



RICETTE CON GELATO GOURMET

IL GELATO COME NON LO HAI MAI GUSTATO

RICETTE PER STUPIRE

 **GELATO** *for* **RUN**



GELATO for RUN è la gelateria “insolita” di Milano che unisce due passioni portatrici di sana felicità: il gelato e la corsa.

Il nostro gelato **“insolitamente artigianale”** si distingue per il gusto pieno e per i corretti valori nutrizionali grazie alla produzione artigianale nel nostro laboratorio (direttamente in negozio) dove esaltiamo il gusto delle materie prime e sperimentiamo nuove combinazioni di sapori.

Le nostre ricette attentamente bilanciate, il costante aggiornamento e la ricerca degli ingredienti più adatti anche ai sapori più insoliti, ci permettono di unire la tradizione artigianale con la qualità certificata, ottenendo **gusti unici e sorprendenti**.

Questo ricettario è stato realizzato dal mastro gelatiere Giorgio Zenaboni con la collaborazione degli chef Sergio Viganò e Francesca Bussone presso Sepal s.r.l. di Alessandro Croce.

Fotografie di Ale Di Blasio



TARTARE CON CIALDA DI POLENTA ALL'ORIGANO

con gelato crema, parmigiano e tartufo

INGREDIENTI

100g pp. - Carne
Farina per polenta
Acqua
Olio d'Oliva - q.b.
Sale - q.b.
Pepe - q.b.
Origano - q.b.



PROCEDIMENTO

- 1** Per ottimizzare i tempi di preparazione è bene partire dalla polenta. È possibile utilizzare anche una polenta rapida alla quale, in fase di addensamento, deve essere aggiunto progressivamente l'origano in modo che questo si mescoli uniformemente alla farina senza creare grumi. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di utilizzare una frusta.
- 2** Una volta pronta stendere la polenta con una leccarda su un foglio di carta da forno posto su una teglia e infornarla in forno ventilato ad una temperatura di 90 gradi. Mentre la polenta si essicca si può procedere alla preparazione della tartare.

IDEE PER STUPIRE

- 1** **Ovo con gelato crema, parmigiano e tartufo**
- 2** **Risotto con gelato crema, parmigiano e tartufo a fondersi**
- 3** Tagliare al coltello un taglio di carne preferibilmente magra (filetto o scamone) e condirla con olio e sale.
- 4** Per realizzare la quenelle di gelato utilizzare uno stampo in silicone o il movimento rotatorio di due cucchiaini.

MIX DI VERDURE

con gelato barbabietola e timo

INGREDIENTI

100g - Datterini gialli
100g - Datterini rossi
100g - Pomodori verdi
100g - Peperoni dolci
1 Cucchiaino - Zucchero



PROCEDIMENTO

- 1** Partire dalla riduzione dei datterini gialli. Dopo aver lavato bene i datterini frullarli con un mixer, versare il composto in un pentolino, aggiungere un cucchiaino da caffè di zucchero e iniziare a ridurlo a fuoco lento.
- 2** Mentre i datterini si riducono si può procedere al taglio delle verdure. Per la posa della quenelle di gelato alla barbabietola e timo tagliare in due e pulire dai semi i peperoni dolci. Per dare colore al piatto utilizzare i pomodorini (rossi, gialli e verdi) tagliati a piacere in base alle esigenze dell'impattamento.

IDEE PER STUPIRE

Letto di purea di lenticchie e zampone o cotechino con gelato barbabietola e timo

Pinzimonio con gelato barbabietola e timo

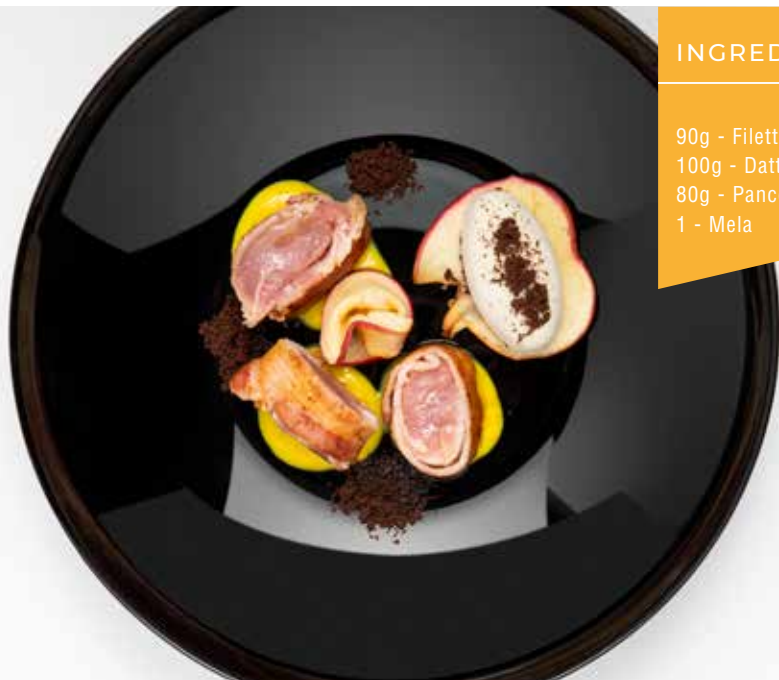
Mostarda con gelato barbabietola e timo

- 3** Per realizzare la quenelle di gelato utilizzare uno stampo in silicone o il movimento rotatorio di due cucchiari.

FILETTO DI MAIALE

BARDATO CON RIDUZIONE DI DATTERINI

con gelato porcino e crumble di biscotto al cioccolato amaro



INGREDIENTI

90g - Filetto pp.
100g - Datterini gialli
80g - Pancetta
1 - Mela

PROCEDIMENTO

- 1** Lavare i datterini e frullarli con un mixer, versare il composto in un pentolino, aggiungere un cucchiaino da caffè di zucchero e iniziare a ridurli a fuoco lento.
- 2** Preparare le chips di mela utilizzando una mandolina per il taglio: disporre le fette sulla carta da forno e infornarle a 80 gradi per 20/25 minuti in modo tale da essiccarle.
- 3** Procedere alla rosolatura del filetto bardato utilizzando una padella antiaderente. Prestare attenzione a girarlo progressivamente affinché la pancetta diventi croccante e uniforme. I tempi di cottura variano in base allo spessore scelto per il taglio del filetto.

IDEE PER STUPIRE

Fetta di polenta bianca frita con gelato al porcino e crumble di biscotto al cioccolato amaro

Risotto con gelato al porcino e crumble di biscotto al cioccolato amaro a fondersi

- 4** Dopo la scottatura si consiglia di chiudere il maialino in un recipiente in modo che i vapori e i grassi sciolti della pancetta possano contribuire a proseguire la cottura e a migliorare i sapori.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

SALSICCIA SBRICIOLATA E CIALDA DI GRANA

con gelato gorgonzola e noci

INGREDIENTI

80g - Riso pp.
20g - Grana grattugiato
1 - Salsiccia
80g - Pancetta
Zafferano - q.b.
Noci - q.b.
Cipolla - q.b.
Olio Evo - q.b.



PROCEDIMENTO

- 1 Porre una padella sul fuoco e arroventarla, successivamente distribuire il grana grattugiato e stenderlo con un cucchiaio. Dopo circa 20 secondi sollevare il disco e girarlo sull'altro lato per terminare la cottura. Una volta formata la cialda posizionarla su una tazzina da caffè per darle la forma più adatta ad accogliere la quenelle di gelato.
- 2 Preparare l'acqua di cottura del riso alla quale può essere aggiunta della cipolla per insaporire. Salare al momento dell'ebollizione e poi versare il riso tostato in una padella con dell'olio e qualche spicchio di cipolla, aggiungere l'acqua precedentemente portata ad ebollizione e lasciar cuocere.

IDEE PER STUPIRE

- Crostone di pane caldo con gelato gorgonzola e noci e miele**
 - Crostone di pane caldo e lardo di colonnata con gelato gorgonzola e noci**
 - Gelato gorgonzola e noci con fichi caramellati su letto d'indivia belga o radicchio**
- 3 Tagliare il budello della salsiccia e svuotare progressivamente la pasta dell'insaccato in una padella facendola saltare fino a raggiungere una colorazione bruna. Terminata la cottura del riso aggiungere lo zafferano e poi impiattare decorando con salsiccia sbriciolata e cialda di grana.

CIALDA DI POLENTA, CIPOLLE CARAMELLATE E SPUMA DI CIPOLLE

con gelato al baccalà, patata viola e crumble di lamponi



INGREDIENTI

Polenta gialla - q.b.
4 - Cipolle
2 - Acciughe
80 gr - Zucchero
Pinoli - q.b.
Pepe nero in grani - q.b.

PROCEDIMENTO

- 1** Stufare due cipolle per una decina di minuti e frullarle con un mixer insieme alle acciughe e ai pinoli; una volta ottenuto un composto cremoso utilizzarlo o filtrarlo in un sifone gourmet caricato con N₂O.
- 2** Preparare la polenta (può essere impiegata anche quella rapida) e stenderla con una leccarda su un foglio di carta da forno posto su di una teglia; poi infornarla in forno ventilato ad una temperatura di 90 gradi.
- 3** Tagliare con una mandolina le altre due cipolle, metterle in un pentolino con 100 ml d'acqua e 80 grammi di zucchero. Saranno cotte quando l'acqua sarà evaporata e le cipolle avranno assunto il caratteristico color bruno caramello.

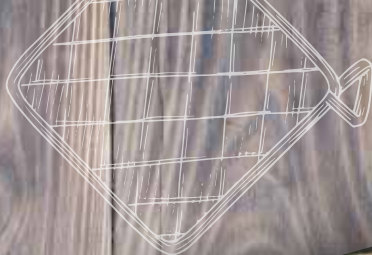
IDEE PER STUPIRE

Fetta di polenta bianca frita con gelato al baccalà, patata viola e crumble di lamponi

Polentina morbida con gelato al baccalà, patata viola e crumble di lamponi a fondersi

Crocchette di baccalà, patate e salvia con gelato al baccalà, patata viola e crumble di lamponi

Insalata "mediterranea" con crostini di pane, cipolla, pomodori, olive, capperi, pinoli, uvetta e quenelle di gelato al baccalà patata viola e crumble di lamponi



GELATO for RUN

Viale Cassiodoro, 20 - Milano

Tel. +39 0236767936

www.gelatoforrun.com

