

MENU

Piatti di apertura



Risotto alla Giuseppe Verdi

Tagliatelle tricolori

Piatto dell'unione



Bocconcini di faraona
con ratatouille di verdure



Torta Mazzini

Bunet

Cornucopia beneaugurante

Mignon e/o dolci al cucchiaino



Dalla cantina:

Punt e Mes

Prosecco

Barolo

Negramaro

Primitivo

Moscato

“... eccovi la ricetta di quel dolce che vorrei provaste e faceste che a me piace assai ..., scriveva Giuseppe Mazzini nel dicembre 1835, mentre era in esilio in Svizzera, a sua madre che viveva a Genova.”

Torta Mazzini

Ingredienti e dosi:

1 confezione di pasta brisè o sfoglia

200 gr. di mandorle pelate

200 gr. di zucchero

succo di limone grosso

2 uova

zucchero a velo per decorare



Preparazione

Tritare finemente le mandorle con lo zucchero.

Sbattere i tuorli con il succo di limone e unirli al composto di mandorle e zucchero.

Montare gli albumi a neve ed aggiungerli man mano con delicatezza.

Foderare una tortiera imburrrata ed infarinata con la brisè. Versarvi il composto.

Cospargere di zucchero a velo ed infornare a 180° circa per 40 minuti.

Grafica: Giuseppe Pupillo



Archivio
Biblioteca
Museo
Civico



Associazione
Culturale
Gastronomica
Villa dei Lecci



in collaborazione con
Istituto Professionale Alberghiero di Altamura

A CENA CON GARIBALDI, ARTUSI E

Viaggio nella gastronomia del Risorgimento



CONCERTO PER L'ITALIA

SABATO 4 GIUGNO 2011 ORE 18.30

VILLA DEI LECCI

Via Imbriani 67 - Altamura



CONCERTO PER L'ITALIA

Programma

P. MASCAGNI

Intermezzo (da Cavalleria Rusticana)

G. VERDI

In solitaria stanza

G. PUCCINI

O mio babbino caro (da Gianni Schicchi)

C. DEBUSSY

Beau Soir

G. VERDI

Come in quest'ora bruna (da Simon Boccanegra)

G. VERDI

La Vergine degli Angeli (da La forza del destino)

G. PUCCINI

In quelle trine morbide (da Manon Lescaut)

G. BIZET

Entr'acte del III atto (da Carmen)



M° CARMELA IACONO *soprano*

M° MARIA GARGIULO *flauto traverso*

M° FRANCESCO MENNELLA *clarinetto*

M° ANTONELLA LABRIOLA *arpa*

M° GENNARO MARIA PUPILLO *contrabbasso*

“... della sua Nizza, Garibaldi e il figlio Menotti amavano la pissaladière, rustica focaccia salata...”

Pissaladière

Ingredienti e dosi:

300 gr. farina speciale per pizza
250 gr. di cipolla
150 gr. pelati
6 gr. lievito di birra
16 olive nere
10 filetti di acciuga sott'olio
olio extravergine d'oliva
sale



Preparazione

Setacciare la farina, formare la fontana e iniziare a impastare con gr. 180 di acqua il lievito, 1 cucchiaino di olio e sale q.b.

Quando si è formata una palla di giusta consistenza, coprirla con un telo umido e lasciarla lievitare finché non sarà raddoppiato il suo volume (60 minuti).

Intanto affettare la cipolla, cuocerla in padella con un velo di olio e un goccio di acqua per 8-10', poi allargarla su un vassoio per farla raffreddare.

Al termine della lievitazione stendere la pasta in una teglia riccamente unta di olio, dandole forma rotonda. Sminuzzare i pelati, distribuirli sulla pasta e condirli con un filo di olio e sale.

Stendere sopra le cipolle, completare con le acciughe, le olive, un filo d'olio e infornare a 230° per 16-18'.

“... amava così tanto il riso, che lo chef francese Henry- Paul Pella- prat ideò per lui il...”

Risotto alla Giuseppe Verdi

Ingredienti e dosi:

300 gr. di riso Carnaroli o Vialone nano
1 mazzo di asparagi
80 gr. di prosciutto crudo di Parma o culatello
80 gr. di funghi cardoncelli
80 gr. di pomodori ciliegini
la metà di una cipolla
80 gr. di burro
1 bicchiere di vino bianco
50 gr. di parmigiano grattugiato
brodo di manzo (anche in dadi) q. b.
prezzemolo tritato a piacere



Preparazione

Imbiondire nel burro la cipolla tritata finemente. Aggiungere il prosciutto, i funghi e gli asparagi tagliati a dadolini. Rosolare senza far annerire la cipolla.

Aggiungere il riso e lasciare tostare per qualche minuto rimescolando. Aggiungere il vino bianco e fare evaporare. Cuocere a fiamma dolce per 10 minuti ancora, aggiungendo di tanto in tanto il brodo necessario.

Incorporare i pomodorini dopo averli ridotti a cubetti. A cottura ultimata e a fiamma spenta, mantecare il riso con il burro e il formaggio.

Cospargere la quantità desiderata di prezzemolo tritato.

“La cucina è una briconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere ... (Pellegrino Artusi)”

Piatto dell'unione

AGNOLOTTI DI NOCI AL PESTO E RANA PESCATRICE

Ingredienti e dosi:

Per la pasta all'uovo: farina 00 gr. 800 - semola rimacinata gr. 200 - uova n.4 - olio d'oliva extravergine 1 cucchiaino
Farcia: ricotta gr. 600 - gherigli di noci gr. 200 - parmigiano gr. 50 - tuorlo d'uovo 1
Pesto: basilico gr. 200 - pinoli gr. 50 - parmigiano gr. 50 - aglio gr. 5 - olio extravergine d'oliva dl. 1
Salsa: code di rana pescatrice kg. 1,200 - panna di latte dl. 3 - aglio gr. 5 - vino bianco ml. 500 - sedano gr. 100 - carote gr. 100 - cipolle gr. 100 - farina 00 gr. 100 - olio extravergine ml. 100



Preparazione

Realizzare la pasta all'uovo amalgamando gli ingredienti fino ad ottenere una sfoglia liscia ed omogenea abbastanza sottile. Passare la ricotta al setaccio, aggiungere i gherigli di noce tritati, il parmigiano e un tuorlo d'uovo. Mettere su ogni sfoglia un po' di farcia e ricoprire con un'altra. Tagliare a mezzaluna. Preparare il pesto frullando il basilico, i pinoli, il parmigiano e l'aglio, emulsionando con l'olio necessario. Realizzare una vellutata di pesce da aggiungere ai cubetti di rana pescatrice saltati in padella con olio e sfumato con il vino bianco. Aggiungere il pesto, la panna e condire gli agnolotti che saranno stati lessati.

“Uno dei dolci al cucchiaio preferito dal “Conte buongustaio””

Bunet

Ingredienti e dosi:

6 cucchiaini di zucchero
5 uova
2 cucchiaini di cacao amaro
100 gr. di amaretti
3 cucchiaini di rum
500 cc. di latte intero
scorza grattugiata di 1/2 limone



Preparazione

Sbriciolare gli amaretti in una terrina, aggiungere la scorza di limone e mescolare. Rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi. Battere i tuorli con la frusta insieme a 3 cucchiaini di zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi unire gli amaretti sbriciolati e il cacao. Montare a neve gli albumi e incorporarli alla crema, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Far bollire il latte, aggiungere il rum e far raffreddare. Procedere con la preparazione del caramello. In un pentolino scaldare tre cucchiaini di zucchero e uno di acqua fino ad ottenere un caramello color nocciola. Distribuire il caramello in modo uniforme in uno stampo da budino con foro centrale. Versare la preparazione, cuocere a bagnomaria in forno a 220° per 40 minuti, facendo attenzione che l'acqua sobbolli appena. Estrarre lo stampo, lasciarlo raffreddare e mettere in frigorifero per qualche ora. Sformare il bunet su un piatto per dolci e servirlo.