

Le ricette della ristorazione italiana By Davide Oldani  
Mille s-foglie di mela, meringa, cracker ai semi, panettone e spezie D'O

Ricetta per 4 persone



#### INGREDIENTI

**Per la sfoglia di cracker ai semi:** 125 g di farina Molino Pasini - 100 g di acqua tiepida - 35 g di olio extra vergine d'oliva - 3 g di sale fino - 1 g di lievito di birra - 1 g di lievito chimico - 4 g di semi sesamo bianco e nero - 4 g di semi di lino - 4 g di semi di papavero - 4 g di semi di girasole **Per le sfoglie di meringa:** 100 g di albume - 62 g di zucchero - 62 g di zucchero a Velo - **Per le sfoglie di zucchero:** 150 g di zucchero di canna - 50 g di farina di mandorle **Per le sfoglie di mela:** 1 mela verde - 100 g di acqua - 100 g di zucchero - 20 g di succo di limone **Per le sfoglie di pasta fillo:** 100 g di fogli di pasta fillo - 40 g di burro fuso - 20 g di zucchero **Per le sfoglie di panettone:** 1/4 di panettone senza uvetta e senza canditi - ghiacciato **Per le sfoglie di cioccolato:** 200 g di cioccolato - Ocoa cacao Barry **Per la ganache fondente:** 150 g di cioccolato - Ocoa Cacao Barry - 100 g di panna - 12 g di glucosio - 20 g di burro - 1 g di sale di Maldon - 2 g di spezie intere cardamomo, anice stellato e cannella **Per la finitura:** 2 g di spezie D'O: arancia, limone, cannella, vaniglia, anice stellato, chiodi di garofano, bacche di ginepro

**Per le sfoglie di cracker di semi-** Sciogliere il lievito di birra e il sale nell'acqua tiepida, aggiungere l'olio e poi la farina setacciata con il lievito chimico, stenderlo su di un silpat dello spessore di 2 mm, dividerlo in triangoli con uno stecchino, cospargerlo con i semi e cuocere in forno a 190 °C per 9 minuti. **Per le sfoglie di meringa -** Montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero semolato poco per volta mentre sta montando e al termine, prima di togliere, lo zucchero a velo. Stenderlo su carta da forno allo spessore di 2 mm e farlo essiccare a 65 °C per 1 ora e mezza. **Per le sfoglie di zucchero -** Fare un caramello con lo zucchero di canna, togliere dal fuoco ed aggiungerci la farina di mandorla, versarlo su di un silpat e stenderlo con l'aiuto di un matterello e un foglio di carta da forno allo spessore di 2 mm. **Per le sfoglie di mela -** Affettare la mela allo spessore di 2 mm, preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, a bollore togliere dal fuoco ed aggiungerci il succo di limone e la mela affettata, scolare bene le fette di mela e metterle a essiccare su di un silpat a 65 °C per 1 ora.

**Per le sfoglie di pasta fillo -** Spennellare i fogli di pasta fillo con il burro fuso, spolverare con lo zucchero a velo e cuocerli in forno, tra due fogli di carta da forno e tra due placche, a 190 °C per 7 minuti. **Per le sfoglie di panettone -** Tagliare all'effettatrice il panettone congelato allo spessore di 2 mm e cuocerlo in forno, tra due fogli di carta da forno e tra due placche, a 190 °C per 7 minuti. **Per le sfoglie di cioccolato -** Temperare il cioccolato e stenderlo su di un foglio acetato; quando è freddo tagliarlo con una punta di coltello caldo. **Per la ganache fondente -** Portare a bollore la panna con il glucosio e le spezie, filtrare e versare nel cioccolato con il burro a pezzetti. Amalgamare e raffreddare il composto, montarlo e servirlo con il sale di Maldon. **Per la finitura -** Disporre la ganache su di un piatto piano con l'aiuto di una tasca da pasticceria. Sistemare le varie sfoglie nel piatto in modo irregolare, tenendole insieme con la ganache. Spolverizzare con le spezie D'O..

Ristorante D'O Piazza della Chiesa, 14, 20010 San Pietro all'Olmo, Cornaredo MI – Tel. 02 9362209

<https://www.cucinapop.do/>

**Le ricette della ristorazione italiana** By Davide Oldani  
**Baccalà Mantecato**

Ricetta per 4 persone



**INGREDIENTI**

**Per la salsa di sedano rapa:** 300 g di sedano rapa cotto in crosta di sale grosso - 20 g di olio extravergine di oliva - 2 g di sale fino  
**Per il baccalà:** 200 g di baccalà - 2 g di sale fino - **Per il cracker di mais:** 125 g di farina Primitiva 100 - **Molino Pasini:** 100 g di acqua - 35 g di olio extravergine di oliva - 15 g di farina di mais - 3 g di sale fino - 1 g di lievito di birra fresca - 1 g di lievito in polvere  
**Per la finitura:** 100 g di patate viola tornite e arrostiti - 3 g di fiori edibili

**Per la salsa di sedano rapa**

Pulire il sedano rapa e coprire con uno strato di sale grosso. Cuocere al forno a 180 °C per circa un'ora e mezza. Pulire il sedano rapa, tagliarlo in pezzi e frullare, setacciare ed emulsionare con l'olio extravergine di oliva.

**Per il baccalà**

Cuocere i tranci di baccalà per pochi minuti in acqua salata a 80 °C. Scomporre i tranci e tenere in caldo.

**Per il cracker di mais**

Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione della farina di mais fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendere l'impasto su un silpat (un tappetino di silicone) allo spessore di 2 mm.

Ricavare le forme desiderate, cospargere di farina di mais e cuocere in forno a 200 °C per 8 minuti.

**Per la finitura**

Disporre la salsa nel piatto e completare con il baccalà, il cracker di mais, le patate viola tornite e arrostiti e i fiori edibili.

**Ristorante D'O** Piazza della Chiesa, 14, 20010 San Pietro all'Olmo, Cornaredo MI – Tel. 02 9362209

<https://www.cucinapop.do/>

Foto credit BRAMBILLA SERRANI per POP FOOD

**Le ricette della ristorazione italiana** By Davide Oldani  
**Zafferano e riso alla milanese D'O**

**Ricetta per 4 persone**



**INGREDIENTI**

**Per la cottura del riso:** 320 g di riso Carnaroli Inverni stagionato - 1,5 l di acqua calda e salata - 100 g di burro dolce selezione FOO'D Campo dei Fiori by Davide Oldani - 80 g di Grana Padano Riserva D'O grattugiato - 10 ml di aceto di vino bianco - Sale fino - Scorza di mezzo limone

**Per la salsa di zafferano:** 100 ml di acqua - 5 g di maizena diluita in 3 ml di acqua fredda - 1 g di zafferano in pistilli - 1 g di sale fino - 1 g di zucchero Zefiro

**Per la cottura del riso**

In una casseruola fate tostare il riso, bagnate poco per volta con l'acqua salata e portate a cottura. Togliete poi dal fuoco, mantecate aggiungendo il burro, il Grana Padano, l'aceto e il sale tenendolo cremoso e la scorza grattugiata di mezzo limone.

**Per la salsa di zafferano**

Fate bollire in un pentolino l'acqua, legate con la maizena diluita, aggiungete il sale e lo zucchero, togliete dal fuoco e fate intiepidire fino a 70°. Successivamente unite lo zafferano lasciando in infusione.

**Per la finitura**

Stendete il riso su un piatto piano e versate a spirale la salsa di zafferano..

**Ristorante D'O** Piazza della Chiesa, 14, 20010 San Pietro all'Olmo, Cornaredo MI – Tel. 02 9362209

<https://www.cucinapop.do/>