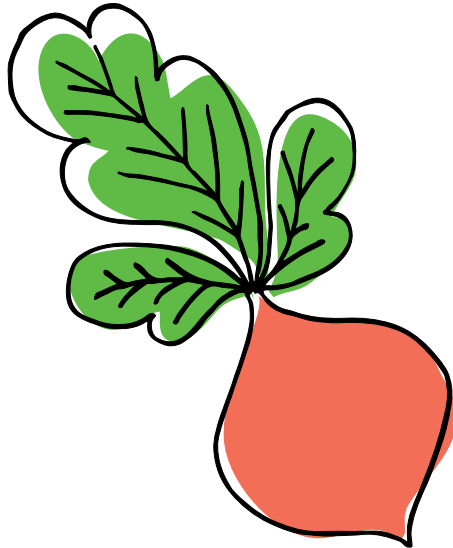




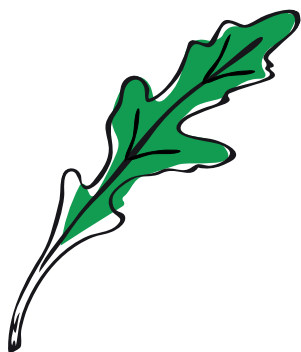
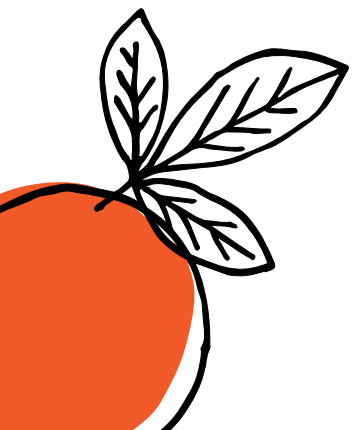
CULINARY WORKSHOP

15 APRILE 2025 18:00 – 20:00

LA SCUOLA @ EATALY MILANO

CHEF LINO SCARALLO

 PALAZZO PETRUCCI
NAPOLI



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Esplosione di carciofo ripieno

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

8 CARCIOFI	150G DI GUANCIALE
250G DI CARNE MACINATA	1 VASCHETTA DI MENTUCCIA
500G DI PANE RAFFERMO	1 TESTA D'AGLIO
6 UOVA	1 FASCIO DI PREZZEMOLO
200G DI PARMIGIANO	OLIO EXTRAVERGINE,
	SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE

Pulire i carciofi dalle foglie più coriacee fino ad arrivare alle foglie più tenere e privarli della barba centrale con uno scavino, avendo cura man mano di immergere i carciofi puliti in acqua con limone e prezzemolo, in modo da non farli ossidare.

Una volta completata quest'operazione, cuocere in acqua salata per circa 7-8 minuti. Quando risulteranno cotti, immergerli in acqua e ghiaccio, in modo da bloccare la cottura.

Scolare e tamponare su carta assorbente; una volta asciutti, ripassare in padella con aglio, olio e mentuccia.

Lavare e lessare il prezzemolo in acqua bollente con sale per circa 5 minuti, scolare e ripassare in padella con uno spicchio di aglio e olio.

Preparare delle piccole polpette con carne macinata, uova, pane raffermo messo in ammollo e strizzato, parmigiano e aglio, per poi ripassarle in padella con olio extravergine di oliva.

Cuocere le uova sode, sbucciarle e con un frullatore ad immersione, emulsionare con olio e parmigiano, condire con sale e pepe fino ad ottenere una crema omogenea.

Tagliare il guanciale a listarelle sottili e lasciare sudare in padella per qualche minuto. Una volta completate tutte le preparazioni, impiattare come se il carciofo fosse esploso.



Scarola conciata con uva passa, pinoli, olive nere, capperi, acciughe, pecorino e salsa di prezzemolo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

4 SCAROLE LISCE	40 FILETTI DI ACCIUGHE
200G DI PINOLI	300G DI PECORINO
200G DI UVA PASSA	2 FASCI DI PREZZEMOLO
300G DI OLIVE NERE	1 TESTA D'AGLIO
200G DI CAPPERI FINI	OLIO EXTRAVERGINE, SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE

In una padella versare un filo d'olio e le acciughe, aggiungere i capperi dissalati, le olive nere, l'uvetta precedentemente ammollata, i pinoli ed il peperoncino.

Lasciare insaporire il tutto per pochi minuti.

Lessare il prezzemolo in abbondante acqua salata per circa 10 minuti, raffreddare con acqua e ghiaccio.

Scolare ed emulsionare con olio extravergine di oliva, e condire con sale.

Lavare e asciugare bene la scarola avendo cura che sia priva di acqua, allargarla con le mani e condirla con il soffritto precedentemente preparato.

Legare la scarola con dello spago da cucina in modo da sigillare il ripieno all'interno e posizionarla nella stessa padella del soffritto con un filo d'olio.

Cuocere la scarola con il coperchio per 10 minuti, girarla, cospargerla di pecorino, e cuocere per altri 10-15 minuti.

Deglassare il fondo di cottura con un po' d'acqua e lasciare ridurre fino ad ottenere una salsina.

Togliere lo spago dalla scarola ed impiattare con una spolverata di pecorino e la salsa di prezzemolo.

