



[MORE TAGS...](#)
[GLOSSARIO...](#)

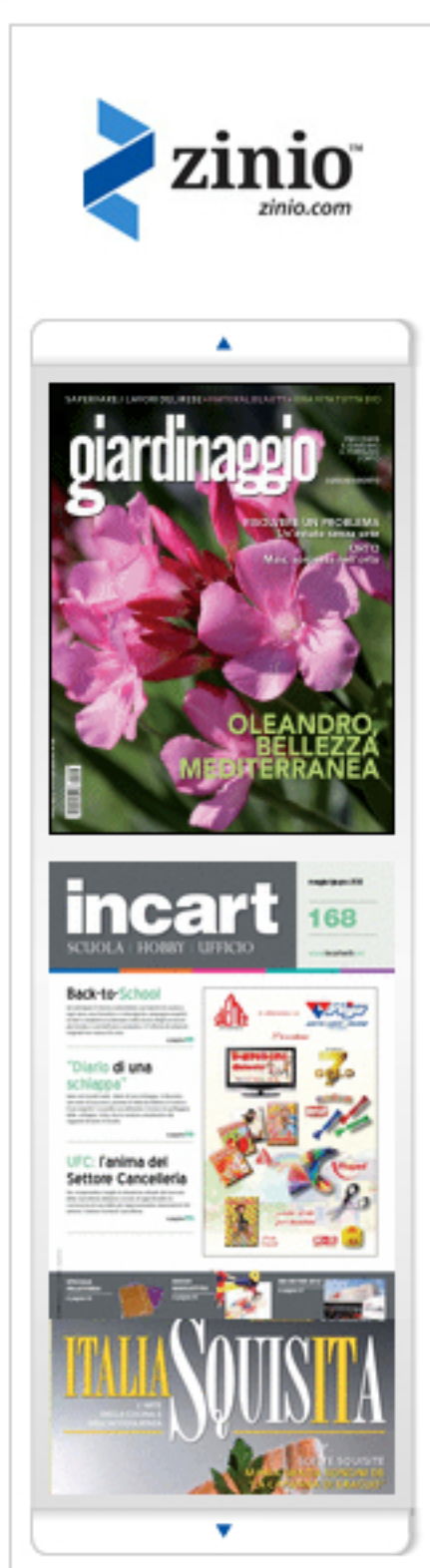
Olio di oliva vendita
 Italiano, extravergine,
 morbido a buon prezzo.
 Spedizione gratis
www.oliiodiolivaitalia.it

Scegli Tu! [▶](#)

18 June 2012 -- Ricette grandi chef: Bocconcini di filetto di agnello con salsa di ciliegie
 Ricette di stagione a base di ciliegie: Bocconcini di filetto di agnello
 ciliegie: Bocconcini di filetto di agnello marinato e arrostito con fo...

14 June 2012 -- Ricette alta cucina: Petto di germano reale su salsa di ciliegie
 Ricette con le ciliegie e ricette grandi chef? Petto di germano reale in rosa su salsa di ciliegie d...

LE RIVISTE IN DIGITALE



Ferrarelle spa

e

ITALIASQUISITA.NET
 il network dell'eccellenza a tavola

celebrano

GRANDI RICETTE

Ricette con le ciliegie? La zuppa di Leandro Luppi

by Guido Rizzuti, Saturday 2 June 2012



Leandro Luppi, chef della Trattoria Vecchia Malcesine, a Malcesine (VR), ci presenta la zuppa di pane e olio con ciliegie, verza candita e formaggio croccante.

Le ciliegie sono leggere, digeribili, poco caloriche, ma soprattutto golose. Sono una vera festa prima per gli occhi e poi per il palato dove si sprigiona il loro aroma dolce e invitante. Ottime per depurare l'organismo, e ancora più efficaci sono le marasche e le amarene. Disintossicano fegato e reni, sono diuretiche e combattono la ritenzione idrica, sono antibatteriche e disinfettanti, grazie all'insieme dei sali minerali, in particolare potassio, zolfo e cloro. Le ciliegie hanno queste e tante altre qualità, così oggi vi proponiamo una ricetta di **Leandro Luppi**, chef della **Trattoria Vecchia Malcesine**, a Malcesine (VR), che le abbina con zuppa, verza candita e formaggio croccante.



Ricette grandi chef e ricette con le ciliegie: Zuppa di pane e olio con ciliegie e verza candita, e formaggio croccante.

Ingredienti per 10 porzioni

Per la zuppa

- ⇒ 250 g pane all'olio
- ⇒ 30 g olio extravergine d'oliva
- ⇒ 800 g acqua
- ⇒ 2 spicchi aglio
- ⇒ sale e pepe q.b.

Per le ciliegie candite

- ⇒ 300 g ciliegie
- ⇒ 30 g succo limone
- ⇒ 70 g zucchero
- ⇒ 120 g glucosio
- ⇒ 120 g acqua

Per il formaggio croccante

- ⇒ 200 g scorza di formaggio Monte Veronese stravecchio
- ⇒ 600 g acqua
- ⇒ olio per friggere

Per la verza candita

- ⇒ 100 g di verza
- ⇒ 200 g sciroppo di zucchero al 100%
- ⇒ sale q.b.

Preparazione

Per la zuppa: tritare il pane, mettere in casseruola l'aglio e l'olio, aggiungere il pane, tostarlo leggermente, bagnarlo con l'acqua e lasciare cuocere a fuoco lento fino ad ottenere una crema di media densità.

Per candire le ciliegie: mettere in padella lo zucchero, il glucosio, il succo di limone e cuocere fino a piccola bolla; aggiungere poi le ciliegie denocciolate e cuocere leggermente. Lasciar riposare per almeno un giorno.

Per il formaggio croccante: bollire l'acqua e inserire le croste di formaggio, cuocere finché le croste saranno molto morbide; ancora calde stendere il formaggio con il mattarello, fino ad uno spessore di circa 2-3 millimetri, tagliare a pezzetti e friggere in olio bollente fino che si gonfiano e diventano croccanti.

Per la verza: versare in una padella lo sciroppo di zucchero e portare a bollore; aggiungere la verza tagliata a julienne e candire.

Presentazione del piatto

Assemblare il piatto con la zuppa calda, le ciliegie e la verza candita, e il formaggio croccante.

Tag: ciliegie Grandi Ricette LEANDRO LUPPI ricette con le ciliegie trattoria vecchia malcesine