spaghettoni quadrati, tenere da parte coperti con un canovaccio.

Procedimento Per il condimento

Sbollentare i fagiolini in acqua salata per 7 minuti.

Tagliare a julienne le zucchine e le carote pelate sbollentare per 2 minuti.

Unire gli ortaggi in una ciotola capiente.

Pestare il basilico con le mandorle il sale e l'olio evo.

In un pentolino portare la panna a 75 ° e unire il Taleggio a cubi lasciare fondere e poi raffreddare.

Unire al pestato di basilico due cucchi di fonduta fredda di Taleggio.

Lessare la pasta al dente unirla agli ortaggi, condirla con il pestato al Taleggio con un filo d'olio.

Taleggio al cubo

Ingredienti:

240 gr di noce di Fassona

30 gr di scaglie di mandorle tostate

10 gr di capperi dissalati

160 gr di pomodori Tomboloni essiccati (sale pepe e olio evo)

80 gr di Aceto Tradizionale di Modena (in una sacca da pasticceria)

200 gr di pangrattato

1 uovo

Sale e pepe qb

Tartufo nero

4 cubi di Taleggio DOP (circa 40 gr ognuno).

Un cucchiaino di acqua frizzante

Olio d'oliva per friggere

4 foglie di basilico

Procedimento

Tagliare il taleggio a cubi di 3 cm per lato e tenerli in frigo.

Battere le uova e panare due volte i cubi di taleggio, tenere in frigo.

Con un coltello ben affilato fare la tartare di noce di fassona e condirla con sale capperi tritati e un cucchiaino di acqua frizzante, ricavare 4 cubi con uno stampo cubico.

Fare 4 cubi con i pomodori essiccati e decorarli con il basilico.

Friggere i cubi di taleggio in olio d'oliva a 170° fino a completa doratura.

Sistemare su 4 piatti da portata i tre cubi, sulla tartare unire le mandorle tostate e sul cubo di taleggio il tartufo a scaglie, decorare con i fili di aceto balsamico e servire.