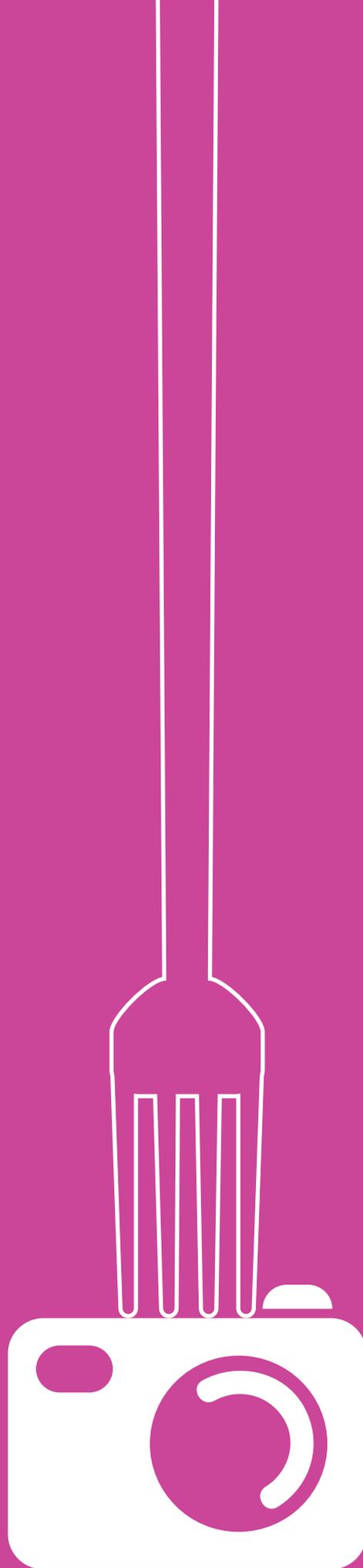


Cucina e
Fotografia







L'elegante presentazione
del piatto che **stupirà**
i vostri **ospiti**



Procedimento

Tagliate la melanzana a fette per il lato corto e mettetele su un panno da cucina e spolveratele con il sale grosso, lasciatele riposare finché non daranno l'acqua amara, giratele e ripetete il procedimento.

Asciugatele per bene con la carta assorbente, passatele nell'uovo sbattuto e impanatele nel pane grattugiato.

Friggetele in olio di semi ben caldo e asciugatele dall'olio con la carta assorbente.

Nel frattempo mettete in una padella un pò d'olio e fate imbiondire la mezza cipolla tagliata finemente, aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere per 5-8 minuti.

Prendete dei minipirottini di alluminio monoporzione, metteteci un cucchiaino di salsa, aggiungete una fettina di melanzana, altra salsa, una fettina di mozzarella, un cucchiaino di parmigiano. Ripetete l'operazione per altre 2 volte formando delle torrette.

Infonate le vostre miniparmigiane in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.

Sformate le miniparmigiane in un piatto.

Mini parmigiana

Ingredienti x 4 miniparmigiane

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 melanzana di quelle lunghe | sale |
| 1 uovo | peperoncino per decorare |
| 250 ml passata pomodoro | menta per decorare |
| 1 mozzarella | |
| parmigiano reggiano grattugiato | |
| mezza cipolla | |
| sale grosso | |
| pane grattato | |
| olio per friggere | |

1/125 F4.0



Scatto realizzato con l'utilizzo dei flash

Lo schema per questo scatto con illuminazione artificiale è il seguente:

1. Un flash puntato verso il soffitto bianco che fa rimbalzare la luce suò piatto aumentando la lucentezza del bianco ed eliminando tutte le ombre
2. Un flash che spara da dietro la vostra macchina fotografica per illuminare la parte frontale del piatto

Consigli di Food Styling

Per fotografare questo piatto seguite i seguenti suggerimenti:

1. Utilizzare una versione mignon di un piatto lo rende immediatamente chic ed elegante
2. Utilizzate un grande piatto bianco che contrasta con il colore rosso del vostro piatto
3. Per riempire il bianco e non far sembrare troppo minimal la vostra parmigiana, aggiungete una spruzzata di peperoncino tritato che leverete però al momento di servire ai vostri commensali la parmigianina
4. Per ravvivarla ulteriormente inserite un punto di contrasto colore che potrebbero essere 2 foglioline di menta o meglio ancora di basilico



Ravioli zucca e spinaci

Ingredienti x 4 persone

400 gr. di farina di grano tenero
4 uova
500 gr di zucca
400 gr di spinaci
3 amaretti secchi
noce moscata

4 cucchiaini di grana grattugiato
10-15 foglie di maggiorana
una manciata di pinoli
10-15 foglie di salvia
2 noci di burro
sale

Procedimento

Togliete la buccia alla zucca e tagliatela a pezzi abbastanza grandi, mettetela in una teglia con carta da forno sopra e cuocetela in forno a 160° per circa 1 ora, finché non si sarà caramellizzata. Mettete tutto nel minipimer e tritate per bene. Fate raffreddare e mettetela in frigo per una notte.

Preparate la sfoglia disponendo a fontana sul tavolo la farina, rompete le uova al centro e iniziate ad incorporare la farina dai bordi verso il centro compiendo dei gesti rotatori con la mano.

Impastate il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, se fosse troppo asciutto aggiungete 1 o 2 cucchiaini di acqua tiepida. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente, lasciate riposare per 1 ora in luogo asciutto e fresco.

Lessare gli spinaci per 4-5 minuti, lasciarli raffreddare e tritare con il minipimer. Mescolare ora alla zucca frullata la sera prima, aggiungere gli amaretti sbriciolati, il parmigiano grattugiato, la maggiorana sminuzzata, un paio di grattate di noce moscata e aggiustate di sale.

Prendete ora la pasta tagliatene un pezzo e rifasciate subito quello che non usate per non farlo seccare, iniziate a tirare la sfoglia con la nonna papera fino ad arrivare al bottone più stretto. Disponete un cucchiaino d'impasto ogni 3 cm della pasta, mettetela e fate aderire bene intorno al ripieno la pasta, se fosse troppo asciutta bagnate con un po' d'acqua. Tagliate i vostri ravioli e procedete fino ad esaurimento ingredienti.

Cuocete i ravioli per 1 paio di minuti e serviteli con burro fuso, salvia, pinoli tostati e una grattata di parmigiano.

1/125 F2.8



Scatto realizzato con l'utilizzo dei flash

Lo schema per questo scatto con illuminazione artificiale è il seguente:

1. Il punto di forza di questo piatto è il controluce realizzato con un flash posto dietro il soggetto
2. Mentre per illuminare la parte sopra e per eliminare le ombre frontali, basta puntare un flash verso il soffitto che colpirà il piatto di rimbalzo

Consigli di Food Styling

Per fotografare questo piatto seguite i seguenti suggerimenti:

1. per conferire eleganza al piatto utilizzate un piatto bianco e una porzione ridotta di cibo
2. giocate con le forme geometriche e disponete 1 raviolo al centro del piatto e sopra di esso altri 3 a ventaglio sovrapposti, attenzione a non far cuocere troppo i ravioli che altrimenti si potrebbero afflosciare nel piatto
3. decorate con dell'amaretto sbriciolato disposto lungo il perimetro interno del piatto formando un anello
4. inserite un punto di colore a contrasto utilizzando tre foglioline di salvia e dei pinoli tostati messi solo sopra ai ravioli
5. infine aggiungete qualche scaglia di grana per aumentare la texture sui ravioli



Procedimento

Pulite bene i calamari staccando le teste e i tentacoli dal resto, puliteli bene privandoli della pelle e dell'anima trasparente interna.

Togliete le alucce lasciando solo le sacche e mettetele da parte.

Togliete dai tentacoli gli occhi e il dente e tagliateli grossolanamente, fate la stessa cosa per le alucce.

Mettete in una padella un goccio d'olio e fate soffriggere lo scalogno e la cipolla tritati finemente, aggiungete i pezzetti di calamaro, salate e aggiungete un po' di peperoncino, mezzo bicchiere di vino bianco, e il concentrato di pomodoro, cuocete per 10-15 minuti finché il vino non sarà completamente evaporato. Aggiungete ora il pane grattugiato e amalgamate il tutto a fuoco vivo per un minutino.

Prendete una terrina e metteteci dentro l'uovo sbattuto, i pinoli, il parmigiano, la mollica di pane ammolata e ben strizzata, un pò di prezzemolo tritato e i calamari cotti. Amalgamate per bene il tutto e riempiete i 4 calamari per 3/4 chiudendoli con uno stuzzicadenti.

Prendete una teglia e ungetela, metteteci sopra i calamari e copriteli quà e là con il ripieno avanzato, metteteci ancora qualche goccia d'olio sopra e infornate a 200° per 10 minuti.

Calamari ripieni

Ingredienti x 2 persone

4 calamari	200 gr. di mollica di pane
1 scalogno	100 gr di parmigiano grattugiato
1 cipolla bianca piccola	3 cucchiaini di pane grattugiato
vino bianco	peperoncino
prezzemolo	olio
una manciata di pinoli	sale
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro	
1 uovo	

1/125 F3.5



Scatto realizzato con l'utilizzo dei flash

Lo schema per questo scatto con illuminazione artificiale è il seguente:

1. Un flash puntato verso il soffitto bianco che fa rimbalzare la luce sulla parte alta del calamaro e del piatto aumentando la lucentezza del bianco
2. Un flash che spara da dietro il piatto per aumentare lo sfuocato e togliere tutte le ombre sotto i pezzi di cibo.

Consigli di Food Styling

Per fotografare questo piatto seguite i seguenti suggerimenti:

1. Aspettate che il calamaro si sia raffreddato prima di tagliarlo, risulterà più compatto e il ripieno rimarrà nell'anello di calamaro
2. Componete il piatto lasciando mezzo calamaro intero per far capire di che si tratta, il restante tagliatelo a rondelle e disponetele a semicerchio davanti all'altro pezzo
3. Quando cuocete il calamaro tenetevi dei pezzetti di ripieno da parte, aggiungete del pan grattato e cuoceteli qualche minuto in più del resto mettendo il forno in modalità grill in modo da avere elementi decorativi croccanti e dorati
4. Aggiungete qualche goccia d'olio di oliva per lucidare il piatto
5. Inserite del prezzemolo fresco tritato che dia contrasto ai colori dorati del piatto

La fine o l'inizio?

Siamo giunti alla fine di questo ebook, ma siamo appena all'inizio del progetto...

Questo progetto inizia da questo primo ebook, ma è in costante evoluzione.

Essendo indirizzato ad amatori e non professionisti mi piacerebbe seguirvi anche nella fase del vostro apprendimento aiutandovi e consigliandovi per poter raggiungere dei buoni risultati.

Metterò a disposizione sul sito www.cucinaefotografia.it un'area dove poter caricare le vostre foto prodotte seguendo i consigli dell'ebook, queste foto verranno condivise sulla fanpage di facebook e commentate da me e da chi vorrà dare suggerimenti costruttivi.

Il progetto vuole essere un luogo di scambi e consigli su come fotografare il cibo e su nuove ricette da poter provare tutti insieme, è per questo che probabilmente usciranno dei nuovi capitoli integrativi o addirittura nuovi ebook tematici.

Seguitemi su tutti i vari canali sociali per far crescere insieme il progetto.

E ora tutti ai fornelli!!!



www.facebook.com/cucinaefotografia



www.youtube.com/user/cucinaefotografia



www.pinterest.com/cucinaefotografia



www.plus.google.com/cucinaefotografia

Ringraziamenti

I ringraziamenti sono davvero tanti e li estendo a tutti gli amici che mi hanno dato suggerimenti e pareri sulle bozze del progetto ed in particolare:

Francesca e Alberto per la correzione di tutti i contenuti

Chef per Caso per la possibilità di fare una docenza presso di loro e far partire l'idea di tutto il progetto
Marco per l'ispirazione dei temi dei capitoli

Marcella per il video promozionale
Silvia per l'ottimizzazione del sito promozionale nelle versioni per mobile

Lucia per la preparazione di alcuni piatti

ULTIME NOTE:

Le ricette di questo ebook sono alcune inventate, alcune fornite da amici ed altre prese in rete e rielaborate.

Gli eventuali brand inseriti NON sono per fini commerciali ma puramente decorativi.

Tutte le foto di questo ebook e il materiale testuale sono coperti da copyright di proprietà di Giorgia Calvi e pixeljuice snc, è vietata la vendita e la riproduzione commerciale.

Cucina e
Fotografia

