

DATA EVENTO:
03 LUGLIO 2022

ORARIO EVENTO:
DALLE ORE: 20.00

www.festartusiana.it



LO CHEF E LA SUA FILOSOFIA

Si scrive cappelletto e si legge Albarosa. I suoi colleghi l'hanno soprannominata Miss Tagliatella e con il suo mattarello storico, quello ereditato dalla suocera, è pronta a farsi strada al torneo di Cuochi d'Italia e a portare in alto il nome delle tradizioni e della sua regione. La cucina è una questione al femminile. Die-

tro a un grande cuoco c'è sempre una grande donna. Lo dice la storia. Una di queste è Alba Rosa Zoffoli, di Gatteo Mare. Esempio per chi abbraccia la gastronomia. E punto di riferimento, come la Brazier, di tecnica e di saperi tramandati. Con una vita spesa tra sapori e riconoscimenti. Da oltre quarant'anni lei go-

verna i fuochi e non si contano i riconoscimenti ottenuti su scala internazionale. Numerose le medaglie vinte ai mondiali di cucina. Maestro nel settore paste e membro della Federazione Italiana Cuochi, col titolo di eccellenza di Lady Chef.

LE RICETTE

POLPETTINA DI SARDONCINI SU CREMA DI FAVA

INGREDIENTI:

500 g di acciughe o sardoncini
Due uova
150 g di pane grattugiato
Prezzemolo
200 g di Fava

PROCEDIMENTO:

Lavare squamare e togliere le lisce, poi tritare ma non troppo fine; aggiungere il pane il prezzemolo e le uova; formare delle palline poi passare nella farina e friggere con olio di arachide.

Cuocere le fave in acqua bollente poi scolarle e passarle nel cutter a immersione aggiustare di sale e pepe.

MONTAGGIO E FINITURA:

CREMA DI CECI CON TARTARE DI TONNO

INGREDIENTI:

500 gr di tonno fresco
2 cipolle Tropea
1 lime
Qualche rametto di erbe aromatiche
2 cucchiari zucchero di canna
1 bicchiere di vino Sangiovese
200 gr di crema Pistacchi (un vasetto)

PROCEDIMENTO:

Tagliare a coltello di tonno a cubetti piccolissimi condire con erbe aromatiche olio evo e zeste di lime (nel frattempo tenerlo

in frigo)

Per la cipolla

Prendere una padella con un cucchiario di olio evo poi la Cipolla tagliata fine. Rosolare sfumare con il vino rosso aggiungere lo zucchero e cuocere x 20 minuti.

INGREDIENTI PER LA CREMA

DI CECI:

300 g di ceci (precotti)
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
1 ciuffetto di prezzemolo
3 cucchiari di olio evo

sale pepe.

PROCEDIMENTO:

In una padella con olio rosolare l'aglio poi aggiungere tutti gli ingredienti e i ceci già precotti 10 minuti in padella poi passarli nel cutter a immersione fino ad ottenere una crema una crema.

MONTAGGIO E FINITURA: