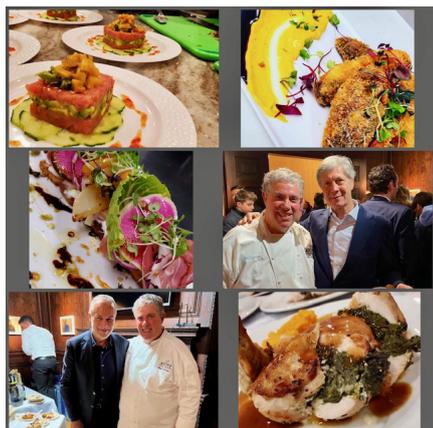


□



□

**Ed ecco la ricetta del nostro Chef Antonino, un piatto classico rivisitato alla sua maniera:
orecchiette con broccoli e spuma di formaggio**



Purea Di Broccoli

-1 a testa ☐☐ fiore di broccoli

-1800 g ☐ di acqua

-20 g ☐☐ di sale

☐ * Portate l'acqua ad ebollizione e aggiungete il sale, quindi i broccoli

☐ * Cuocete fino a quando non diventa morbido, poi scolatelo, conservando un po' dell'acqua di cottura

☐ * Frullate i broccoli e aggiungete l'acqua di cottura che avete conservato in modo da ottenere una consistenza morbida e cremosa

Pasta

-454 g ☐☐ di orecchiette fresche

-300 g ☐☐ di salsiccia italiana fresca

-10 g di olio extravergine d'oliva

-50 g di formaggio medio morbido grattugiato (Caciocavallo o Primo Sale)

-1 g di scaglie di peperoncino

- del finocchio selvatico o dell'aneto per guarnire

* Soffriggete la salsiccia con l'olio extravergine d'oliva in una padella capiente, frantumando la carne quasi come briciole e fino a cottura ultimata

* Cuocete la pasta in acqua salata al dente

* In una piccola ciotola aggiungete il formaggio grattugiato e mescolate con un cucchiaino di acqua calda di cottura della pasta per creare una salsa cremosa

* Aggiungete circa 80 g di acqua di cottura della pasta anche alla salsiccia, quindi versate in padella anche la pasta cotta, la salsa di formaggio, la purea di broccoli e le scaglie di peperoncino e mescolate bene il tutto

* Impiattate la pasta e guarnitela con dei petali di formaggio e finocchio selvatico

Oggi parliamo di un grande Chef, fra l'altro anche Vice Presidente dell'Associazione Chef di New York (USA), l'AICNY, Antonino Ciolino, che ci racconta un pò della sua vita e di come ha cominciato il suo percorso culinario professionale. Inizia la sua carriera frequentando L'IPAS di Cefalù, in provincia di Palermo e, dopo aver conseguito il relativo diploma, decide di accrescere le sue conoscenze in Francia e in Svizzera, dopodiché ritorna in Italia per approdare al famoso Hotel Cesare Augustus a Lido di Jesolo ed in seguito al CIGA Hotels Group nelle Dolomiti. A questo punto della sua carriera decide di cimentarsi anche oltreoceano provando l'avventura nella grande mela, ossia a New York , negli Stati Uniti. Dopo un iniziale stage al Four Seasons Hotel ottiene l'opportunità di lavorare come Sous Chef presso il Rockefeller Center, dove, con grande impegno professionale e passione raggiunge il vertice ottenendo la nomina di Executive Chef. Nel frattempo dopo diversi anni di esperienza nel settore, assieme ad un partner, realizza anche il sogno di aprire un ristorante tutto suo, a cui ne farà seguito subito dopo un'altro. Nel 2012 il nostro Chef Antonino viene attratto da una nuova avventura nel mondo dell'airlines catering con il presentarsi di una grande opportunità di lavoro con LSG Sky Chefs, azienda leader intercontinentale della ristorazione aerea, dove si preparano i pasti per i settori Business e Prima Classe, un mondo diverso ma altrettanto "challenging", dove ricopre da allora ad oggi la carica e la mansione di Executive Chef, che gli permette di viaggiare in pratica ovunque, con il servizio pasti operante praticamente in tutto il mondo. Giusto per non farsi mancare niente è anche partner in un'altra attività, sempre nell'ambito culinario altamente professionale, dove, insieme a Robert N. Moussally, è anche proprietario del "The Chubby Moose Private Chefs and Catering Services".