

Le stelle della cucina Pugliese reinterpretano il taleggio Dop: ecco le ricette "a regola d'arte"

Gli chef di Ceglie Messapica, Antonella Ricci e Vinod Sokar, nuovi testimonial del consorzio produttori del formaggio lombardo, in onda sui canali social con 12 video ricette



C EGLIE MESSAPIA - 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 (provincia di 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 apprezzata 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'impattamento 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 (provincia di 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 (Facebook, Instagram e You Tube) di Taleggio Dop. Ecco a voi le prime due ricette.

Spaghetti dinamici al Taleggio

Ingredienti per 4 porzioni: 120 gr di fagiolini Sant'Anna, 1 zuccina 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 spaghetti quadrati: 200 gr di semola rimacinata di grano duro, 2 uova.



Procedimento per gli spaghetti: 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 spaghetti 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 sbollentale 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 gradi e unire il Taleggio a cubi lasciare fondere e poi raffreddare. Unire al pestato di basilico due cucchiari 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 quanto basta, 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.