

Le ricette dello Chef

“le nostre Stelle”



LA SPESA INTELLIGENTE

Perché scegliere

“Le nostre Stelle”

Le Nostre Stelle sono l'offerta di Eurospin dedicata alle eccellenze gastronomiche: Pascoli Italiani, Land, Tre Mulini, Bottega del Gusto, Dolciando, Delizie dal Sole, e altri ancora, insieme per proporti una linea di prodotti di alta qualità dal gusto prelibato.

Con Le Nostre Stelle Eurospin propone una vasta scelta di piaceri italiani, molti dei quali DOP, IGP, STG, nati per soddisfare le richieste dei clienti più esigenti che cercano prodotti realizzati con attenzione alla provenienza e alla lavorazione delle materie prime, senza rinunciare alla convenienza.

Qualità, tradizione, tipicità, eccellenza nel gusto. Questi valori accomunano i prodotti Le Nostre Stelle, che rappresentano un viaggio senza compromessi tra i piaceri culinari italiani.



Marcello Leoni



Chef

Marcello Leoni comincia la sua formazione in quella fucina di talenti che è stato "Il Trigabolo" di Argenta (FE), 2 stelle Michelin, dove in 9 anni ricopre tutti i ruoli costruendo una forte personalità sia professionalmente che culturalmente. Dopo il passaggio di un anno a "Villa Mozart" di Merano, 2 stelle Michelin, approda nel team di Gianfranco Vissani nell'omonimo ristorante (2 stelle Michelin) sul lago di Corbara (Orvieto), dove, in 5 anni, acquisisce disciplina e rigore oltre ad una forte esperienza umana e professionale che lo porteranno anche in Giappone come referente del grande cuoco italiano.

Nel 1998 si sente pronto per una cucina tutta sua e scommette su se stesso quando rileva un'antica trattoria ai confini di Bologna, "Il Sole" di Trebbo di Reno, dove, nel giro di un anno conquista la prima stella Michelin.

Dal 1998 al 2010 partecipa a numerosi eventi di alta cucina, è intervistato su numerose trasmissioni e riviste di settore ed è docente presso le scuole di cucina di maggiore pregio nazionale come ALMA di Gualtiero Marchesi, l'Università Enogastronomica di Slow Food e la Scuola del Gambero Rosso.

Nel 2016 il travolgente amico Luca Gardini lo invita a collaborare ad un progetto ricco di contenuti, di stimoli e di passione. Così, con il fratello Gianluca e l'amico Luca inaugurano la "Casa di Mare" a Forlì, un luogo magico dove si cucina solo pesce a filiera corta e di stagione e si beve seguiti dal grande Gardini.

Vieni a scoprire le ricette sul nostro sito
e sui nostri canali social ufficiali
www.eurospin.it/lenostrestelle

**Millefoglie di Prosciutto di San Daniele DOP
Le Nostre Stelle con crema di patate, insalata e
Pecorino Fiore Sardo DOP Le Nostre Stelle**



Lavare e bollire le patate portandole a cottura. Pelarle e tagliarle a pezzetti. Tritare lo scalogno. In una casseruola con un filo di olio extra vergine di oliva far soffriggere lo scalogno e la foglia di alloro. Aggiungere mezzo litro circa di acqua e portare a ebollizione. Aggiungere le patate, sale e pepe, e frullare il tutto con l'aiuto di un robot da cucina. Adagiare in una teglia un po' di crema di patate, ricoprendola successivamente con uno strato di foglie d'insalata iceberg opportunamente lavate e mondate. Grattugiare grossolanamente sull'insalata il pecorino e ricoprire con altre foglie d'insalata. Ripetere l'operazione aggiungendo negli strati successivi anche il prosciutto. Proseguire fino ad arrivare a riempire la teglia. Gratinare in forno a 200° fino a che lo strato superiore non è ben abbrustolito.

300 g di Pecorino Fiore Sardo DOP
Le Nostre Stelle
200 g di Prosciutto di San Daniele DOP
Le Nostre Stelle

500 g di patate
1 cespo d'insalata iceberg
1 scalogno tritato
1 foglia di alloro
Sale e pepe q.b.



Spuma di Parmigiano Reggiano DOP 30 Mesi Le Nostre Stelle, miele di castagno BIO e fiori di lavanda



150 g di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi
Le Nostre Stelle
200 g di panna per dolci
150 ml di latte
30 g di miele di castagno BIO
5 fiori di lavanda
Sale e pepe q.b.

Mettere i fiori di lavanda in infusione con il miele per 10 minuti circa. In un frullatore mettere il Parmigiano Reggiano e il latte, avendo cura di aggiustare di sale e pepe. Filtrare il risultato con un colino, aggiungere i 200 g di panna liquida. Versare la salsa di Parmigiano così filtrata in un sifone, aggiungere una carica di gas. Nelle coppette 'sifonare' la spuma di Parmigiano realizzata - nel modo suddetto, guarnire con il miele di castagno profumato alla lavanda.



Rigatoni Pasta di Gragnano IGP Le Nostre Stelle all'amatriciana con Pecorino di Pienza Semistagionato Le Nostre Stelle

350 g di Rigatoni Pasta di Gragnano IGP Le Nostre Stelle

Per la salsa:

150 g di Pecorino di Pienza Semistagionato Le Nostre Stelle

80 g di Pomodorini Datterini Le Nostre Stelle

120 g di guanciale stagionato tagliato a listarelle

1 pizzico di pepe nero

1 spicchio d'aglio

1 pizzico di peperoncino

In un sauté mettere il guanciale tagliato a listarelle, l'aglio e il pizzico di peperoncino, senza aggiungere altri grassi di cottura. Una volta che il guanciale sarà diventato croccante, aggiungere i pomodorini battuti al coltello. In una pentola tuffare i rigatoni in acqua bollente leggermente salata. Fare andare la salsa lentamente, cercando di portarla a cottura nel momento stesso in cui i rigatoni saranno pronti. Aggiustare di sapore con un pizzico di pepe nero. Scolare la pasta, saltarla con la salsa, aggiungendo il pecorino un po' alla volta.



**Savarin di riso e Culatta Cotta Le Nostre Stelle
in Parmigiano Reggiano DOP 30 Mesi
Le Nostre Stelle e piselli**



Tritare lo scalogno, metterlo ad imbiondire in una casseruola con un filo di olio. Aggiungere il riso, farlo tostare e poi coprirlo di brodo vegetale. A parte, cuocere i piselli in una pentola con una noce di burro, sale e pepe. Versare i piselli dentro il riso e, fuori dal fuoco, completare con la culatta cotta tagliata a pezzettini e il Parmigiano Reggiano. Sistemare di sale e mettere il riso negli stampini (savarin), passarli in forno per 2 minuti circa a 200°. Servire aggiungendo, a piacere, un altro cucchiaino di pisellini.

120 g di Culatta Cotta Le Nostre Stelle
150 g di Parmigiano Reggiano DOP 30
Mesi Le Nostre Stelle
Olio Extra Vergine di Oliva Val di Mazara
DOP Le Nostre Stelle q.b.
200 g di riso varietà carnaroli
250 g di piselli possibilmente freschi
1 noce di burro
1 cucchiaino di scalogno tritato
Brodo vegetale q.b.
Sale e pepe q.b.

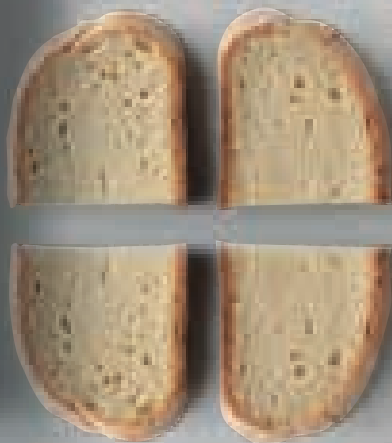


Burrata Le Nostre Stelle con alici sott'olio e crostone ai Pomodorini Datterini Le Nostre Stelle



20 Pomodorini Datterini Le Nostre Stelle
150 g di Burrata Le Nostre Stelle
Olio Extra Vergine di Oliva Val di Mazara DOP Le Nostre Stelle q.b.
8 alici sott'olio
4 fette di pane tipo toscano
Sale q.b.

*Abbrustolire 4 fette di pane su una griglia o in forno.
Mettervi sopra un filo d'olio extra vergine di oliva e un pò di sale.
Sfregare 5 pomodorini datterini su ognuna delle 4 fette di pane.
Adagiare su ciascuna fetta straccetti di burrata e 2 alici per fetta.*



Alici gratinate e Cipolle Rosse in Agrodolce Le Nostre Stelle

7 Cipolle Rosse in Agrodolce Le Nostre Stelle

Olio Extra Vergine di Oliva Val di Mazara DOP Le Nostre Stelle q.b.

32 alici

100 g di pangrattato

1 spicchio d'aglio

1 rametto di rosmarino

Sale e pepe q.b.



In un sauté antiaderente mettere il pane con un rametto di rosmarino, uno spicchio d'aglio, un filo d'olio di oliva, sale e pepe. Fare asciugare per bene e dorare. Fare raffreddare ed impanare le alici precedentemente fatte a filetti. Nel frattempo tagliare molto finemente le cipolle rosse in agrodolce. Infornare le alici e gratinarle. Disporle sul piatto, scolare le cipolle molto bene e andare a condire le alici con la cipolla così marinata ed un filo di olio extra vergine di oliva.



Cappesante al guanciale croccante in preparato di Mirtilli Neri BIO Le Nostre Stelle



Tagliare l'indivia a listarelle sottili, cucinarla nel burro fino a quando non sarà dorata. Cucinare le fette di guanciale in una pentola antiaderente al fine di renderle croccanti. Scottare le cappellette sempre in una pentola antiaderente lasciandole rosate all'interno. Nei piatti di portata mettere 4 ciuffetti di indivia brasata ed adagiarvi sopra le 4 cappellette, spezzettarvi sopra il guanciale. Irrorare il tutto a piacere con il preparato di mirtilli neri BIO.

Preparato di Mirtilli Neri BIO

Le Nostre Stelle q.b.

16 cappellette

8 fette di guanciale stagionato

2 indivie

1 noce di burro

Sale e pepe q.b.



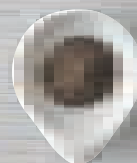
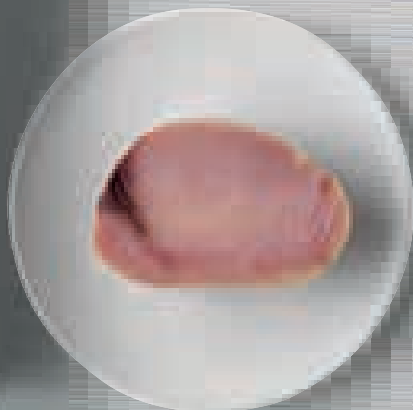
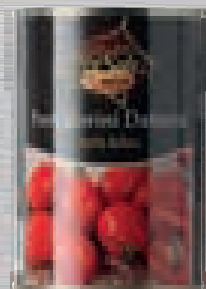
**Carpaccio di pesce spada
con Burrata Le Nostre Stelle, sedano
e Pomodorini Datterini Le Nostre Stelle**



Disporre il pesce spada reso a carpaccio nei piatti. In un piatto o in una ciotola spezzettare a mano o con un coltello la burrata a piccoli pezzettini, condirla con olio, sale e pepe e disporla sul pesce spada. Tagliare il sedano a listarelle fini e versarvi sopra l'acqua di vegetazione del pomodoro.

100 g di Burrata Le Nostre Stelle
12 Pomodorini Datterini Le Nostre Stelle
Olio Extra Vergine di Oliva Val di Mazara
DOP Le Nostre Stelle q.b.

240 g di carpaccio di pesce spada
30 g di sedano
Sale e pepe q.b.



Rombo farcito di Burrata Le Nostre Stelle e cozze alla salsa di mandorle

