

€ 4
MARZO
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

DA QUESTO MESE
UNA NONNA
E LE SUE
RICETTE SEGRETE

FIRENZE
UNA CITTÀ
DA ASSAGGIARE

**VITA
DA CUOCA
ANTONIA
KLUGMANN**

←
Pagnotta
classica
in pentola
di ghisa
p.79

PANE

FATTO A CASA TUA
CON I NUOVI TRUCCHI
RUBATI AI MAESTRI

ISSN 1121-1504
8.000.5
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 23.02.18

antipasti



Ciambella di piselli, cialda croccante e crema di robiola

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

750 g piselli
700 g patate
150 g robiola
100 g panna fresca
3 albumi
Parmigiano Reggiano Dop
farina 00
burro
semi di lino
sale

Lessate le patate con la buccia finché non diventano tenere.
Cuocete i piselli in abbondante acqua bollente: per 3 minuti dalla ripresa dal bollore quelli freschi, per 7-8 minuti quelli surgelati. Scolateli e frullateli subito, ancora caldi, ottenendo una vellutata.
Schiacciate le patate, ancora calde e senza la buccia, con lo schiacciapatate.
Montate leggermente 2 albumi.
Amalgamate la vellutata di piselli con le patate, quindi unite 5 g di parmigiano grattugiato, 45 g di farina e 7 g di sale. Infine aggiungete gli albumi montati e mescolatevi il composto con delicatezza dal basso verso l'alto.
Spennellate uno stampo a ciambella

(ø 19 cm) con burro fuso e riempietelo con il composto.
Infornate a 180 °C per 30 minuti circa.
Preparate le cialde: amalgamate 50 g di burro morbido con 30 g di farina, 30 g di parmigiano grattugiato e l'albume rimasto. Foderate una placca di carta da forno e stendetevi, con l'aiuto di un pennello da cucina, delle strisce di composto; spolverizzatele in maniera uniforme con una manciata di semi di lino. Infornatele a 180 °C per 7-8 minuti. Sforinatele e lasciatele intiepidire.
Portate a ebollizione la panna e, fuori del fuoco, incorporatevi la robiola.
Servite la ciambella tiepida con le cialde e la crema di robiola, anch'essa tiepida.



Terrina di trota ai pistacchi e burro acido

Cuoco Giovanni Rota
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

650 g polpa di trota
300 g panna fresca
200 g latte
50 g pistacchi pelati
4 albumi
½ cipolla
burro – aceto di vino
vino bianco secco
pepe nero in grani
sale

Frullate la polpa di trota cruda; unitevi quindi il latte, la panna, i 4 albumi e continuate a frullare finché non otterrete un composto cremoso.

Trasferitelo in una ciotola, salatelo e incorporate i pistacchi tritati.

Imburrate 4 terrine (10x10 cm) e distribuitevi il composto. Coprite la superficie con un foglio di carta da forno, facendolo aderire bene.

Infornate a bagnomaria a 160 °C per 1 ora.

Preparate il burro acido: tritate finemente la cipolla e amalgamatela con 30 g di burro morbido; unitele in una piccola casseruola con 40 g di vino, 15 g di aceto e 2 grani di pepe.

Cuocete sulla fiamma dolce fino a quando il composto non si sarà ridotto della metà. Alla fine, mantecate con una noce di burro freddo e filtrate. Ponete in frigorifero finché il burro non si sarà rassodato.

Servite la terrina a temperatura ambiente con il burro acido. A piacere completate con misticanza e scorzette di arancia.



Piatto bianco **Ecology**, piatto con bordo oro **Richard Ginori 1735**, piatto di vetro blu **Zafferano**, posate **Bitossi Home**, vassoio verde e bicchiere della ciambella **Funky Table**, bicchiere colorato, uccellino e sottopiatto decorato della ciambella **Maisons du Monde**, americana della ciambella **MarinaC**, vassoio tondo **Waiting for the Bus**, tutti i fondi di tessuto **Silva**.

Piatti delle orecchiette
Waiting for the Bus,
sottopiatto e tumbler
a pois Zafferano, tumbler
verde Marimekko da
Jannelli & Volpi, forchetta
Bitossi Home, fondo
di tessuto a fiori Silva.
Piatto bianco della barba
di frate ASA Selection,
piatto decorato rosa
Richard Ginori 1735,
tovaglia Belize di Maisons
du Monde.



Orecchiette con pesto mediterraneo e puntarelle

Cuoco Daniel Canzian
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 1 cespo di puntarelle
o 120 g di puntarelle pulite
320 g orecchiette fresche
100 g olio extravergine di oliva
50 g olive taggiasche snocciate

50 g capperi sotto sale dissalati
50 g pomodori secchi sott'olio
1 limone – 1 arancia
sale

Ricavate con il pelapatate 15 g di scorza dall'arancia e 15 g dal limone, tritatele, scottatele per pochi secondi e scolatele. Ripetete questa operazione per altre 2 volte in modo che le scorze perdano il sapore amarognolo. Per comodità potete preparare già 3 pentolini sul fuoco con acqua a bollire.

Tritate i capperi, le olive e i pomodori, mescolate tutto in una ciotola con le scorze sgocciate, 20 g di succo

di limone, 20 g di succo di arancia e l'olio, fino a ottenere una salsa profumata della consistenza del pesto.

Separate le puntarelle dal cespo, lavatele, spuntatele alla base, tagliatele in listerelle e conservatele in una ciotola di acqua e ghiaccio per renderle croccanti e farle arricciare.

Cuocete le orecchiette in acqua bollente salata, scolatele, conditele con il pesto preparato e completate con le puntarelle ben sgocciate.

Da sapere Le puntarelle danno al piatto un tocco croccante e amarognolo mentre gli agrumi rinfrescano e mitigano la sapidità delle olive e dei capperi.



Risotto alla mugnaia con mandorle tostate

Cuoco Daniel Canzian
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo di pesce oppure acqua bollente salata
 320 g riso Camaroli
 250 g filetti di sogliola
 120 g mandorle pelate
 80 g erba cipollina
 80 g burro
 50 g formaggio grattugiato
 40 g vino bianco secco
 1 limone grande – sale
 olio extravergine – pepe

Eliminate la pelle, se presente, dai filetti di sogliola, afferrandone un lembo dalla parte della coda e tirandola per staccarla, poi tagliate la polpa in trancetti di circa 3 cm.
Sciogliete 20 g di burro in una casseruola, tostatevi il riso per circa 1 minuto, poi sfumatelo con il vino e, non appena sarà evaporato, bagnatelo via via con il brodo o con acqua salata bollente fino a portarlo a cottura.
Affettate finemente l'erba cipollina.
Sminuzzate le mandorle e tostatele in una piccola padella per un paio di minuti, facendo attenzione che non si colorino troppo.
Spegnete il riso, mescolatevi il resto del burro, l'erba cipollina, il formaggio grattugiato, il succo del limone e lasciate riposare con il coperchio per 4-5 minuti.
Rosolate i trancetti di sogliola, su entrambi i lati, in una padella con un filo

di olio e un pizzico di sale e di pepe per circa 1 minuto.

Distribuite il riso nei piatti e completate con i trancetti di sogliola e le mandorle tostate.

Da sapere Per cuocere il riso alla perfezione bisogna utilizzare una quantità di liquido (brodo o acqua) 3 volte superiore rispetto al peso del riso stesso. Fondamentale, poi, è la scelta della pentola, che deve essere proporzionata alla quantità da cuocere: per 4 porzioni va bene una casseruola da 20-22 cm di diametro, per 2 persone meglio optare per una più piccola.

Spaghetti con radicchio, gamberi e burrata

Cuoco Federico Dell'Omarino
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g burrata
 350 g spaghetti
 230 g 1 cespo di radicchio tardivo
 140 g code di gambero
 30 g aceto di riso
 1 barbabietola fresca
 olio extravergine di oliva
 sale – pepe

Pelate la barbabietola, frullatela e setacciate la polpa, in modo da ottenere 4 cucchiaini di succo.
Frullate la burrata con un minipimer, scaldatela per 2 minuti spegnendo ben prima che si levi il fremito (a 70 °C) e conditela con olio, sale e pepe.
Scottate le code di gambero con un filo di olio e sale per 30 secondi, quindi tagliatele a rochetti.
Pulite e dividete il radicchio in quattro spicchi. Cuocetelo in una casseruola coperta, a fuoco lento, per 30 minuti, con l'aceto di riso, un pizzico di sale e il succo della barbabietola.
Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata; scolateli, uniteli al radicchio e mescolate bene.
Distribuite qualche cucchiaino di burrata nei piatti, adagiatevi gli spaghetti, completate con le code di gambero, guarnite a piacere con fiori o foglie edibili e servite.

Piatto fondo degli spaghetti
Potomak Studio, piatto
piano **Marimekko** da
Jannelli & Volpi, forchetta
Bitossi Home, bicchiere
e caraffa verdi e tumbler
a pois del risotto **Zafferano**,
americane rosa e verde
MarinaC, fondo di tessuto
Silva. Bicchiere di vetro
verde chiaro del risotto
Maisons du Monde.

