



RISTORANTI E MENÙ / RESTAURANTS & MENUS

di Hamiza Abdessadeq

Chef ristorante All'Angelo di Venezia

RICETTA

RISTORANTE ALL'ANGELO
SAN MARCO 403/410
VENEZIA SAN MARCO
403/410 - VENEZIA
TEL. + 39 041 2743672/3
FAX + 39 041 5231943



ELDORADO 8 2R,
SIRMAN



CAPPELLO DEL PRETE ARROSTO CON CANNOLO DI PATATE AL CAPRINO

Ingredienti per 4 persone:

800 g di taglio inter "cappello del prete" (spalla) di manzo; 1 bicchiere di olio di oliva; 1 spicchio di aglio, alloro, rosmarino e salvia; lardo di Colonnata; Paté di Foie gràs; 50 g di burro; ½ bicchiere di vino bianco secco; 1 cipolla; 2 gambi di sedano; 2 carote; 1 bicchiere di brodo vegetale; 1 cucchiaio di farina 00; 3 patate medie (circa 300.g) lessate; 1 bianco d'uovo; 100 gr di farina 00; 100 gr di formaggio caprino; erba cipollina; 2 cucchiari di panna da cucina; 2 bicchieri di olio di semi; sale e pepe q.b.

Incidere con un coltello affilato al centro la carne per formare una piccola tasca. Spalmare all'interno della tasca del paté di foie gràs, introdurre delle fettine sottili di lardo di Colonnata premendo bene. Legare la carne o inserire su apposita rete per cottura, mettere la carne in una teglia con olio di oliva, il burro, 1 spicchio di aglio e gli odori (rosmarino, salvia, alloro), salare e pepare. Rosolare la carne velocemente da tutti i lati, aggiungere cipolla, sedano e carote tagliate a pezzetti, versare il vino e infornare per 1 ora. A cottura ultimata togliete l'arrosto e arrotolatelato su carta alluminio e lasciate riposare nel forno spento. Togliete dal sugo, il rosmarino, le foglie di alloro e di salvia, passate tutte le verdure e il sugo al setaccio, mettete in una teglia, aggiungete il bicchiere di brodo vegetale e la farina passata attraverso un colino rimstando bene per non formare grumi. Addensate bene rimstando sempre. Questa salsa servirà per accompagnare le fettine di arrosto.

"Cannolo di patate": Passare le patate lessate e ancora calde al setaccio, mettere in una terrina con la farina 00; 1 bianco d'uovo; sale e pepe qb; lavorare l'impasto per 10 minuti. Far riposare poi l'impasto in frigorifero per 1

ROAST SHOULDER OF BEEF WITH A POTATO AND GOAT MILK CHEESE CANNOLO

Ingredients (serves 4):

800 g shoulder of beef in a single piece; 1 glass olive oil; 1 clove garlic, bay leaf, rosemary and sage; Colonnata pork lard; paté de foie gràs; 50 g butter; ½ glass dry white wine; 1 onion; 2 stalks celery; 2 carrots; 1 glass vegetable stock; 1 tablespoon type '00' flour; 3 medium potatoes (approx. 300 g), boiled; 1 egg white; 100 g type '00' flour; 100 g goat milk cream cheese; chives; 2 tablespoons cooking cream; 2 glasses seed oil; salt and pepper to taste.

Cut a small pocket into the centre of the meat with a sharp knife. Spread the insides of the pocket with paté de foie gràs, then fill with thin slices of Colonnata lard, pressing well. Tie the meat with string or use an elastic roasting mesh, then place in an oven dish with olive oil, the butter, 1 clove garlic and the herbs (rosemary, sage and bay), and season with salt and pepper.

Brown the meat quickly on all sides, add onion, celery and carrots cut into small pieces, add the wine and roast for 1 hour. When cooked, remove the meat, wrap in aluminium foil and leave to rest in the oven, with the oven turned off. Remove the rosemary, bay leaves and sage from the juices, pass the juices and vegetables together through a sieve, pour into an oven dish, then add the glass of vegetable stock and the flour, sieved to prevent lumps from forming. Cook until well thickened, stirring continuously. This sauce will be served together with the sliced roast.

Potato cannolo: Pass the boiled potatoes while still hot through a sieve, place in a bowl with the type '00' flour, 1 egg white and salt and pepper to taste, and mix for 10 minutes. Leave the mixture to rest in the refrigerator for 1 hour. Roll out the mixture with a rolling pin to a thickness of approximately 1 cm, then cut into discs ap-

ora. Tirare la Pasta con un matterello fino ad avere uno spessore di 1 cm circa, ricavare dei dischetti dal diametro di circa 10 cm. (potete aiutarvi con un coppapasta). Avvolgere i dischetti nelle cannelle unte d'olio, (se non disponete di cannelle fate un rotolino con 3 strati di cartaforano e ricoprite poi con carta alluminio). Friggere in abbondante olio ben caldo, due-tre per volta, scolare e lasciare raffreddare su carta assorbente da cucina.

Mousse al formaggio caprino: Tritare molto finemente l'erba cipollina, amalgamare bene al formaggio e aggiungere 2 cucchiai di panna da cucina e sale qb. Riempire il cannolo di patate con la mousse.

Presentazione: Tagliare l'arrosto a fettine sottili, posizionare sul piatto e versare 1 o 2 cucchiai di salsa dell'arrosto e 1 o più cannoli di patate a piacere.

approximately 10 cm across (a pastry cutter ring may be used to do this). Wrap the discs around cylinder moulds greased with oil (if you do not have cylinder moulds, form a roll with 3 layers of oven paper and cover with aluminium foil). Fry two or three at a time in plenty of very hot oil, drain and leave to cool on absorbent kitchen paper.

Goat milk cheese mousse: Chop the chives very finely, mix well with the cheese and add 2 tablespoons of cooking cream and salt to taste. Fill the potato cannolo with the mousse.

Presentation: Cut the roast into thin slices, arrange on the plate, pour 1 or 2 table-spoons of the meat sauce over the slices and arrange 1 or more potato cannolos on the plate as preferred.

ASTICE GRIGLIATO SU PATATA RIPIENA DI GAMBERI E SALSA DI PATATE ARROSTITA

Ingredienti per 4 persone:

2 astici da 500 g l'uno; 2 patate bollite bianche; 200 g di patate gialle crude; 50 g di gamberi sgusciati; 50 g cipolla; 15 g timo; 1/2lt acqua; sale e pepe; olio extra vergine d'oliva.

Scottate gli astici per tre minuti in acqua bollente, tagliateli a metà e sgusciate le chele. Sbucciate le patate crude e tagliatele a grossi dadi. In una padella antiaderente, fatele rosolare con dell'olio d'oliva, poi preparate in un nuovo tegame un fondo di cipolla olio e burro. Unite le patate arrostiti, lasciate cucinare per qualche minuto, poi aggiungete l'acqua. Lasciate cuocere per cinque minuti. Passate al frullatore le patate e aggiustate di sapore con sale pepe e olio. Prendete le patate bollite e tagliatele a metà per il verso della lunghezza, scavatele e amalgamate lo scavato con i gamberi e del timo. Aggiustate di sapore con sale e pepe. Mettete il composto ottenute all'interno delle mezze patate e avvolgetele in un cartoccio di carta. Cuocetele per 5 minuti al forno a 180°. Grigliate l'astice condito di sale, pepe, timo e olio per due minuti a fuoco vivace. Componete il piatto mettendo la patata farcita con sopra l'astice, servite accompagnato dalla crema di patate arrostiti.



GRILLED LOBSTER ON POTATO STUFFED WITH PRAWNS WITH A PAN-ROAST POTATO PURÉE

Ingredients (serves 4): 2 lobsters weighing 500 g each; 2 boiled white flesh potatoes; 200 g raw yellow flesh potatoes; 50 g peeled prawns; 50 g onion; 15 g thyme; ½ litre water; salt and pepper; extra virgin olive oil

Blanche the lobsters for three minutes in boiling water, cut in half and shell the claws. Peel the raw potatoes and cut into large cubes. Brown the potato cubes in olive oil in a non-stick pan, and sauté onions in oil and butter in a separate pan. Add the pan-roasted potatoes to the onions, cook for a few minutes and add the water. Continue cooking for five minutes. Blend and season to taste with salt, pepper and oil. Cut the boiled potatoes in half lengthwise, scoop out the flesh and mix the flesh with the prawns and thyme. Season with salt and pepper. Fill the potato halves with the mixture and wrap in oven paper. Bake for 5 minutes at 180°C. Grille the lobster, seasoned with salt, pepper, thyme and oil, for two minutes on a high heat. To assemble the dish, place the lobster on the stuffed potato and serve accompanied with the purée of pan-roast potatoes.

di Andrea Angeletti

Ristorante le Busche, Montecarotto (AN)



RICETTA



ALISE02/3,
SIRMAN