



Oggi presentiamo una bellissima ricetta dello Chef Luigi Favorito, i suoi tortellini di pasta fresca ripieni di baccalà, vellutata di patate e chutney di barbabietola.



□ *Per l'impasto della pasta fresca (per 4 persone)

-Semola 280 gr

-Farina "00" 120 gr

-4 uova medie

*Per il ripieno dei tortellini

-1 Filetto di baccala' 400 gr

-Cipolla 50 gr

-Aglione, mezzo spicchio

- Olio extravergine d'oliva 40 gr

*Per la vellutata di patate

-Burro 50 gr

-Cipolla 50 gr

-Patate 200 gr

-Brodo vegetale q.b.

*Per la chutney di barbabietola

-Barbabietola 100 gr

-Olio extravergine d'oliva 30 gr

-Xantana 1 gr

*Procedura

Stendete la pasta fresca col mattarello o con l'apposita macchina molto sottilmente e ricavate dei quadrati di almeno 4 cm che andrete a riempire con il composto a base di baccalà, cotto

molto rapidamente in olio caldo aromatizzato con poco aglio e cipolla.

*Per la vellutata di patate

Sbucciate le patate e tagliatele a piccoli cubetti. Fate appassire la cipolla nel burro e aggiungete le patate. Dopo un paio di minuti aggiungete il brodo vegetale e portare a cottura le patate. Infine frullate il tutto per ottenere la vellutata.

*Per la chutney di barbabietola

Cuocete le barbabietole a vapore e frullatele ancora calde con aggiunta di olio extravergine d'oliva e pochissima xantana. In ultimo impiattate a vostro piacimento e buon appetito.

Luigi Favorito, classe 1967, pugliese d'origine, nei suoi quasi 30 anni come cuoco e capocuoco professionista ha sempre portato avanti e valorizzato la cucina mediterranea, con particolare focus sulle specialità italiane e greche, di pesce o di carne, di cucina calda o fredda,

di pasta fresca o di pasticceria, sempre con l'intento e la passione di deliziare i clienti dei vari ristoranti ed alberghi dove ha lavorato. Molto attivo come Chef e cuoco nella progettazione di menù e nella creazione di nuovi piatti, oltre che nella gestione tecnica del team di cucina, dall'amministrazione ai controlli alimentari, dall'igiene alla pulizia dell'area di lavoro secondo il protocollo HACCP.

Dopo iniziali esperienze nella natia Puglia, a Taranto e anche a Rimini, decide di ampliare le sue conoscenze dapprima in Grecia in Hotels come Peninsula, Capsis e King Saron, solo per citarne alcuni, e poi in Germania a Echterdingen presso il Ristorante Le Populaire, alla Trattoria da Maria a Nürtingen e poi al Ristorante Wangenbrüggli / Villa Belvedere a Niederwangen. Ottimo conoscitore della lingua greca e del tedesco e di un buon inglese orale e scritto, si sposta nella vicina Berna, in Svizzera, dove lavora come Chef in diverse strutture come il Ristorante Pizzeria Settebello, l'Ambiente, il Ristorante Verdi ed il Ristorante Pizzeria Più a Kornhaus, sempre nella capitale elvetica. Vanta diversi corsi, come cucina sottovuoto e finger food con il Maestro Gianluca Tomasi, di gastronomia molecolare con Fabio Tacchella, oltre che un'esperienza allo Zen food lab con lo Chef Alfredo Jannaccone. Già Vice Presidente dell'Associazione Cuochi Canton Berna, oggi è anche Segretario dell'APCI , l'Associazione Professionale Cuochi Italiani, della Svizzera.