

IL PANINO D'AUTORE DAVIDE OLDANI D'O, CORNAREDO (MI)

d'o di prosciutto cotto italiano



perché

Possibile cibarsi con un panino che sia leggero e gustoso al tempo stesso? E' questo l'obiettivo del mio D'O di prosciutto cotto italiano. Che si raggiunge applicando la regola dell'armonia dei contrasti e dell'assoluta facilità di assimilazione degli ingredienti. La sfoglia d'uovo, che contiene in percentuale $\frac{3}{4}$ di albume rispetto al tuorlo, è inserita al posto delle salse troppo dense e grasse, così come la scelta di usare qualche goccia di olio d'oliva al posto del burro. Gusti agrodolci che si mescolano tra loro senza però prevaricarsi a vicenda. La scelta di usare farina di cereali per l'impasto del pane, a rendere più croccante, insieme ai semi di girasole, l'attimo del morso per poi passare attraverso la morbidezza della mollica e degli spinaci sbianchiti a gustare l'insieme di sapori che si incrociano in un pasto decisamente succulento ma rigorosamente digeribile.



davide oldani

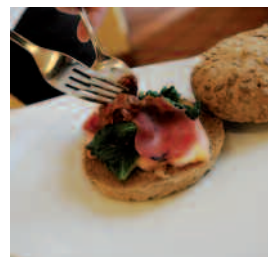
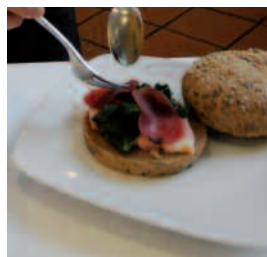
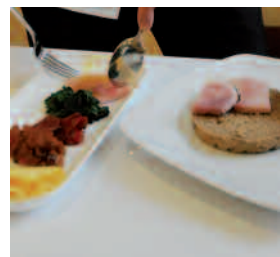
MIGLIO UNA CIPOLLA FRESCA DI UN ASTICE IN FRIGO DA QUATTRO GIORNI. AL D'O DI CORNAREDO SI RAGIONA COSÌ. TUTTO MERITO DI DAVIDE, CHEF PATRON DEL LOCALE DOVE È IMPOSSIBILE PRENOTARE PER I PROSSIMI TRE MESI. UNA CANTINA CON 180 ETICHETTE E PREZZI CHE CONCORRENZIALI È DIR POCO. MA NON BASTANO QUESTI POCCHI NUMERI A RACCONTARE DAVIDE OLDANI, UN QUARANTENNE EX PROMESSA DEL CALCIO CHE HA FATTO DELLO SPIRITO DI SQUADRA APPRESO NEGLI ANNI DELL'AGONISMO IL MODELLO PROFESSIONALE DEL LAVORO IN CUCINA. DOPO 10 ANNI COME SECONDO DI GUALTIERO MARCHESI ED ESPERIENZE DA ALBERT ROUX A LONDRA, DA ALAIN DUCASSE A MONTECARLO E PIERRE HERME A PARIGI, IL 23 OTTOBRE DEL 2003 NASCE IL D'O, UN'ISOLA FELICE DELLA TRADIZIONE, DOVE IL RAPPORTO TRA QUALITÀ E PREZZO È UNO DEI MIGLIORI NEL PANORAMA ITALIANO. I PIATTI SONO SCHIETTI, DIRETTI MA ALLO STESSO TEMPO RAGIONATI, MAI BANALI. UN ESEMPIO PER TUTTI? LA CIPOLLA CARAMELLATA, CALDA E FREDDA, CROCCANTE E TENERA, DOLCE E SALATA, UN'ISTANTANEA NITIDA DELLA CUCINA "CIRCOLARE" DI OLDANI, QUELLA DOVE SAPORI, ODORI E COLORI SI RICHIAMANO A VICENDA IN UN SAPIENTE EQUILIBRIO FINALE.

IL PANINO D'AUTORE DAVIDE OLDANI D'O, CORNAREDO (MI)



Gli ingredienti (per 4 persone)

- 4 panini da 70 g di pane con farina di cereali con semi di girasole
- 4 fette da 30 g di Prosciutto Cotto Fior di Stella Negroni per un totale di 120 g
- 16 fette sottilissime di barbabietola per un totale di 20 g
- 60 g di chutney di frutta
- 1 sfoglia sottile di uovo composta da: 2 tuorli d'uovo per un totale di 40 g
- 3 albumi d'uovo per un totale di 150 g
- Spinaci sbianchiti, 40 g
- Olio extra vergine d'oliva, 20 g



La preparazione

Il panino viene realizzato posizionando, dentro del pane fatto con della farina di cereali e dei semi di girasole, una fetta abbastanza spessa di prosciutto cotto di alta qualità arrostito leggermente, uno strato di spinaci sbianchiti (ovvero sbollentati) leggermente, delle fettine di barbabietola rossa, del chutney di frutta (composto agrodolce a base di frutta, spezie ed erbe), una sfoglia sottile di uovo e qualche goccia di olio extra vergine d'oliva. Il panino è così pronto da servire.



PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE DI ALTA QUALITÀ FIORDISTELLA NEGRONI
RICAVATO DALLA COSCIA SUINA E CARATTERIZZATO DAL COLORE ROSA TENUE DELLA FETTA, IL PROSCIUTTO COTTO È UN PRODOTTO RELATIVAMENTE RECENTE NELLA TRADIZIONE DELLA SALUMERIA ITALIANA.

IL PROSCIUTTO COTTO FIOR DI STELLA NEGRONI NASCE DA FILIERA ITALIANA CONTROLLATA E SI RICONOSCE PER IL GUSTO PARTICOLARMENTE DELICATO E NATURALE.

DOPO IL MASSAGGIO PRELIMINARE DELLA MATERIA PRIMA PER FAVORIRE L'ASSORBIMENTO DEL SALE E DEGLI AROMI, I PROSCIUTTI VENGONO IMMESSI IN APPOSITI STAMPI PER DAR LORO LA FORMA CARATTERISTICA. QUINDI VENGONO COTTI A VAPORE, PASSAGGIO ESSENZIALE PER CONFERIRE AL PRODOTTO IL GIUSTO GRADO DI UMIDITÀ E IL TIPICO SAPORE DELICATO.