

*Festival della*  
**MOSTARDA 10**

*Le ricette degli showcooking*  
**CONTAMINAZIONI PICCANTI**



Organizzato da



Camera di Commercio  
Cremona

con il Patrocinio e la collaborazione di



Cremona  
COMUNE DI CREMONA

in collaborazione con



Delegazione di Cremona



Touring Club Italiano  
Associazione Nazionale  
Italiana di Automobili

# *Fior di risotto*

## *con pesto di Mostarde cremonesi e chips di salame*

Blogger **Annalisa Andreini** @dolci emozioni in cucina



### *Procedimento*

Preparare il brodo vegetale con cipolla rossa di Tropea, sedano, carota e zucca délica. Aggiungere alcune erbe aromatiche fresche tra cui la santoreggia, rosmarino e il timo.

In un tegame soffriggere la cipolla di Tropea affettata finemente con l'olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso vialone nano e salare( utilizzando sale integrale). Sfumare con il Marsala secco e poi proseguire la cottura con il brodo vegetale.

Al termine della cottura mantecare con Salva Cremasco( tagliato a listarelle) e Grana Padano grattugiato. Aggiungere il pesto di mostarda ottenuto frullando la mostarda di frutta mista, di pere e di zucca con un goccio d'olio e qualche mandorla.

Completare con mandorle tritate finemente.

Durante la preparazione del risotto preparare i petali di salame: tagliare finemente il salame, disporre le fettine su una teglia con carta da forno, spolverare con farina di mais e un velo di miele di acacia e infornare per una ventina di minuti.

Impiattare creando un fiore: posizionare al centro il risotto, utilizzando un ring, e creare i petali con le fette di salame.

### *Ingredienti*

- 1 kg di riso vialone nano
- 2 carote
- 2 cipolle rosse di Tropea
- due gambi di sedano
- mezza zucca
- liquore Anice
- un salame
- Grana Padano per la mantecatura
- Salva Cremasco per la mantecatura (ca 600 gr)
- erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, origano)
- un sacchetto di mandorle
- olio extra vergine d' oliva
- sale, pepe nero
- Mostarde classica, di zucca e di pere

# *La boccia cremonese, la polenta, la Mostarda*

Chef **Riccardo Carnevali**



## *Procedimento*

In acqua bollente salata incorporare a pioggia con una frusta la farina di mais evitando accuratamente la formazione di grumi. Una volta disciolta, passare alla "mescola" della polenta che continuerà dai 40 ai 60' in base al tipo di mais.

Nel frattempo pulire le bocce cremonesi cotte privandole del budello e sbriciolandole usando i guanti.

Una volta pronta, condire la polenta con ottimo burro da centrifuga e dosare nei piattini, aggiungere una sbriciolata di boccia cremonese e un pezzetto di salva cremasco.

Le mostarde saranno essenziali, data l'importante percezione grassa della degustazione, accompagneranno ogni boccone con il loro sapore e piccantezza.

## *Ingredienti*

### **per 50 degustazioni:**

- 500 g farina di mais di ottima qualità
- acqua
- 125 g burro da centrifuga
- sale grosso
- 1 kg boccia cremonese cotte
- 150 g salva cremasco
- Mostarde da degustare di zenzero, di pesce e di castagne.

# Jambalaya fusion alla cremonese

Blogger **Annalisa Andreini** @dolci emozioni in cucina, **Antonella Garibba** @Tday food,  
**Gloria Diana** @idee per la pentola, **Alessia Buzio Storio** @cake\_0



## Procedimento

Tritate la cipolla, il sedano i peperoni e metà peperoncino e versate il tutto in una padella di ghisa grande o una pentola dal fondo spesso insieme all'olio.

Appoggiate il tutto sul fuoco e cuocete per circa 5 minuti fino a quando le verdure diventeranno morbide.

Aggiungete ora il salame tagliato a cubetti e fate cuocere per altri cinque minuti, fino a quando la carne sarà ben rosolata.

Aggiungete il riso e fate tostare per 5 minuti.

A questo punto aggiungete il brodo, alloro, timo e pepe, un peperoncino.

Mescolate il tutto, coprire con un coperchio e cuocete a calore medio-basso per il tempo di cottura del riso.

Il brodo dovrà sempre essere a leggero bollore.

Mescolate di tanto in tanto in modo che il riso non si attacchi sul fondo.

Una volta che il riso è cotto aggiungete i gamberi e proseguite la cottura per un paio di minuti o finché i gamberi saranno cotti.

Spegnete il fuoco e aggiungete la lemongrass, il coriandolo e qualche fettina di peperoncino sul piatto di portata e

Servite al centro del tavolo.

## Ingredienti

- 1 peperone verde piccolo
- 1 peperone giallo piccolo
- 1 peperone rosso piccolo
- 250 g di salame morbido o poco stagionato Cremonese
- 1 cipolla bianca tritata
- 700 g di gamberoni già sgusciati
- 1 mazzetto di lemongrass
- 600 g di riso lungo (tipo basmati)
- 2 l circa di brodo di pollo
- 1 cucchiaino Pepe nero
- 1 cucchiaino Pepe bianco
- 2 cucchiaini origano
- 2 cucchiaini timo
- 1 mazzetto coriandolo fresco
- 3 foglie di alloro
- 5 coste di sedano
- 5 peperoncini rossi piccanti freschi
- Olio extravergine
- sale q.b.

# Bicchiere cheese cake salata con Mostarda di radicchio

Chef **Alessandro Carniti** @alessandro.pcs/



## Procedimento

Frullare i taralli insieme al burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente e disporre i taralli frullati in una calice o in una coppetta. I biscotti saranno la base dei nostri cheese cake.

Per ottenere la crema di gorgonzola ,scaldare a fuoco moderato la panna e farvi sciogliere i dadini di gorgonzola. Aggiungere quindi i fogli di gelatina ben strizzati e omogeneizzare il tutto.

Versare la crema di ottenuta in una ciotola o brocca, e mixare con il mixer a immersione prima di lasciarla riposare in frigorifero.

In una ciotola mettere il mascarpone e lavorarlo con una frusta fino a formare una crema piuttosto compatta.

Aggiungere il composto di mascarpone alla crema gorgonzola. Amalgamare sino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Montare la rimanente panna fresca e incorporarne un paio di cucchiaini alla crema di formaggi.

Versare con l'aiuto di un cucchiaino o di un sac a poche la crema così ottenuta sulla base di biscotti e porre il tutto in frigorifero per 30 minuti.

Decorare a piacere con la mostarda di radicchio.

## Ingredienti

- 100g Taralli
- 250g Gorgonzola
- 200g Mascarpone
- 150g Panna fresca
- 14/16g Gelatina
- 25g Burro di panna
- 2 cucchiaini Mostarda di radicchio



# *Cheese cake al torrone* *con mostarda di zenzero e cioccolato*

Chef **Alessandro Carniti** @alessandro.pcs/



## *Procedimento*

Frullare i biscotti insieme al burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente e disporre i biscotti frullati in una tortiera o in un disco per torte foderato.

Ammorbidire il formaggio fresco con una frusta, se risultasse troppo duro aggiungere della panna fino ad una consistenza soda ma lavorabile.

Reidratare la gelatina e unirla alla crema di formaggio.

Montare la panna e unire i due composti amalgamandoli uniformemente

Versare il composto ottenuto nella tortiera con il fondo di biscotti e lasciar raffreddare in frigo per almeno 3 ore o in freezer per 1 ½ ora.

Togliere dalla tortiera e decorare con uno strato leggero di mostarda di zenzero.

## *Ingredienti*

- 200g Biscotti secchi
- 100g Burro
- 250g Formaggio fresco
- 250g Torrone bianco
- 300g Panna fresca
- 80g Gocce di cioccolato
- 12g Gelatina
- qb Mostarda di zenzero

# Cocktail

## “Il cremonese aristocratico”

Bartender **Marco Pistone** @marco\_pistone\_aristocratico



### *Procedimento*

In uno shaker/Boston, inserire il Gin, il succo di limone, le foglie di menta, il liquido della mostarda, ed il bianco d'uovo, shakerare il tutto e versare in un bicchiere Old Fashioned precedentemente orlato di torrone finemente tritato; aggiungere il top di Ginger beer, servire con Pairing di Torrone e ciliegina in Mostarda.

### *Ingredienti*

- 5 cl GIN dell'Aristocratico
- 2 cl succo di limone
- 2 cl liquido della Mostarda agli agrumi
- 5/6 foglie di menta
- 2 gocce di stillabunt
- Top di ginger beer
- Crusta di torrone cremonese