



# Piatti

# Internazionali





# PIATTI INTERNAZIONALI



- 
- Bouillabaisse*
  - Bourguignonne*
  - Chateaubriand*
  - Cous Cous*
  - Gulash*
  - Insalata Basca*
  - Manzo alla Stroganoff*
  - Moussaka*
  - Paella Valenciana*
  - Pollo alle mandorle*

# BOUILLABAÏSSE



## Ingredienti per 4 persone:

### Per la base:

aglio, cipolla e sedano, pomodori, sale e pepe, scorza arancia fresca, timo e zafferano, pesci per zuppa

Pesci a carne soda e a carne tenera da mettere nella base: rana pescatrice, pesce spada, cernia, branzino, orata, triglie e spinarolo

### Crostacei da unire alla base:

cicale, gamberi e scampi

### Per la salsa rouille:

2 spicchi d'aglio, 2 peperoncini secchi o freschi piccanti, 2 cucchiaini di aceto o di vino bianco delicato o di mele o miele, una quantità di mollica di pane grande come un uovo imbevuta nel latte, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 decilitri di brodo di pesce

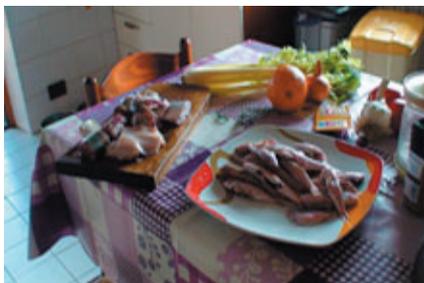
### Per la salsa aioli:

6 spicchi d'aglio  
1 cucchiaino e 1/2 di succo di limone, 300 ml di olio, 2 tuorli e 1 uovo sodo, sale e pepe q.b.

1. Rosolare a fuoco vivo in olio aglio e cipolla tritata fine e pomodori senza buccia e semi e tritati grossolanamente.
2. Unire i pesci da zuppa perfettamente puliti e tagliati a pezzi (gallinelle, triglie di scoglio, nasello ...)
3. Fare rosolare per 15 minuti, mescolando spesso.
4. Unire del brodo di pesce - preparato con 1 o 2 litri di acqua, le teste dei pesci, una gallinella, sedano e cipolla - nel quale si è disciolto lo zafferano e fare bollire per 1 ora a fuoco moderato
5. Unire semi di finocchio, scorza d'arancia, timo, sale e pepe.
6. Passare il tutto al passaverdura e poi al colino, pressando bene il fondo per ricavare tutti i succhi.
7. Questa base può essere preparata il giorno prima.
8. Pulire accuratamente tutti i pesci, a carne soda e a carne tenera, affinché non abbiano spine e tagliarli a pezzi medi
9. Scaldare la base e mettere prima pezzi di pesce a carne soda e farli cuocere vivacemente dalla ripresa del bollore per 10 minuti, poi quelli a carne tenera e cuocerli per 5 minuti.
10. I crostacei devono essere privati del budellino nero, incidendoli sul dorso e poi devono cuocere per 5 minuti insieme a tutto il resto.
11. N.B. Se si vuole che i vari pesci e crostacei non si spappolino nella cottura, sarebbe preferibile farli cuocere in brodo di pesce e successivamente insaporire nella base per pochissimi minuti.
12. Accompagnamento: crostini ricavati da una o due baguette, dorati nel forno ed agiati e salsa rouille e salsa aioli
13. Salsa rouille: pestare assieme nel mortaio il pane, l'aglio e i peperoncini, aggiungere l'olio e mescolare fino ad avere un composto omogeneo e diluire con brodo di pesce.
14. Salsa aioli: preparare un uovo sodo, prelevare il tuorlo e tenerlo da parte.
15. In un mortaio pestare gli spicchi d'aglio sminuzzati con il sale, trasferire il tutto in un frullatore e aggiungere i tuorli di uovo freschi; azionare il frullatore e unire l'olio
16. Continuare la lavorazione con il frullatore fino ad ottenere una crema densa.
17. Unire anche il succo di limone e il tuorlo rassodato ed effettuare un'ultima frullata, aggiustando di sale e pepe.



18. **Alternativa:** preparare una maionese con due tuorli e 2 dl di olio d'oliva.
19. Sul fondo, assieme ai tuorli, prima di versare l'olio, unire 1/2 cucchiaino di senape forte e 4 spicchi d'aglio ridotti in purée nel mortaio o spremuti con lo spremiaglio.
20. Quando la maionese sarà montata, unire sale, pepe e succo di limone.
21. **Presentazione:** mettere la base in tegamini di coccio, immergervi i pezzi di pesce e i crostacei e servire con i crostini agliati e le due salse.



# BOURGUIGNONNE



## Ingredienti per 4 persone:

gr.800 di carne di manzo

1 litro di olio di oliva

1 patata

### Per la salsa verde:

1 mazzo di prezzemolo,

una manciata di mollica

imbevuta in aceto rosso,

3 o 4 acciughe dissalate e

diliscate,

sale q.b.,

peperoncino piccante q.b.,

1 uovo sodo spezzettato,

olio d'oliva q.b.

### Per la maionese:

1 uovo intero,

un pizzico di sale,

succo di 1/2 limone,

ml.300 di olio di oliva

### Per la salsa di peperoni:

1 peperone rosso arrostito,

1/2 cipolla,

olio extravergine q.b.

ml.150 passata di pomodoro,

sale e pepe q.b.

### Per la salsa aioli

(occitano 'alhòli'):

una tazza di maionese,

1/2 cucchiaino di senape forte,

4 spicchi d'aglio spremuti,

sale, pepe q.b.

1. Scaldare nell'apposito recipiente l'olio e, per evitare gli schizzi e che annerisca, quando caldo mettere sul fondo una patata divisa in due
2. Utilizzando le apposite forchette, cuocere secondo gusto personale i pezzi di carne nell'olio, depositarli nel piatto apposito, tagliarli e intingerli nelle salse
3. Fare attenzione alle ustioni prodotte dalle forchettine incandescenti!
4. Le salse è preferibile prepararle in casa e sono anche consigliate la tartare e la bourguignonne
5. Per la salsa verde e per la maionese è sufficiente frullare
6. Per la salsa di peperoni si deve soffriggere la cipolla in poco olio, unire i pezzi di peperone arrostiti e la passata, aggiungere sale e pepe, fare cuocere 10 minuti e frullare.
7. Per la salsa aioli è sufficiente amalgamare gli ingredienti mescolando accuratamente.





# CHATEAUBRIAND



## Ingredienti per 2 persone:

gr. 700 di filetto di bue

gr. 80 di burro

gr. 200 di riso Basmati

un bicchierino di cognac

sale e pepe q.b.

spiedino di frutta di stagione  
(es. banana, kiwi, fragole,  
ananas).



## RICETTA RISTORANTE INTERNAZIONALE MONTENEGRO

1. In una padella, possibilmente antiaderente, mettere parte del burro, e fare rosolare a fuoco vivo il filetto e sfumare con il cognac
2. Portare a completa rosolatura aggiungendo pezzi di burro
3. Cospargere di sale e pepe e aggiungere un po' di sugo di cottura
4. Preparare gli spiedini di frutta e le torrette di riso irrorate con il sugo di cottura.

# COUS COUS TUNISINO



## Ingredienti per 4 persone:

una confezione di cous cous  
una cipolla  
olio extravergine di oliva q.b.  
verdure pulite e tagliate a pezzi: patate, carote, zucchine  
una scatola di fagioli  
una scatola di ceci  
brodo vegetale  
sale e peperoncino  
curry, zafferano e paprica  
piccante  
petto di pollo a pezzetti

1. Tagliate a dadini piuttosto piccoli il petto di pollo ed a pezzetti la polpa del mezzo coniglio
2. In una padella a parte rosolate per pochi minuti i pezzetti di pollo
3. Tagliate a pezzi le patate, le carote e le zucchine
4. Scolate i fagioli e i ceci
5. Quando la cipolla è dorata unite le verdure e il pollo
6. Insaporite con sale, curry, paprica e peperoncino
7. Unite lo zafferano diluito in poca acqua o brodo e mescolate delicatamente
8. Fate cuocere lentamente, smuovete delicatamente il contenuto della padella per non rompere le verdure e aggiungete il brodo
9. Preparate il cous cous seguendo le indicazioni sulla confezione
10. Servite in piatti singoli o in un apposito recipiente mettendo sul fondo il cous cous e sopra il mix di verdure e pollo.





# GULASH

## Ingredienti per 4 persone:

1 kg di corona di manzo  
gr.400 cipolle  
gr. 40 paprica dolce  
gr.10 paprica forte  
gr. 50 olio evo  
un litro di brodo vegetale  
uno spicchio d'aglio  
un cucchiaino di cumino in polvere



1. Appassire la cipolla in olio evo per circa 10 minuti a fuoco basso
2. Unire uno spicchio d'aglio schiacciato e un cucchiaino raso di cumino
3. Tagliare a dadi di 3 cm. la corona di manzo (bue o vitellone) e insaporire nella cipolla
4. Aggiungere la paprica (dolce e piccante)
5. Coprire e bagnare con brodo (un mestolo alla volta) e cuocere per circa 2 ore
6. Correggere eventualmente la sapidità con il sale grosso
7. A fine cottura il gulash dovrà risultare tenero e non brodoso.
8. NB. Per sigillare i succhi della carne all'interno e per ottenere un sugo più cremoso, infarinare leggermente la carne e rosolarla a parte in poco olio.  
Il gulash si accompagna con riso bianco o patate bollite o purè di patate o polenta morbida.





# INSALATA BASCA



## Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova
- 1 mazzo di asparagi bianchi
- filetti di sgombero o di tonno sott'olio
- olive verdi giganti (es. di Cerignola)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- succo di limone
- 1 cespo di lattuga

1. Pulire la lattuga e asciugarla accuratamente
2. Lessare il mazzo di asparagi, dopo aver asportato la parte terminale più dura, avendo l'accortezza di non protrarre la cottura troppo
3. Fare rassodare le uova, raffreddarle sotto l'acqua corrente, privarle del guscio e tagliarle a spicchi
4. Sgocciolare bene i filetti di sgombero o di tonno dall'olio di conservazione e le olive dalla salamoia
5. Preparare il condimento emulsionando l'olio extravergine d'oliva, il sale, il pepe e il limone
6. Disporre sul piatto di portata le foglie di lattuga che faranno da 'letto' a tutti gli altri ingredienti ed irrorare l'insalata con la vinaigrette
7. Si accompagna con pane casareccio abbrustolito ed un buon bicchiere di Arneis.



# MANZO ALLA STROGANOFF



## Ingredienti per 4 persone:

gr.500 di manzo  
gr.300 di funghi porcini  
gr.250 di cipolla dorata  
gr.50 di burro  
olio extravergine q.b.  
gr. 50 panna da cucina  
1 cucchiaino di passata di pomodoro  
farina q.b.  
sale e pepe q.b.  
prezzemolo tritato q.b.  
1 cucchiaino di senape forte  
1/2 bicchiere di vodka  
Moskovskaya o Wyborowa o di vino bianco secco o... niente!  
gr. 200 di Riso Basmati bollito

1. Lessare il riso Basmati
2. Rosolare a fuoco moderato, in metà burro e un po' d'olio, la cipolla tagliata finemente e farla cuocere fino a che diventerà trasparente (10 - 15 minuti) e, se serve, unire alcuni cucchiai di acqua calda per mantenerla umida
3. Pulire i funghi porcini e tagliarli a fettine o a dadi (... se non ci sono porcini, vanno anche bene gli champignons)
4. Fare fondere in un tegame un po' del restante burro con poco olio e fare rosolare i funghi cosparsi di prezzemolo tritato, salati e pepati (circa 10 minuti) e, se serve, unire qualche cucchiaio di acqua calda per mantenerli umidi
5. Tagliare il manzo a strisce lunghe 3 - 5 centimetri oppure a piccoli dadi e infarinare
6. Rosolare a fuoco vivace la carne in poco olio e burro rimasto e bagnare con 1/2 bicchiere di vodka o vino bianco
7. Fare sfumare, salare e pepare e cuocere per 5 - 10 minuti
8. Unire alla carne la cipolla e i funghi preparati in precedenza e aggiungere il concentrato di pomodoro, la senape e la panna e fare insaporire per 10 minuti circa.
9. Servire accompagnando con il riso lessato e con un buon vino rosso (... noi abbiamo scelto il Roero)





# MOUSSAKA

## Ingredienti per 4 persone:

olio extravergine e olio di semi

1 cipolla

4 etti carne tritata

pepe e sale q.b.

2 melanzane a fette non troppo sottili

2 patate grandi

1/2 litro di besciamella



1. In un tegame antiaderente soffriggere in poco olio extravergine d'oliva una cipolla affettata finemente .
2. Aggiungere 4 etti di carne macinata leggermente pepata
3. Tagliare a fettine sottili le melanzane, possibilmente quelle viola scuro perchè più adatte .
4. Passarle in padella con poco olio di semi e farle rosolare da entrambi i lati .
5. In una pentola con acqua bollente poco salata, lessare due belle patate grandi e lasciarle un poco al dente .
6. Quando le melanzane sono fredde, salare leggermente .
7. Preparare mezzo litro di besciamella .
8. In una teglia antiaderente leggermente unta sul fondo, adagiare uno strato di melanzane, uno strato di carne, uno strato di patate tagliate a fettine non sottilissime e cospargere di besciamella
9. Ripetere la successione fino ad esaurimento degli ingredienti
10. Mettere in forno preriscaldato a 180 gradi per il tempo necessario a formare sulla superficie una crosticina dorata.





# PAELLA VALENCIANA



## Ingredienti per 4 persone:

olio extravergine e olio di semi

1 cipolla

4 etti carne tritata

pepe e sale q.b.

2 melanzane a fette non troppo sottili

2 patate grandi

1/2 litro di besciamella

1. Tagliate a dadini piuttosto piccoli il petto di pollo ed a pezzetti la polpa del mezzo coniglio, rosolateli per 15 minuti in 3 cucchiai di olio
2. Scolateli dal fondo di cottura e teneteli da parte
3. Nello stesso fondo di cottura, rosolate la cipolla tritata finemente e 2 spicchi d'aglio (da togliere quando dorati), aggiungete sale e pepe quanto basta e l'olio necessario
4. Rosolate a parte in poco olio per 5 minuti i ciuffetti dei moscardini
6. Tagliate ad anello i calamari puliti e rosolate anch'essi in poco olio per 5 minuti e fate infine rosolare per 5 minuti in poco olio le code di gamberetto sguosciate
7. Fate abbrustolire nel forno i peperoni, togliete la pellicola bruciata e tagliateli a listarelle
8. Unite calamari, gamberetti, moscardini, pollo e coniglio e le due foglie di alloro al fondo con cipolla, bagnate con il brodo di dado e fate cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa
9. Nel frattempo, fate aprire in un tegame le cozze, scolatele dal loro liquido, mettete sul fuoco il paellero e fatevi riscaldare mezzo bicchiere di olio d'oliva, nel quale tostate per 10 minuti il riso, unendo il liquido degli ingredienti poco per volta e altro brodo
10. In mezza tazza di acqua tiepida sciogliete la bustina di zafferano e unitela al riso con tutti gli ingredienti, tranne le cozze, e fate cuocere per 10 minuti ancora
11. Nel frattempo, abbrustolite gli scamponi o i gamberoni
12. A cottura ultimata, decorate il paellero con le cozze contenute in mezzo guscio e con gli scamponi o i gamberoni



# POLLO ALLE MANDORLE

## Ingredienti per 4 persone:

petto di pollo gr. 500/600  
mandorle pelate gr. 130/150  
1 cipolla piccola o 1 scalogno  
o 2 cipollotti freschi  
zenzero fresco (1 cucchiaio)  
o in polvere (1 cucchiaino)  
salsa di soia 4 cucchiaini  
olio di semi (meglio se di soia)  
5 cucchiai  
farina o maizena q.b.  
sale q.b.

1. Mettere un cucchiaio di olio di semi in una padella antiaderente e far rosolare e dorare lentamente le mandorle pelate, che diventeranno croccanti
2. Tagliare i petti di pollo a piccoli cubi e mescolarli alla farina leggermente salata
3. Tagliare sottilmente la cipolla e grattugiare lo zenzero dopo averlo pelato, oppure utilizzare lo zenzero in polvere
4. Mettere 4 cucchiai di olio di semi in un wok o in una padella antiaderente con bordi alti e soffriggere lentamente per 10 o 15 minuti la cipolla e lo zenzero
5. Unire il pollo infarinato, dopo avere eliminato la farina in eccesso, e far soffriggere lentamente per 10 minuti, rigirando spesso
6. Qualche minuto prima del termine della cottura, unire i 4 cucchiaini di salsa di soia e allungare con 2 mestoli di acqua calda, controllare la salatura e, eventualmente (poiché la salsa di soia e lo zenzero danno sapidità notevole), aggiungere altro sale
7. Amalgamare bene gli ingredienti e lasciar diventare la salsa color nocciola, mantenendo la fiamma bassa
8. Infine unire le mandorle precedentemente tostate e mescolarle accuratamente alla carne
9. Impiattare e servire molto caldo accompagnando con riso in bianco.



