



NERO

FERMENTO

PRIMAVERA 2025



RISOTTO A.O.P.

con aglio nero in crema,
peperoncino fresco e salsa
al prezzemolo

INGREDIENTI

- 320 g di riso Carnaroli
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- 4 cucchiaini di crema di aglio nero
- 50 g di burro
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- peperoncino fresco q.b.
- prezzemolo q.b
- 1 scalogno
- 1/2 patata
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Scalda un filo d'olio in un tegame, versa il riso e tostalo a fiamma vivace finché diventa traslucido. Aggiungi il brodo caldo poco per volta, mescolando spesso fino a ottenere una consistenza cremosa. Quando è pronto, manteca con burro, Parmigiano e crema di aglio nero, regola di sale e lascia riposare coperto per un minuto.

Servi con peperoncino fresco e una salsa al prezzemolo, ottenuta frullando le foglie sbollentate e raffreddate in acqua e ghiaccio insieme a una patata rosolata su fondo di scalogno, aggiungendo poca acqua calda per regolare la densità..

Suggerimento: per un gusto più deciso, puoi far dorare due spicchi di aglio bianco all'inizio, prima di tostare il riso.



PASSATELLI

con cipolla rossa, asparagi,
aglio nero e stridoli

INGREDIENTI

- 120 g di pangrattato
- 120 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 3 uova
- 30 g di farina
- noce moscata
- sale
- 1 cipolla rossa
- 300 g di asparagi verdi
- 3 spicchi di aglio nero
- 50 g di stridoli
- olio extravergine d'oliva
- polvere di aglio nero

PROCEDIMENTO

Prepara l'impasto dei passatelli mescolando pangrattato, Parmigiano, uova, farina, sale e noce moscata, poi lascia riposare. Intanto affetta la cipolla e falla stufare dolcemente in olio. Unisci gli asparagi a rondelle e cuoci per pochi minuti. Cuoci i passatelli in brodo vegetale finché salgono a galla, scolali e saltali con le verdure.

Aggiungi gli spicchi di aglio nero tagliati a lamelle a fine cottura, incorpora gli stridoli freschi e completa con una generosa spolverata di polvere di aglio nero.

Suggerimento: se non hai nelle vicinanze una pineta in cui raccogliere gli stridoli, puoi usare spinacini freschi: il risultato sarà altrettanto delicato e armonioso.



UOVA DI QUAGLIA

con asparagi, gambuccio croccante e maionese all'aglio nero

INGREDIENTI

- 8 uova di quaglia
- 300 g di asparagi verdi sottili
- 4 fette di gambuccio stagionato
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchianino abbondante di crema di aglio nero
- olio extravergine d'oliva
- sale

PROCEDIMENTO

Sbollenta gli asparagi per pochi minuti, scolali al dente e saltali in padella con poco olio. Rosola il gambuccio fino a renderlo croccante. Cuoci le uova di quaglia all'occhio di bue in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Mescola la maionese con la crema di aglio nero fino a ottenere una salsa omogenea. Disponi gli asparagi sul piatto, adagia sopra le uova, aggiungi il gambuccio croccante e completa con la maionese all'aglio nero.

Suggerimento: per una variante vegetale, prepara una maionese vegana con latte di soia, olio di semi, succo di limone e senape, poi unisci la crema di aglio nero per un effetto altrettanto cremoso e profumato.



Questo ricettario nasce dalla preziosa collaborazione con la scuola ENGM Emilia-Romagna di Ravenna, grazie all'impegno dei suoi docenti e all'entusiasmo dei suoi studenti.

Le preparazioni sono state realizzate presso il ristorante didattico della scuola, Officina Ubuntu.



NeroFermento Srl
Via Romea Nord, 246
48122 - Ravenna (Italy)

nerofermento.it
info@nerofermento.it