



di Paolo Antinori  
Chef Hotel  
Fortino Napoleonico  
[www.hotelfortino.it](http://www.hotelfortino.it)

## I funghi porcini alla piastra con arrosticini di seppia ai sapori diversi

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 300 seppia senza testa;  
n.16 funghi porcini piccoli.

**Per i condimenti:**  
Papavero; pane prezzemolato;  
buccia di pomodoro disidratata;  
tandori masala; erbe fresche e  
piccole insalate per decorare;  
olio, sale e pepe

Cuocere al vapore per 3 minuti la seppia. Raffreddare e tagliare 96 dadini. dividerli in quattro parti uguali ed insaporirli. Formare gli arrosticini e cuocerli in piastra. Tagliare i porcini a metà, cospargere con un po' di olio e del pane aromatico (prezzemolo, aglio e pepe). Cuocere i porcini alla piastra e poi salarli. Sistemare i funghi e gli arrosticini nei piatti. Decorare a piacere con erbe aromatiche e piccole insalate



## Chargrilled porcini with a selection of differently flavoured squid kebabs

**Ingredients (serves 4):**  
300 g squid tubes; 16 small porcini mushrooms

**Kebab seasoning:**  
Poppy seeds; breadcrumbs with parsley; dried tomato skin; Tandoori Masala; fresh herbs and small leaf salad for garnishing; oil, salt and pepper.

Steam the squid for 3 minutes. Cool and cut into 96 dice. Divide into four equal portions and season. Make the kebabs and cook on the griddle.

Cut the porcini in half, drizzle with a little oil and coat lightly with a breadcrumbs flavoured with parsley, garlic and pepper. Cook the porcini on the griddle then season with salt. Arrange the mushrooms and kebabs on the plates. Garnish as preferred with herbs and small leaf salad.

## Carrè di maialino da latte con funghi gallinacci e tartufo nero Abruzzese

**Ingredienti per 4 persone:**  
Carrè di maialino da latte 600 g; tartufo Abruzzese 4 g, patate nuove 1kg, funghi gallinacci 300 g; 1 spicchio d'aglio; galanga 20 g; miele 20 g; aromi vari q.b.

Carrè di maialino 150 g costolette, incisa la pelle, scottato e abbattuto a 4°C condizionato in sottovuoto con demi glaces di maialino, cottura in softcooker per 16 ore a 68°C.

Per la mattonella di patate, tagliare alla mandolina le patate, condire e ricomporre a strati in uno stampo per terrina, cottura convenzione 150° x 1, 5 ore. Funghi gallinacci trifolati con aglio e mazzetto aromatico. Pulire il tartufo e tagliarlo al momento del servizio a lamelle.

**Composizione del piatto:** Scottare a fuoco vivo il carrè di maialino con burro chiarificato, e così anche la mattonella di patate ricavata dalla terrina. Adagiare il carrè sopra le patate, salsare con il fondo di cottura ristretto del maialino aggiungendo la galanga tritata, miele e delle foglie di timo. Guarnire con funghi gallinacci e lamelle di tartufo.



## Rack of suckling pig with chanterelle mushrooms and Abruzzo black truffle

**Ingredients (serves 4):**  
600 g rack of suckling pig; 4 g Abruzzo truffle, 1 Kg new potatoes, 300 g chanterelles; 1 clove garlic; 20 g galangal; 20 g honey; mixed herbs and spices to taste.

Divide the rack of suckling pig into portions of 150 g of ribs, score the skin, sear the meat and blast chill to 4°C, vacuum sealed together with suckling pig demi-glace as a marinade, then cook in the soft cooker for 16 hours at 68°C.

For the potato terrine, slice the potatoes with a mandolin, season and arrange in layers in a terrine mould, then cook in a conventional oven at 150°C for one and a half hours. Slice the chanterelle mushrooms finely and sautee in oil with garlic and a bouquet garni. Clean the truffle and slice thinly just before serving.

**Assembly:** Brown both the rack of suckling pig and the potato terrine in clarified butter on a very high heat. Lay the rack on top of the potatoes and sauce with a reduction of the cooking juices of the suckling pig, adding finely chopped galangal, honey and thyme leaves. Garnish with chanterelle mushrooms and fine slices of truffle.



Per cottura sottovuoto a bassa temperatura  
Softcooker, Sirman



Abbattitore Cervino 5T,  
Sirman



di Alberto Fol  
Chef del ristorante  
La Cucina  
al The Westin  
Europa & Regina  
a Venezia



di Giuseppe Daddio  
Executive chef  
del ristorante  
Locanda delle Trame,  
via Maria Sofia  
di Baviera, 1  
Vaccheria di San Leucio  
(CE) Tel. 0823.304055

## Carpaccio di Vitellone Bianco Sannita con funghi porcini e insalatina di puntarelle

### Ricetta per 6 persone:

**Per il carpaccio di vitellone bianco Sannita:** Filetto di vitellone bianco g. 600; Limone di Amalfi N°. 1; olio extra vergine d'oliva Monte della Torre g 100; sale di sedano q.b.; pepe bianco di mulinello q.b. **Per i funghi porcini saltati:** Funghi porcini di Roccamonfina g. 500; Scalogno lungo N°. 1 pz.; timo fresco N°. 1 ramoscello; Olio extra vergine Monte della Torre q.b.; sale e pepe q.b. **Per l'insalatina di puntarelle:** Puntarelle bianche tenere g. 300; Pomodoro ramato N°. 2; olio extra vergine d'oliva g. 30; fili di erba cipollina q.b.; succo di limone N°. 1; sale e pepe q.b.

**Procedimento per il carpaccio di vitellone Sannita:** Pulire accuratamente il filetto di vitellone, tagliare delle fettine sottili di carne e batterle tra la carta oleata. Accomodare sul piatto il carpaccio, condirlo con sale, pepe fresco di mulinello. Con i limoni di Amalfi, ricavare il succo e con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva realizzare una emulsione per condire il carpaccio.

**Per i porcini saltati:** Mondare i funghi, eliminare la parte sottostante del gambo con un apposito coltellino. Strofinare i funghi con un panno umido cercando di eliminare totalmente le parti di terriccio, dove non è possibile pulire bene con il panno bisogna intervenire con il coltellino. Una volta puliti i funghi, tagliarli a fette sottili e rosolarli in padella con scalogno, olio d'oliva e timo. Continuare a saltare i funghi porcini fino a quando divengono croccanti. Posizionare i funghi in un anello al centro del carpaccio di carne. **Per l'insalatina di puntarelle:** Lavare le puntarelle, eliminare le parti filamentose ed affettarle molto sottili. Condire l'insalatina con olio d'oliva, succo di limone, cipollina, sale e pepe. Eliminare dai pomodori ramati la pelle, dividerli in falde e poi ricavare dei cubetti da condire con l'insalatina di puntarelle. Erogare in modo regolare l'insalatina di puntarelle. Guarnire con fili di erba cipollina e condire ancora il tutto con l'emulsione di limone e olio extra vergine Monte della Torre.



Canova 300,  
Sirman



## Carpaccio of Sannita white veal with porcini mushrooms and a salad of asparagus chicory shoots

### Recipe (serves 6):

**For the carpaccio of Sannita white veal:** 600 g white veal fillet; 1 Amalfi lemon; 100 g Monte della Torre extra virgin olive oil; celery salt to taste; freshly milled white pepper to taste. **For the sautéed porcini mushrooms:** 500 g Roccamonfina porcini mushrooms; 1 long shallot; 1 spring fresh thyme; Monte della Torre extra virgin olive oil to taste; salt and pepper to taste. **For the asparagus chicory shoot salad:** 300 g tender white asparagus chicory shoots; 2 vine-ripened round tomatoes; 30 g extra virgin olive oil; chives to taste; juice of 1 lemon; salt and pepper to taste.

**Preparing the carpaccio of Sannita white veal:** Trim the veal fillet thoroughly, cut into thin slices and flatten with a meat hammer between two slices of greaseproof paper. Lay the carpaccio on a plate and season with salt and freshly milled pepper. Squeeze the Amalfi lemons and prepare an emulsion with the juice and extra olive oil to dress

the carpaccio. **For the sautéed porcini mushrooms:** Rinse the mushrooms and remove the woody part at the bottom of the stem with a suitable knife. Wipe the mushrooms with a damp cloth to remove all traces of soil. Use the knife to remove any parts that cannot be cleaned with the cloth. Once cleaned, slice the mushrooms thinly and sauté in a pan with the shallot, olive oil and thyme. Sauté the porcini mushrooms until they become crisp. Arrange the mushrooms in a ring at the centre of the carpaccio. **For the asparagus chicory shoot salad:** Rinse the shoots, remove the fibrous parts and slice very thinly. Dress the salad with olive oil, lemon juice, chives and salt and pepper. Peel the tomatoes and cut into strips, then cut the strips into small cubes and mix with the dressed shoot salad. Scatter the asparagus chicory shoot salad evenly. Garnish with whole chives and dress again with an emulsion of lemon juice and Monte della Torre extra virgin olive oil.

## Tartare di Finferli e zucca, le loro Cips e salsa al taleggio della Valsassina

**Ingredienti per 6 persone:** 400 g finferli; 400 g zucca; 200 g taleggio della Valsassina; 50 g crema di latte; 1 spicchio d'aglio; 50 g olio extravergine d'oliva

Lavare i finferli e sbollentarli in acqua leggermente salata. Per le cips: prendere 100 grammi di finferli, i più belli, e affettarli. Affettare molto sottile 100 grammi di zucca con la buccia. Mettere in forno o in un disidratatore i due ingredienti per almeno 8 ore a 60°. Per la tartare: prendere il resto della zucca e tagliare una piccola brunoise, padellare con un po' d'olio extra vergine d'oliva. Tritare il resto dei finferli, padellare con un po' d'olio e l'aglio intero, aggiungere quanto basta il sale e il pepe. Miscelare bene gli ingredienti e formare una chennelle da adagiare sul piatto. Sciogliere il taleggio con la crema di latte e disporre un cucchiaino nel piatto. Infine mettere insieme le cips di zucca e finferli.

## Tartare of chanterelles and pumpkin with chanterelle and pumpkin crisps and a Valsassina Taleggio sauce

**Ingredients (serves 6):** 400 g chanterelles; 400 g pumpkin; 200 g Valsassina Taleggio; 50 g cream; 1 clove garlic; 50 g extra virgin olive oil

Rinse the chanterelles and blanch in slightly salted water. For the crisps: select 100 g of the best looking chanterelles and cut into slices. Slice 100 g of pumpkin, with the skin, very finely. Place the two ingredients in an oven or dehydrator for at least 8 hours at 60°C. For the tartare: cut the remaining pumpkin into very small dices then sauté with a little extra virgin olive oil. Finely chop the rest of the chanterelles, sauté in a little oil with the whole garlic clove then season to taste with salt and pepper. Mix the two ingredients well, form a quenelle and arrange on the plate. Melt the Taleggio in the cream and arrange a spoonful in the plate. Lastly, add the pumpkin and chanterelle crisps.



di Sergio Moronato  
Executive Chef  
all'Hotel Ermitage  
Bel Air di Abano Terme