

PROGETTO EDITORIALE

# Chef Costantino Collection

Una collana di ricettari digitali professionali dedicata alla cucina contemporanea, alla cultura gastronomica e all'innovazione nel settore Ho.Re.Ca.

Ricette, tecnica, presentazione e food cost diventano strumenti concreti per ispirare appassionati e professionisti.



# La Collection

## GUIDA EDITORIALE DEL PROGETTO

Chef Costantino Collection è una collana di ricettari digitali gratuiti progettata per dare valore a ricette, tecnica, impiattamento, food cost e organizzazione del lavoro in cucina.

Ogni volume è costruito come un prodotto editoriale riconoscibile e collezionabile, utile sia agli appassionati sia ai professionisti del settore Ho.Re.Ca.

### PUNTI CHIAVE

- Formato digitale, gratuito e collezionabile
- Ricette professionali, replicabili e narrative
- Attenzione a mise en place, servizio e impiattamento
- Food cost e logica professionale integrati in ogni scheda

## STRUTTURA DEL RICETTARIO

- 01 Copertina editoriale
- 02 Presentazione della Collection
- 03 Pagina dedicata a Chef Costantino
- 04 Pagina categoria del volume
- 05 Schede ricetta professionali
- 06 Pagina finale di valorizzazione del progetto

# Chef Costantino

BIOGRAFIA · IDENTITÀ EDITORIALE · CANALI UFFICIALI



Chef Costantino è un progetto editoriale dedicato al mondo della cucina, della gastronomia e dell'innovazione professionale, nato per condividere idee, ricette, tecniche e approfondimenti rivolti ad appassionati e professionisti del settore.

Attraverso una visione moderna della cucina, Chef Costantino racconta il valore degli ingredienti, delle tradizioni gastronomiche e delle tecnologie che contribuiscono all'evoluzione del mondo culinario. Ogni contenuto nasce con l'obiettivo di ispirare, informare e valorizzare la cultura del buon cibo, unendo creatività, ricerca e innovazione.

Ricette italiane e internazionali, consigli pratici, approfondimenti sulle attrezzature professionali e curiosità dal panorama gastronomico diventano parte di un percorso editoriale pensato per chi desidera vivere la cucina con passione, competenza e continua voglia di scoprire.

Chef Costantino rappresenta una firma editoriale che interpreta la cucina come un luogo d'incontro tra tradizione, innovazione e cultura, offrendo contenuti capaci di ispirare ogni giorno chi ama il mondo della gastronomia.



SITO



INSTAGRAM

## UNA FIRMA EDITORIALE PER LA CUCINA CONTEMPORANEA

Tradizione, tecnica, innovazione e cultura gastronomica: contenuti pensati per ispirare chi vive la cucina con passione e competenza.



## Volume 02 · Primi Piatti Gourmet

Il secondo volume della Chef Costantino Collection.

### FOCUS DEL VOLUME

Un percorso dedicato ai primi piatti italiani contemporanei, costruiti attraverso tecnica, stagionalità e organizzazione professionale.

Risotti, paste fresche e paste secche diventano proposte replicabili, eleganti e adatte a ristoranti, bistrot, hotel e catering.

Ogni ricetta integra grammature, preparazioni base, procedura di servizio, punti critici, impiattamento e food cost.

Il Volume 02 mantiene l'identità editoriale della Collection, introducendo un arancione intenso dedicato al mondo dei primi piatti.

## Tagliatelle con Asparagi e Culatello

Primo piatto pensato per offrire una proposta elegante, stagionale e ad alta percezione premium. Le tagliatelle fresche si legano alla dolcezza vegetale degli asparagi e alla sapidità delicata del culatello, creando un equilibrio raffinato ma immediato. Ideale per bistrot evoluti, ristoranti stagionali e menu primaverili.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**24-32%**

TEMPO SERVIZIO

**5 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Tagliatelle fresche: 140 g
- Asparagi: 80 g
- Culatello: 25 g
- Fondo vegetale: 30 ml
- Parmigiano: 8 g
- Olio EVO: 5 ml

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 300 g farina 00
- 3 uova intere
- 2 tuorli
- 320 g asparagi verdi
- 100 g culatello a fette sottili
- 120 ml fondo vegetale leggero
- 30 g Parmigiano grattugiato
- 20 ml olio extravergine d'oliva
- 20 g burro
- 1 scalogno piccolo
- sale
- pepe

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### ASPARAGI

- 01 Pulire e rifilare gli asparagi. Tenere le punte intere.
- 02 Tagliare i gambi a rondelle sottili.
- 03 Scottare rapidamente e raffreddare.

#### CULATELLO

- 01 Conservare affettato e ben coperto.
- 02 Inserire solo a fine lavorazione per mantenerne struttura e profumo.

#### TAGLIATELLE

- 01 Preparare la sfoglia.
- 02 Tagliare le tagliatelle.
- 03 Conservare su vassoi infarinati.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Inserisci il culatello fuori dal fuoco: manterrà profumo, morbidezza e sapidità senza diventare asciutto.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Rosolare leggermente lo scalogno con olio e burro.
- 02 Aggiungere i gambi di asparagi.
- 03 Inserire il fondo vegetale e ridurre leggermente.
- 04 Cuocere le tagliatelle in acqua salata.
- 05 Saltare la pasta nel fondo.
- 06 Aggiungere Parmigiano e poca acqua di cottura.
- 07 Inserire il culatello solo alla fine.
- 08 Completare con le punte di asparagi e impiattare.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Asparagi: mantenere colore vivo e consistenza.
- 02 Culatello: non cuocere eccessivamente.
- 03 Fondo: deve risultare lucido e leggero.
- 04 Pasta: mantecare rapidamente per evitare asciugatura.

PREPARAZIONE

**35 min**

COTTURA

**12 min**

SERVIZIO

**5 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco.
- 02 Raccogliere le tagliatelle al centro creando volume.
- 03 Mantenere ben visibili le punte di asparagi.
- 04 Distribuire il culatello in modo naturale e completare con pepe nero, Parmigiano leggero e filo d'olio EVO.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Asparagi troppo cotti o scoloriti.
- ⊗ Culatello cotto e asciutto.
- ⊗ Fondo troppo liquido o eccessivamente grasso.
- ⊗ Pasta asciutta o poco mantecata.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Pasta fresca          | € 1,20        |
| Asparagi              | € 2,00        |
| Culatello             | € 2,50        |
| Parmigiano + fondo    | € 0,80        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 6,50</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,62</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per valorizzare ingredienti stagionali, garantire velocità di esecuzione e offrire un'elevata percezione di freschezza. La qualità finale dipende dalla gestione degli asparagi, dalla corretta mantecatura e dall'inserimento finale del culatello.

## Garganelli al Sugo di Conigli

Primo piatto pensato per offrire una proposta di tradizione italiana con forte identità territoriale e alta percezione artigianale. I garganelli raccolgono un sugo di coniglio ricco ma equilibrato, con una lavorazione lenta che valorizza la carne e garantisce profondità aromatica. Ideale per ristoranti tradizionali, agriturismi evoluti e menu stagionali.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**24-32%**

TEMPO SERVIZIO

**6 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Garganelli freschi: 180 g
- Polpa di coniglio cotta: 70 g
- Fondo di cottura: 60 ml
- Parmigiano: 8 g
- Olio EVO: 5 ml

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 300 g farina 00
- 100 g semola rimacinata
- 4 uova
- 500 g coniglio disossato
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bianca
- 100 ml vino bianco
- 250 ml passata di pomodoro leggera
- 300 ml brodo leggero
- 30 ml olio EVO
- rosmarino
- alloro
- sale
- pepe

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### SUGO DI CONIGLIO

- 01 Rosolare il coniglio con olio e aromi.
- 02 Aggiungere cipolla, sedano e carota tagliati finemente.
- 03 Sfumare con vino bianco.
- 04 Inserire passata e brodo.
- 05 Cuocere lentamente per circa 90 minuti.
- 06 Sfilacciare la carne e ridurre il fondo.

#### GARGANELLI

- 01 Preparare la sfoglia.
- 02 Tagliare quadrati regolari.
- 03 Arrotolare con rigagnocchi o tavoletta rigata.
- 04 Conservare su vassoi infarinati.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Lascia riposare il sugo prima del servizio: il coniglio assorbirà meglio gli aromi e il fondo risulterà più equilibrato.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere i garganelli in acqua salata.
- 02 Rigenerare il sugo di coniglio.
- 03 Unire pasta e salsa in padella.
- 04 Mantecare con poca acqua di cottura.
- 05 Completare con Parmigiano e olio EVO.
- 06 Impiattare immediatamente.

### CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Coniglio: evitare cotture aggressive che asciugano la carne.
- 02 Fondo: deve risultare lucido e non troppo ristretto.
- 03 Pasta: mantenere elasticità e tenuta.
- 04 Equilibrio: il pomodoro deve sostenere e non coprire il coniglio.

PREPARAZIONE

**120 min**

COTTURA

**90 min**

SERVIZIO

**6 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco.
- 02 Disporre i garganelli con volume centrale.
- 03 Distribuire il sugo in modo uniforme senza eccedere.
- 04 Completare con Parmigiano leggero, pepe nero e rosmarino fresco.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Coniglio asciutto o stopposo.
- ⊗ Fondo troppo ristretto o grasso.
- ⊗ Garganelli molli o spezzati.
- ⊗ Pomodoro dominante rispetto alla carne.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Pasta fresca          | € 1,20        |
| Coniglio              | € 3,50        |
| Verdure + pomodoro    | € 0,80        |
| Parmigiano + olio     | € 0,60        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 6,10</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,52</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per valorizzare una proteina tradizionale, consentire la produzione anticipata del sugo e offrire un'alta percezione artigianale. La qualità finale dipende dalla corretta cottura del coniglio, dalla densità del fondo e dalla tenuta della pasta fresca.

## Gnocchetti con Gamberi e Curry

Primo piatto pensato per offrire una proposta contemporanea, veloce e ad alta percezione di valore. Gli gnocchetti si legano a una salsa cremosa al curry, arricchita dalla dolcezza naturale del gambero e da una finitura fresca che bilancia la speziatura. Ideale per bistrot moderni, ristoranti fusion e menu stagionali.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**24-32%**

TEMPO SERVIZIO

**6 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Gnocchetti: 180 g
- Gamberi sgusciati: 70 g
- Salsa curry: 60 ml
- Olio EVO: 5 ml
- Erbe fresche: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 700 g gnocchetti freschi
- 280 g gamberi sgusciati
- 200 ml panna fresca
- 80 ml fumetto leggero o acqua
- 12 g curry dolce
- 20 ml olio EVO
- 1 scalogno piccolo
- scorza di lime q.b.
- erba cipollina o coriandolo fresco
- sale
- pepe

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### SALSA CURRY

- 01 Rosolare leggermente lo scalogno.
- 02 Aggiungere curry, panna e fumetto.
- 03 Ridurre fino a consistenza cremosa.
- 04 Conservare a +4°C.

#### GAMBERI

- 01 Pulire e sgusciare.
- 02 Conservare coperti a +4°C.
- 03 Scottare solo al momento del servizio.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Tosta brevemente il curry nello scalogno prima di aggiungere i liquidi: svilupperà un aroma più rotondo senza risultare aggressivo.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Rigenerare la salsa curry.
- 02 Cuocere gli gnocchetti.
- 03 Scottare rapidamente i gamberi in padella.
- 04 Unire gnocchetti, salsa e gamberi.
- 05 Regolare la consistenza con poca acqua di cottura.
- 06 Impiattare e completare con scorza di lime ed erbe fresche.

### CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Curry: bilanciato e non dominante.
- 02 Gamberi: cottura breve per mantenerne la succosità.
- 03 Salsa: cremosa ma non pesante.
- 04 Gnocchetti: evitare un'eccessiva cottura.

PREPARAZIONE

**25 min**

COTTURA

**10 min**

SERVIZIO

**6 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco o scuro.
- 02 Disporre gli gnocchetti al centro con volume.
- 03 Mantenere i gamberi visibili in superficie.
- 04 Completare con scorza di lime, pepe nero ed erbe fresche.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Curry troppo intenso o amaro.
- ⊗ Gamberi gommosi e troppo cotti.
- ⊗ Salsa densa e pesante.
- ⊗ Gnocchetti sfatti o collosi.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Gnocchetti            | € 1,50        |
| Gamberi               | € 3,80        |
| Panna + curry         | € 0,90        |
| Aromi + lime          | € 0,50        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 6,70</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,68</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per velocità di esecuzione, forte impatto aromatico e alta percezione premium. La qualità finale dipende dall'equilibrio tra speziatura, cremosità e cottura del gambero.

## Ravioli Ricotta e Spinaci

### con Burro, Salvia e Noci Tostate

Primo piatto pensato per offrire una forte riconoscibilità italiana, ottima marginalità e gestione anticipata della produzione. Il ripieno di ricotta e spinaci mantiene una struttura morbida e stabile, mentre burro nocciola, salvia e noci tostate completano il piatto con profondità aromatica e texture. Ideale per bistrot, ristoranti tradizionali e menu stagionali.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**22-30%**

TEMPO SERVIZIO

**5 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Ravioli freschi: 180 g
- Burro: 20 g
- Parmigiano: 10 g
- Noci tostate: 8 g
- Salvia: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 320 g farina 00
- 3 uova intere
- 250 g ricotta vaccina asciutta
- 180 g spinaci cotti e strizzati
- 40 g Parmigiano grattugiato
- noce moscata q.b.
- sale
- pepe
- 80 g burro
- 16 foglie di salvia
- 35 g noci sgusciate
- 40 g Parmigiano grattugiato

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### RIPIENO

- 01 Tritare finemente gli spinaci.
- 02 Unire ricotta, spinaci, Parmigiano e noce moscata.
- 03 Regolare di sale e pepe.
- 04 Conservare a +4°C.

#### RAVIOLI

- 01 Preparare la sfoglia.
- 02 Farcire con il ripieno.
- 03 Chiudere e conservare su vassoi infarinati.
- 04 Abbattere o refrigerare fino al servizio.

#### NOCI TOSTATE

- 01 Tostare leggermente in forno o padella.
- 02 Raffreddare e spezzare grossolanamente.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Strizza perfettamente gli spinaci e usa ricotta asciutta: il ripieno resterà stabile e non bagnerà la sfoglia.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere i ravioli in acqua salata.
- 02 Preparare il burro nocciola con la salvia.
- 03 Scolare delicatamente i ravioli.
- 04 Saltare brevemente nel burro.
- 05 Completare con Parmigiano e noci tostate.
- 06 Impiattare immediatamente.

### CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Ripieno: deve essere asciutto e stabile.
- 02 Sfoglia: sottile ma resistente.
- 03 Ravioli: evitare sovraccottura e rotture.
- 04 Burro: portare a color nocciola senza bruciare.

PREPARAZIONE

**70 min**

COTTURA

**8 min**

SERVIZIO

**5 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco.
- 02 Disporre i ravioli ordinatamente con volume.
- 03 Distribuire burro e salvia in modo uniforme.
- 04 Completare con Parmigiano, noci tostate e pepe nero.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Ripieno umido o instabile.
- ⊗ Sfoglia troppo spessa o fragile.
- ⊗ Ravioli rotti o sovracotti.
- ⊗ Burro bruciato e amaro.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Pasta fresca          | € 1,20        |
| Ricotta + spinaci     | € 1,80        |
| Burro + salvia        | € 0,80        |
| Noci + Parmigiano     | € 1,00        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 4,80</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,20</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per produzione anticipata, velocità di uscita e alta percezione artigianale. La qualità finale dipende dall'equilibrio tra sfoglia, ripieno e gestione del burro nocciola.

## Paccheri Pomodoro, Burrata e Basilico

Primo piatto semplice ma di grande effetto, dove pochi ingredienti ben bilanciati creano un risultato ricco e avvolgente. La dolcezza del pomodoro incontra la cremosità della burrata, mentre il basilico fresco e l'olio extravergine donano profumo e freschezza. Un piatto elegante, veloce da preparare e adatto sia a menu quotidiani sia a proposte raffinate.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**22-30%**

TEMPO SERVIZIO

**4 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Bassa**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Pasta secca: 100 g
- Salsa pomodoro: 90 g
- Burrata: 60 g
- Parmigiano: 8 g
- Olio EVO: 10 ml
- Basilico fresco: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 400 g paccheri
- 360 g salsa di pomodoro
- 240 g burrata
- 30 g Parmigiano grattugiato
- 40 ml olio EVO
- 12-16 foglie di basilico
- sale
- pepe

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### SALSA POMODORO

- 01 Cuocere il pomodoro con olio e sale fino a ottenere una salsa liscia e concentrata.
- 02 Raffreddare rapidamente.
- 03 Conservare a +4°C per massimo 48 ore.

#### BURRATA

- 01 Scolare bene.
- 02 Tenere fuori frigo 20 minuti prima del servizio.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Apri la burrata a mano direttamente sul piatto e condiscila solo all'ultimo: manterrà una consistenza fresca e cremosa.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Rigenerare la salsa di pomodoro.
- 02 Cuocere i paccheri in acqua salata.
- 03 Scolare e mantecare in padella con la salsa.
- 04 Aggiungere Parmigiano e poca acqua di cottura.
- 05 Impiattare.
- 06 Completare con burrata, basilico fresco e olio a crudo.

### CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Salsa: deve risultare lucida e non troppo ridotta.
- 02 Pasta: mantenere una cottura precisa evitando rotture.
- 03 Burrata: inserire solo fuori dal fuoco.
- 04 Contrasto termico: piatto caldo e burrata tiepida/fresca.

PREPARAZIONE

**20 min**

COTTURA

**14 min**

SERVIZIO

**4 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco o grigio.
- 02 Disporre i paccheri con volume centrale.
- 03 Appoggiare la burrata sopra o aprirla leggermente.
- 04 Completare con basilico spezzato a mano, pepe nero e olio EVO.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Paccheri rotti o troppo cotti.
- ⊗ Salsa eccessivamente acida o asciutta.
- ⊗ Burrata inserita sul fuoco.
- ⊗ Impiattamento piatto e privo di volume.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Pasta                 | € 0,60        |
| Pomodoro              | € 0,90        |
| Burrata               | € 2,40        |
| Parmigiano + olio     | € 0,70        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 4,60</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,15</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per alta velocità di esecuzione, forte appeal visivo e costo controllato con percezione premium. La chiave è mantenere equilibrio tra l'acidità del pomodoro e la grassezza della burrata.

## Mezze Maniche Ricotta, Limone e Pepe

Primo piatto fresco, cremoso e rapido, costruito sull'equilibrio tra la delicatezza della ricotta, la vivacità del limone e la nota aromatica del pepe. Una proposta a basso costo materia prima ma ad alta percezione di freschezza, ideale per bistrot, ristorazione contemporanea e menu estivi.



CATEGORIA

**Primo piatto**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**20-28%**

TEMPO SERVIZIO

**3 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Bassa**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Pasta secca: 100 g
- Ricotta: 120 g
- Parmigiano: 12-13 g
- Olio EVO: 12 ml
- Succo di limone: 7-8 ml
- Scorza di limone: q.b.
- Pepe: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 400 g mezze maniche
- 480 g ricotta vaccina asciutta
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 50 ml olio EVO
- 30 ml succo di limone filtrato
- scorza di 2-3 limoni
- sale
- pepe

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### CREMA DI RICOTTA

- 01 Lavorare ricotta, Parmigiano e olio fino a ottenere una crema liscia.
- 02 Conservare coperta a +4°C per massimo 24 ore.
- 03 Non aggiungere il limone in anticipo.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Stempera la crema con acqua di cottura poco alla volta e aggiungi il limone solo fuori dal calore: eviterai granulazioni.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Rigenerare leggermente la base con acqua calda, senza fuoco diretto.
- 02 Cuocere la pasta in acqua salata.
- 03 Scolare e trasferire in bastardella.
- 04 Mantecare con la crema e acqua di cottura.
- 05 Inserire il succo di limone in chiusura.
- 06 Regolare la texture e impiattare.

### CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Temperatura: evitare oltre 70°C sulla crema.
- 02 Emulsione: deve risultare liscia e non granulosa.
- 03 Acidità: inserire il limone a fine lavorazione.
- 04 Consistenza: fluida e avvolgente, non collosa.

PREPARAZIONE

**15 min**

COTTURA

**12 min**

SERVIZIO

**3 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo bianco.
- 02 Disporre la pasta al centro con volume.
- 03 Completare con zest di limone fresco.
- 04 Finire con pepe macinato e filo d'olio a crudo.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Crema riscaldata direttamente e granulosa.
- ⊗ Limone aggiunto troppo presto.
- ⊗ Consistenza collosa o asciutta.
- ⊗ Zest eccessivo o amaro.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo         |
|-----------------------|---------------|
| Pasta                 | € 0,40        |
| Ricotta               | € 2,40        |
| Parmigiano            | € 0,60        |
| Olio + limone         | € 0,80        |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 4,20</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 1,05</b> |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per velocità di uscita, basso costo della materia prima e alta percezione di freschezza. La resa dipende dalla gestione tecnica della crema, della temperatura e dell'acidità.

## Poké Bowl Gourmet al Tonno

### Marinato, Mango e Avocado

Versione contemporanea e premium della classica poké hawaiana, progettata per offrire equilibrio tra freschezza, leggerezza e impatto visivo. Il tonno marinato con salsa di soia, sesamo e cipollotto viene abbinato a riso sushi condito, avocado cremoso, mango fresco ed edamame croccanti. Ideale per healthy bistrot, sushi fusion e locali moderni.



CATEGORIA

**Piatto unico gourmet**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**24-32%**

TEMPO SERVIZIO

**10 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Bassa**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Riso sushi condito: 130 g
- Tonno marinato: 100 g
- Avocado: 35 g
- Mango: 35 g
- Edamame: 30 g
- Ravanelli: 15 g
- Spinacini freschi: 10 g
- Salsa marinatura: 10 ml
- Sesamo tostato: 3 g

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 360 g riso per sushi
- 500 ml acqua
- 1,5 cucchiaini aceto di riso
- 1 cucchiaino zucchero
- sale q.b.
- 400 g tonno abbattuto qualità sashimi
- 3 cucchiaini salsa di soia premium
- 1 peperoncino rosso fresco
- parte verde di 1 cipollotto
- sesamo bianco e nero tostato
- olio di sesamo leggero
- 250 g edamame
- 4 ravanelli
- 1 avocado maturo
- 1 mango fresco
- 50 g spinacini baby
- germogli, lime e sale delle Hawaii

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### RISO SUSHI

- 01 Lavare il riso fino a ottenere acqua limpida.
- 02 Cuocere e lasciare riposare coperto.
- 03 Condire con aceto, zucchero e sale.
- 04 Raffreddare mantenendo il chicco lucido e separato.

#### TONNO MARINATO

- 01 Tagliare il tonno a cubi regolari.
- 02 Condire con soia, cipollotto, peperoncino e sesamo.
- 03 Aggiungere poche gocce di olio di sesamo.
- 04 Marinare brevemente.

#### VERDURE

- 01 Sbollentare rapidamente gli edamame.
- 02 Affettare finemente i ravanelli.
- 03 Tagliare avocado e mango a cubi regolari.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Condisci il tonno pochi minuti prima del servizio: manterrà colore, struttura e freschezza senza assorbire troppo sale.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Disporre il riso alla base della bowl.
- 02 Posizionare ordinatamente tonno, edamame, avocado, mango, ravanelli e spinacini.
- 03 Completare con sesamo tostato e sale delle Hawaii.
- 04 Aggiungere germogli freschi e zest di lime.
- 05 Servire con salsa ponzu leggera facoltativa.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Tonno: qualità sashimi e abbattimento obbligatorio.
- 02 Marinatura: breve, per non coprire il pesce.
- 03 Riso: temperatura e umidità corrette.
- 04 Avocado: maturo ma stabile al taglio.
- 05 Impiattamento: ingredienti separati e puliti.

PREPARAZIONE

**40 min**

COTTURA

**15 min**

SERVIZIO

**10 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare una bowl in ceramica opaca o stoneware chiaro.
- 02 Creare una composizione geometrica e molto colorata.
- 03 Separare chiaramente tonno, mango, avocado ed edamame.
- 04 Completare con sesamo nero, germogli, zest di lime e sale delle Hawaii.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Tonno non sufficientemente fresco o non abbattuto.
- ⊗ Riso colloso, asciutto o troppo freddo.
- ⊗ Marinatura eccessiva e troppo sapida.
- ⊗ Ingredienti mescolati senza ordine visivo.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Tonno sashimi         | € 22,00        |
| Riso e condimenti     | € 4,00         |
| Verdure e frutta      | € 8,00         |
| Garnish premium       | € 4,00         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 38,00</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 9,50</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per forte impatto visivo, equilibrio nutrizionale, rapidità di servizio e valorizzazione della materia prima fresca. La qualità finale dipende dalla freschezza del tonno, dalla gestione del riso sushi e dall'equilibrio tra acidità, dolcezza e umami.

## Bigoli agli Asparagi, Pomodorino Secco e Crema al Parmigiano

Primo piatto gourmet che valorizza la tradizione italiana attraverso un equilibrio elegante tra cremosità, sapidità e freschezza vegetale. I bigoli artigianali vengono avvolti da una vellutata crema di asparagi e completati da pomodorini secchi croccanti, capaci di donare intensità e una piacevole nota umami.



CATEGORIA

**Primo gourmet**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**22-30%**

TEMPO SERVIZIO

**12 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Bigoli freschi: 120 g
- Crema di asparagi: 70 g
- Asparagi saltati: 40 g
- Pomodorino secco: 10 g
- Crema Parmigiano: 15 g
- Pepe nero: q.b.
- Germogli: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 480 g bigoli freschi artigianali
- 500 g asparagi verdi freschi
- 1 scalogno
- brodo vegetale leggero
- olio EVO
- sale Maldon
- pepe bianco
- 80 g pomodorini secchi sott'olio
- scorza di limone
- timo fresco
- 120 ml panna fresca
- 70 g Parmigiano Reggiano 24 mesi
- germogli freschi
- olio EVO premium
- pepe nero
- polvere di pomodoro opzionale

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### CREMA DI ASPARAGI

- 01 Rosolare lo scalogno con olio EVO.
- 02 Aggiungere gli asparagi a rondelle conservando le punte.
- 03 Cuocere con poco brodo mantenendo il colore brillante.
- 04 Frullare fino a ottenere una crema liscia.

#### POMODORINO CROCCANTE

- 01 Tritare finemente i pomodorini secchi.
- 02 Saltarli brevemente in padella.
- 03 Profumare con timo e scorza di limone.

#### CREMA AL PARMIGIANO

- 01 Scaldare la panna senza bollire.
- 02 Incorporare il Parmigiano fino a ottenere una crema liscia.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Raffredda rapidamente la crema di asparagi dopo la cottura: manterrà un verde brillante e un gusto vegetale più fresco.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere i bigoli in acqua salata.
- 02 Saltare la pasta nella crema di asparagi.
- 03 Aggiungere le punte di asparago scottate.
- 04 Formare un nido con pinza professionale.
- 05 Inserire piccoli punti di crema al Parmigiano.
- 06 Completare con pomodorino, germogli, pepe e olio EVO.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Asparagi: mantenere il colore verde brillante.
- 02 Pasta: cottura molto al dente.
- 03 Pomodorino: sapidità ben equilibrata.
- 04 Crema Parmigiano: liscia e senza separazione.
- 05 Impiattamento: moderno e pulito.

PREPARAZIONE

**35 min**

COTTURA

**12 min**

SERVIZIO

**12 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto fondo stoneware chiaro o nero opaco.
- 02 Formare un nido centrale di bigoli.
- 03 Creare una decorazione minimale contemporanea.
- 04 Completare con germogli, pepe, polvere di pomodoro e olio EVO.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Crema di asparagi scura o fibrosa.
- ⊗ Bigoli troppo cotti.
- ⊗ Pomodorino eccessivamente sapido.
- ⊗ Crema al Parmigiano separata o grassa.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Bigoli artigianali    | € 8,00         |
| Asparagi freschi      | € 10,00        |
| Parmigiano e panna    | € 6,00         |
| Pomodorini e garnish  | € 4,00         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 28,00</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 7,00</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per valorizzare la stagionalità, equilibrare cremosità e sapidità e offrire una forte identità italiana contemporanea. La qualità finale dipende dalla gestione della crema di asparagi, dalla cottura dei bigoli e dall'intensità aromatica del pomodorino secco.

## Ravioli Gourmet con Stracciatella

### Carote, Gambero Rosso e Agrumi

Un primo piatto gourmet che valorizza ingredienti semplici con una presentazione elegante. La cremosità della stracciatella incontra la dolcezza della crema di carote allo zenzero, mentre la tartare di gambero rosso dona freschezza e raffinatezza. Ideale per ristoranti gourmet, bistrot moderni e menu degustazione.



CATEGORIA

**Primo gourmet**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**28-33%**

TEMPO PREPARAZIONE

**80 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Ravioli freschi: 5 pezzi / 180 g
- Crema di carote: 70 g
- Tartare gambero rosso: 35 g
- Stracciatella: 25 g
- Olio agrumi: 5 g
- Microgreens: 3 g
- Polvere arancia: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 320 g farina tipo 0
- 80 g semola rimacinata
- 4 uova intere
- 1 cucchiaino olio EVO
- 2 g sale
- 350 g stracciatella fresca
- scorza di 1 arancia e 1/2 limone
- pepe bianco
- timo limonato
- 400 g carote
- 150 g patata
- 1 scalogno
- 15 g burro
- 15 ml olio EVO
- zenzero fresco
- brodo vegetale
- 8 gamberi rossi abbattuti
- lime, fleur de sel e pepe rosa
- germogli, polvere agrumi e olio agli agrumi

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### PASTA E FARCIA

- 01 Impastare farina, semola, uova, sale e olio.
- 02 Lasciare riposare 30 minuti e stendere a 1 mm.
- 03 Mescolare stracciatella, scorze, pepe e timo.
- 04 Trasferire la farcia in sac à poche.

#### CREMA DI CAROTE

- 01 Rosolare scalogno con burro e olio.
- 02 Aggiungere carote e patata, coprire con brodo.
- 03 Cuocere, frullare e rifinire con zenzero e limone.

#### TARTARE

- 01 Pulire e tagliare i gamberi al coltello.
- 02 Conservare freddi e condire solo al servizio.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Scola molto bene la stracciatella prima di usarla: la farcia resterà stabile e i ravioli non si apriranno in cottura.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Farcire e chiudere i ravioli eliminando l'aria.
- 02 Cuocere in acqua salata per 3-4 minuti.
- 03 Scaldare delicatamente la crema di carote.
- 04 Creare una pennellata sul piatto.
- 05 Adagiare cinque ravioli leggermente sovrapposti.
- 06 Completare con tartare, stracciatella, germogli e agrumi.
- 07 Servire immediatamente.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Pasta: sfoglia sottile ma resistente.
- 02 Farcia: ben scolata.
- 03 Crema: liscia e vellutata.
- 04 Gambero: abbattuto e condito all'ultimo.
- 05 Cottura: non superare 4 minuti.
- 06 Servizio: piatto caldo e tartare fredda.

PREPARAZIONE

**80 min**

COTTURA

**4 min**

SERVIZIO

**6 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto piano bianco.
- 02 Creare una pennellata di crema di carote.
- 03 Disporre i ravioli leggermente sfalsati.
- 04 Completare con tartare, stracciatella, germogli, polvere di agrumi e olio agli agrumi.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Farcia troppo liquida.
- ⊗ Aria intrappolata nei ravioli.
- ⊗ Crema di carote granulosa.
- ⊗ Gambero condito troppo presto.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Pasta fresca          | € 2,50         |
| Stracciatella         | € 5,50         |
| Gamberi rossi         | € 18,00        |
| Verdure               | € 2,00         |
| Condimenti e finiture | € 2,50         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 30,50</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 7,60</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

La ricetta ottimizza il lavoro in cucina: pasta, crema e farcia possono essere preparate durante la mise en place, mentre la tartare viene realizzata al momento. Agrumi e timo limonato creano un profilo moderno, equilibrando dolcezza, acidità e sapidità.

## Tagliatelle Emiliane con Asparagi Selvatici e Culatello

Un primo piatto elegante che valorizza due grandi eccellenze italiane: gli asparagi selvatici e il culatello. La delicatezza della crema di formaggio incontra la sapidità del culatello leggermente croccante, mentre gli asparagi mantengono tutta la loro freschezza. Ideale per ristoranti gourmet, bistrot e menu primaverili.



CATEGORIA

**Primo gourmet**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**24-29%**

TEMPO SERVIZIO

**12 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Tagliatelle all'uovo: 100 g
- Asparagi selvatici: 100 g
- Culatello: 40 g
- Crema di formaggio: 35 g
- Riduzione vino: 10 g
- Olio EVO: 8 g
- Pepe nero: q.b.

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 400 g tagliatelle Emiliane
- 400 g asparagi selvatici
- 160 g culatello affettato
- 150 g formaggio spalmabile
- 40 ml vino bianco secco
- 30 ml olio EVO
- 30 g Parmigiano Reggiano
- 1 piccolo scalogno
- sale
- pepe nero
- punte di asparago
- microgreens facoltativi

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### CREMA DI FORMAGGIO

- 01 Rosolare lo scalogno con poco olio.
- 02 Sfumare con vino bianco.
- 03 Aggiungere formaggio, Parmigiano e acqua di cottura.
- 04 Frullare fino a ottenere una crema liscia.

#### ASPARAGI

- 01 Eliminare la parte fibrosa.
- 02 Sbollentare le punte per un minuto.
- 03 Saltare i gambi a rondelle con poco olio.

#### CULATELLO

- 01 Rosolare alcune fette senza grassi.
- 02 Mantenerle leggermente croccanti ma morbide.
- 03 Lasciare altre fette morbide per la finitura.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Aggiungi il culatello solo alla fine: preserverai profumo e morbidezza, evitando che diventi eccessivamente salato.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere le tagliatelle in acqua salata.
- 02 Saltare i gambi degli asparagi con olio EVO.
- 03 Unire la crema di formaggio.
- 04 Aggiungere le tagliatelle e mantecare delicatamente.
- 05 Formare un nido centrale.
- 06 Completare con punte di asparagi e culatello.
- 07 Finire con pepe, germogli e olio EVO.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Asparagi: devono rimanere croccanti.
- 02 Crema: fluida e non troppo densa.
- 03 Culatello: non cuocere eccessivamente.
- 04 Mantecatura: usare acqua della pasta.
- 05 Servizio: immediato.

PREPARAZIONE

**35 min**

COTTURA

**10 min**

SERVIZIO

**12 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un grande piatto piano bianco.
- 02 Creare una pennellata di crema sul lato.
- 03 Formare un nido centrale di tagliatelle.
- 04 Disporre punte di asparagi, culatello, microgreens e pepe nero.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Asparagi molli o scoloriti.
- ⊗ Crema troppo densa.
- ⊗ Culatello secco e salato.
- ⊗ Pasta non ben mantecata.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Pasta                 | € 2,20         |
| Asparagi              | € 5,50         |
| Culatello             | € 6,00         |
| Formaggio             | € 1,80         |
| Altri ingredienti     | € 1,50         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 17,00</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 4,25</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

La ricetta valorizza ingredienti italiani di alta qualità mantenendo una preparazione veloce e replicabile. La crema lega il piatto senza coprire gli asparagi, mentre il culatello aggiunge sapidità. L'impiattamento moderno la rende adatta sia alla carta sia ai menu degustazione.

## **Lasagne Monoporzione ai Funghi Porcini e Besciamella**

Le lasagne monoporzione ai funghi porcini rappresentano una soluzione elegante e versatile per gastronomie, ristoranti, hotel e catering. La preparazione in porzioni singole facilita il servizio, migliora la presentazione e si presta al confezionamento per l'asporto. Una corretta mise en place garantisce qualità costante e rapidità.



CATEGORIA

**Primo gourmet**

PORZIONI

**4 monoporzioni**

FOOD COST TARGET

**24-28%**

TEMPO PREPARAZIONE

**45 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Media**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Sfoglia fresca: 120 g
- Funghi porcini: 100 g
- Besciamella: 100 g
- Parmigiano: 25 g
- Mozzarella: 40 g
- Burro: 5 g
- Prezzemolo: 2 g

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 480 g sfoglia fresca per lasagne
- 400 g funghi porcini
- 400 g besciamella
- 160 g mozzarella ben scolata
- 100 g Parmigiano Reggiano
- 20 g burro
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo fresco
- olio EVO
- sale
- pepe nero

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### FUNGHI

- 01 Pulire accuratamente i funghi.
- 02 Rosolarli con olio EVO e aglio.
- 03 Regolare di sale e pepe.
- 04 Eliminare l'aglio e aggiungere prezzemolo.

#### BESCIAMELLA

- 01 Preparare una besciamella liscia e vellutata.
- 02 Mantenere una consistenza cremosa.

#### ASSEMBLAGGIO

- 01 Alternare sfoglia, besciamella, porcini, mozzarella e Parmigiano.
- 02 Terminare con besciamella e Parmigiano.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Asciuga bene porcini e mozzarella prima dell'assemblaggio: eviterai eccesso di liquidi e otterrai strati netti.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere a 180°C per circa 35 minuti.
- 02 Lasciare riposare 10 minuti.
- 03 Rigenerare prima del servizio.
- 04 Completare con prezzemolo fresco.
- 05 Servire ben calde.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Funghi: eliminare l'acqua di vegetazione.
- 02 Besciamella: cremosa ma non liquida.
- 03 Mozzarella: utilizzare prodotto ben scolato.
- 04 Riposo: almeno 10 minuti.
- 05 Rigenerazione: uniforme e non eccessiva.

PREPARAZIONE

**45 min**

COTTURA

**35 min**

SERVIZIO

**8 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Servire nella vaschetta monoporzione o su piatto piano bianco.
- 02 Mantenere gli strati ordinati e ben visibili.
- 03 Completare con Parmigiano grattugiato.
- 04 Finire con prezzemolo fresco e olio EVO.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Funghi acquosi.
- ⊗ Besciamella troppo liquida.
- ⊗ Mozzarella non scolata.
- ⊗ Taglio immediato senza riposo.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Sfoglia fresca        | € 3,20         |
| Funghi porcini        | € 8,50         |
| Besciamella           | € 2,20         |
| Mozzarella            | € 2,40         |
| Parmigiano            | € 2,80         |
| Condimenti            | € 0,90         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 20,00</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 5,00</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

Piatto progettato per produzione anticipata, rigenerazione rapida, servizio efficiente e controllo del food cost. La qualità finale dipende dalla gestione dell'umidità dei funghi, dalla consistenza della besciamella e dall'equilibrio degli strati. La monoporzione assicura uniformità e presentazione ordinata.

## Rigatoni di Gragnano IGP

### Mare e Monti con Gamberi e Caviale

L'incontro tra mare e montagna trova la sua massima espressione in questo primo piatto gourmet. I Rigatoni di Gragnano IGP accolgono un fondo intenso ottenuto dalle teste dei gamberi sfumate al Marsala, porcini trifolati, una delicata tartare di gamberi rossi e una raffinata finitura di caviale.



CATEGORIA

**Primo gourmet**

PORZIONI

**4**

FOOD COST TARGET

**30-35%**

TEMPO PREPARAZIONE

**35 minuti**

DIFFICOLTÀ

**Medio-alta**

## SCHEDA TECNICA

### GRAMMATURE PER PORZIONE

- Rigatoni IGP: 80 g
- Gamberi rossi: 60 g
- Funghi porcini: 70 g
- Fondo crostacei: 40 ml
- Caviale / lompo: 5 g

### INGREDIENTI TOTALI (4 PORZIONI)

- 320 g Rigatoni di Gragnano IGP
- 250 g gamberi rossi freschi
- caviale o uova di lompo nere
- 3 funghi porcini grandi
- teste e carapaci dei gamberi
- 2 spicchi d'aglio
- Marsala secco q.b.
- olio EVO
- timo fresco
- sale
- pepe nero
- olio al prezzemolo
- germogli freschi

### PREPARAZIONI BASE (PREP)

#### TARTARE DI GAMBERI

- 01 Pulire i gamberi eliminando intestino e carapace.
- 02 Tagliare finemente al coltello.
- 03 Condire con olio e poco sale solo al servizio.

#### FONDO DI CROSTACEI

- 01 Rosolare teste e carapaci con olio e aglio.
- 02 Sfumare con Marsala.
- 03 Ridurre lentamente e filtrare.

#### FUNGHI PORCINI

- 01 Pulire e tagliare a fettine.
- 02 Saltare rapidamente con olio, aglio e timo.

#### CHEF COSTANTINO PRO TIP

Filtra il fondo con un colino fine e riducilo lentamente: otterrai intensità e brillantezza senza note amare.

## PROCEDURA DI SERVIZIO

- 01 Cuocere i rigatoni molto al dente.
- 02 Saltare la pasta nel fondo di crostacei.
- 03 Aggiungere parte dei porcini.
- 04 Allineare ordinatamente i rigatoni.
- 05 Completare con tartare sopra ogni rigatone.
- 06 Aggiungere caviale, porcini, germogli e olio al prezzemolo.
- 07 Servire immediatamente.

## CRITICAL CONTROL POINTS (CCP)

- 01 Gamberi: freschissimi e abbattuti per il crudo.
- 02 Fondo: ristretto ma non eccessivamente salato.
- 03 Pasta: molto al dente.
- 04 Tartare: aggiunta al momento.
- 05 Caviale: sempre a freddo.

PREPARAZIONE

**35 min**

COTTURA

**14 min**

SERVIZIO

**8 min**

## PRESENTAZIONE

- 01 Usare un piatto rettangolare bianco moderno.
- 02 Allineare 6-7 rigatoni leggermente sovrapposti.
- 03 Inserire fettine di porcino sotto alcuni rigatoni.
- 04 Completare con tartare, caviale, olio al prezzemolo, germogli e timo.

## ERRORI DA EVITARE

- ⊗ Gamberi non idonei al consumo crudo.
- ⊗ Fondo troppo salato o amaro.
- ⊗ Rigatoni troppo cotti.
- ⊗ Caviale esposto al calore.

## FOOD COST

| INGREDIENTE           | Costo          |
|-----------------------|----------------|
| Rigatoni IGP          | € 2,40         |
| Gamberi rossi         | € 16,00        |
| Funghi porcini        | € 8,00         |
| Caviale / lompo       | € 5,00         |
| Fondo e aromi         | € 2,60         |
| <b>Totale</b>         | <b>€ 34,00</b> |
| <b>Costo porzione</b> | <b>€ 8,50</b>  |

## LOGICA PROFESSIONALE

Il piatto valorizza l'incontro tra il gusto iodato dei gamberi rossi e l'intensità dei porcini. Il fondo concentra i sapori del mare, mentre la tartare mantiene freschezza e dolcezza. Il caviale dona eleganza e sapidità, completando una preparazione scenografica e contemporanea.