



RICETTE DI

## Giuliano Tassinari

lo chef giramondo del Grand Hotel Majestic già Baglioni

Giuliano Tassinari, lo "Chef Giramondo", come recita il titolo di un libro a lui dedicato in prossima uscita, approda al Majestic dopo una lunga esperienza all'estero, dal Canada alla Cina, passando per gli Emirati, l'Iran, l'India e tanti altri Paesi dove ha esportato i segreti della cucina italiana e avviato numerosi ristoranti di successo. Cuoco privato di star come Naomi Campbell, Flavio Briatore, Tommy Hilfiger, Kevin Costner

e ancora i Reali d'Inghilterra e Sarah Fergusson, a bordo del Savarona, la più grande nave da crociera un tempo di proprietà del presidente turco Atatürk e ora affittata da Ralph Lauren, Tassinari è una celebrità per la stampa di tutto il mondo. Un talento e una fama che lo hanno portato a conquistare numerosi premi e riconoscimenti tra i quali, nel 2003, quello di "ambasciatore della cucina italiana ed emiliana nel mondo".



### TRIOLOGIA DI GNOCCHI IN DIVERSI COLORI E SAPORI

Ingredienti per 6 persone

500 GR DI PATATE DI BOLOGNA DOP  
1 UOVO  
100 GR SPINACI FRESCHI  
80 GR PARMIGIANO REGGIANO  
30 GR PASTA FILLO  
20 GR FOGLIE  
DI POMODORO ESSICCATO  
250 GR FARINA 00  
NOCE MOSCATA  
50 GR BURRO  
5 GR ERBE FRESHE

Procedimento:

mettere a cuocere le patate con la buccia direttamente in forno a 150°. Quando saranno cotte, sbucciarle, passarle allo schiaccia patate e metterle su di una spianatoia di legno, aggiungerci, sale, pepe, noce moscata, formaggio e poi dopo averli impastati leggermente, dividere il quantitativo in 3. Ad un impasto aggiungere gli spinaci cotti e frullati, un po' di farina e finire di impastare. Alla seconda quantità aggiungere la pasta di pomodoro, un po' di farina e finire di impastare. Gli ultimi invece si lasceranno bianchi. Tagliarli e sbollentarli in acqua salata. Condire i verdi con crema di formaggio, i rossi con burro profumato alle erbe ed i bianchi con crema di formaggio. Friggere una foglia grande di spinaci, mettere della pasta fillo in un stampino di alluminio e disidratare le foglie di pomodoro in forno a 100° per il tempo necessario. Disporre gli gnocchi nel piatto con le rispettive salse ed i rispettivi abbinamenti di colori e salse.

### CAPESANTE CON CAVOLO ROSSO, PESTO DI BASILICO E SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone;

16 CAPESANTE PULITE DELL'ALASKA  
1 KG CAVOLO ROSSO  
TAGLIATO A FETTINE SOTTILI  
1 SCALOGNO BEN TRITATO  
100 GR DI BURRO  
50 GR FOGLIE DI BASILICO  
100 GR OLIO EXTRA VERGINE  
D'OLIVA  
1 GR. PISTILLI DI ZAFFERANO  
DELL'ABRUZZO  
100 CC DI FUMETTO DI PESCE

Procedimento:

mettere a stufare il cavolo in una casseruola dopo aver fatto rosolare lo scalogno, aggiungere sale e pepe e farlo asciugare fino a farlo caramellare leggermente. Sbollentare le foglie di basilico, immergerle immediatamente in acqua fredda e ghiaccio, scolarle, frullarle in un mixer con olio extra vergine, sale e pepe. In una padella antiaderente mettere una abbondante noce di burro, farvi dorare le capesante da ambo le parti dopo averle salate e pepate, tenerle in caldo, togliere metà del burro dalla padella dove sono state cotte le capesante, unirvi lo zafferano e il fumetto di pesce, lasciare ridurre fino alla quantità e consistenza giusta. Mettere il cavolo in 4 piccole quantità disposte sul piatto, adagiare sopra le capesante, salare con la salsa ottenuta dopo la riduzione e qualche goccia di olio di Basilico.

### CARRÉ D'AGNELLO ALLA MOSTARDA CON CREMA DI FOSSA, PESTO DI RUCOLA E ARANCIO IN TRASPARENZA, TORTINO GRATINATO DI PATATE DOP DI BOLOGNA

Ingredienti per 4 persone:

4 CARRÉ DI AGNELLO DA 5 COSTINE  
100 GR MOSTARDA  
100 GR PANE GRATUGIATO  
PROFUMATO AL ROSMARINO  
300 GR PATATE  
COTTE A SECCO IN FORNO  
50 GR FORMAGGIO DI FOSSA  
50 GR PANNA FRESCA DA CUCINA  
50 GR RUCOLA FRESCA  
1 SPICCHIO D'AGLIO PELATO  
20 GR PARMIGIANO REGGIANO  
4 FETTE DI ARANCE ESSICcate  
4 PICCOLI RAMETTI DI ROSMARINO  
50 CC DI OLIO EXTRA VERGINE  
D'OLIVA

Procedimento:

mischiare la mostarda con il pane grattugiato, ricoprire i carré d'agnello con questa impasto dopo averli rosolati in una padella con olio, sale e pepe. Farli cuocere in forno per 8/9 minuti per avere una cottura media della carne. Far fondere il formaggio di fossa con la panna ma senza far bollire il composto. Mettere nel mixer la rucola con lo spicchio d'aglio il parmigiano reggiano e olio extra vergine d'oliva, aggiustare di sale e pepe il pesto di rucola. Condire le patate cotte al forno, sbucciate e schiacciate con parmigiano, olio extra vergine, sale e pepe. Metterle in appositi stampini di alluminio, gratinarle al forno per qualche minuto. Mettere i carré incrociati, affiancarli la salsa di fossa, aggiungere il tortino e qualche goccia di pesto di rucola. Decorare con le fette d'arancio e i rametti di rosmarino.