

Agosto 2013 € 4,00 IT

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

## Voglia di vacanza

### Sicilia vs Sardegna

Il derby delle isole si gioca ai fornelli

### Festa d'estate

Il cibo da strada e le stelle cadenti

Crostata con crema alla vaniglia e fichi a pag. 62



P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB SVB - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,00 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,30 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUSSEMBURGO € 6,90 - PRINCIPATO DI MONACO € 9,50 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - SVIZZERA CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50



*finalmente*

# MARE

Ricette **JOËLLE NÉDERLANTS** Foto **RICCARDO LETTIERI**

## Bibita allo sciroppo di ribes

Impegno: **FACILE**

Tempo: **50 minuti** Vegetariana senza glutine

500 g ribes  
500 g zucchero  
lime

**Raccogliete** in una casseruola lo zucchero, il ribes e 500 g di acqua. Portate sul fuoco e cuocete per 10-12' da quando inizia a bollire. Infine spegnete e lasciate raffreddare.

**Filtrate** e imbottigliate in una bottiglia di vetro: otterrete circa un litro di sciroppo. In frigorifero si conserva per almeno un mese.

**Servite** lo sciroppo di ribes diluito con acqua fredda, naturale o gassata: 1/4 di sciroppo e 3/4 di acqua; completate la bibita con qualche cubetto di ghiaccio e una fettina di lime.

**La signora Olga dice che**, se preferite una bevanda alcolica, servite lo sciroppo con il prosecco oppure con la birra, mantenendo le stesse proporzioni, ma senza aggiungere il lime.

TE QUAMET DE TA  
SEDIGNITAS REPED MILIBEROM  
MODI REM. ITAE IPIS SIT EAQUO MOD  
MO BLA



Vassoio di metallo smaltato bianco e azzurro  
Nella Longari, cestino con bottigliette DecoChic  
Ringraziamo Greta e Alessandro, i Bagni La Secca  
di Moneglia (GE) per l'ospitalità in spiaggia  
e la famiglia Negri per l'ospitalità in giardino

PARLIAMO DI FINALMENTE MARE





"Fritto misto"  
con cocktail al melone

## "Fritto misto"

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**

Tempo: **1 ora**

**600 g patate di medie dimensioni**  
**600 g zucchini**  
**600 g sardine pulite**  
**amido di mais - olio di arachide - sale**

**Pelate** le patate e mondate le zucchini; affettate tutto molto sottilmente usando la mandolina.

**Sciacquate** le fettine di patata per qualche minuto sotto l'acqua così da eliminare l'amido in eccesso. Scolatele e asciugatele molto bene.

**Friggete** le fettine di zuccina per 4-5' in abbondante olio bollente, scolatele su un foglio di carta da cucina e spolverizzatele di sale appena prima di servirle. Friggete anche le patate per 4-5' in abbondante olio bollente, scolatele su un foglio di carta da cucina e spolverizzatele di sale appena prima di servirle.

**Passate** i filetti di sardina nell'amido di mais; eliminate molto bene l'eventuale eccesso scuotendoli delicatamente; frigeteli in abbondante olio bollente per un paio di minuti al massimo. Scolateli su carta da cucina e spolverizzate di sale.

**Servite** le patatine, le zucchini e le sardine ancora calde.

## Cocktail al melone

Impegno: **FACILE** Persone: **6**

Tempo: **10 minuti** **Vegetariana senza glutine**

**400 g polpa di melone**  
**120 g vermut secco**  
**60 g rum**  
**60 g zucchero di canna**  
**1 lime**

**Frullate** il melone con lo zucchero, poi unite il rum, il vermut e il succo del lime.

**Riempite** completamente di ghiaccio i bicchieri dei vostri ospiti, poi versatevi il cocktail. Servite subito.

**La signora Olga dice che**, se il melone fosse particolarmente dolce, riducete di 5-10 g la quantità di zucchero.

In questa pagina, piatto bianco e posate Ikea, piatto decorato, tovaglia, tovaglioli e tessuto Bloomingville, piatti colorati, bicchieri blu e bicchieroni Bitossi Home, calici decorati trasparenti e bicchieri con righe Zafferano. Nella pagina a fianco, abito rosa Zalando





Teglia di verdure e branzino con crumble di anacardi

## Teglia di verdure e branzino con crumble di anacardi

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**

Tempo: **1 ora e 40 minuti**

**1 kg patate**  
**600 g 2 peperoni**  
**500 g filetti di branzino**  
**500 g melanzane**  
**400 g cipolle bianche fresche**  
**400 g pomodori**  
**50 g farina**  
**40 g anacardi tostati e salati**  
**30 g burro**  
**30 g provolone**  
**15 g grana grattugiato**  
**timo - maggiorana - capperi dissalati**  
**basilico - olio extravergine di oliva - sale**

**Frullate** gli anacardi non troppo finemente.

**Mescolate** la farina con il grana, gli anacardi, il provolone grattugiato e il burro morbido fino a ottenere un composto "sabbioso" (crumble).

**Infornate** i peperoni su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 20-25'. Sfornateli, metteteli in un sacchetto e lasciateli raffreddare, poi eliminate la pelle e i semi. Riduceteli in falde.

**Pelate** le patate, tagliatele in rondelle spesse poco meno di 1 cm, raccoglietele in una ciotola, ungetele di olio mescolandole bene, poi accomodatele su una o più placche foderate di carta da forno in modo che le rondelle non siano sovrapposte. Infornate a 200 °C per 20-25'.

**Sbucciate** le cipolle, affettatele in rondelle, accomodatele su una placca foderata di carta da forno, ungetele di olio e infornatele a 200 °C per 20-25'.

**Affettate** le melanzane in rondelle spesse poco meno di 1 cm e accomodatele su una placca foderata di carta da forno, ungetele di olio e infornatele a 200 °C per 20-25'.

**Eliminate** la pelle dai filetti di branzino e controllate che non ci siano lisce.

**Frullate** timo, maggiorana, basilico con un cucchiaino di capperi e 50 g di olio; infine correggete di sale, se serve.

**Componete** la teglia: ungetela, fate un primo strato di patate, poi uno strato di fette di pomodoro, olio aromatico, melanzane, peperoni, olio aromatico, cipolle, patate, filetti di branzino. Completate con il crumble e infornate a 180 °C per 30-35'.

**Sfornate** e servite subito.

**La signora Olga dice che** potete comporre la teglia con le verdure il giorno prima, conservandola in frigo; al momento del consumo completate con il pesce e il crumble.



In questa pagina, pirofila Tine K Home, lanterna di rame Nella Longari, lanterna scura Bloomingville, lanterna chiara Bitossi Home. Nella pagina a fianco, caraffa Zafferano



Millefoglie con crema ai mirtilli e pinoli



## Millefoglie con crema ai mirtilli e pinoli

Impegno: **MEDIO** Persone: **6**

Tempo: **1 ora e 10 minuti** **Vegetariana**

**500 g** 2 fogli di pasta sfoglia  
**400 g** caprini vaccini  
**400 g** mirtilli  
**200 g** panna montata  
**50 g** zucchero semolato  
**20 g** pinoli  
zucchero a velo

**Spolverizzate** i fogli di pasta sfoglia sui due lati di zucchero a velo, bucherellateli e ritagliatevi 18 dischi (ø 6-7 cm); infornateli su una placca foderata di carta da forno, copriteli con altra carta da forno, appoggiateli sopra una placca con un peso e infornate a 200 °C per 18-20'. Togliete il peso e la carta da forno superiore, spolverizzate i dischi di zucchero a velo e infornate ancora per 2-3'. Sforinate e lasciate raffreddare.

**Raccogliete** 200 g di mirtilli con lo zucchero semolato e un cucchiaino di acqua in una casseruola. Cuocete sul fuoco al minimo per 10'. Togliete dal fuoco, frullate e lasciate raffreddare (salsa).

**Amalgamate** i caprini con la salsa, aggiungendola un poco alla volta: la consistenza dovrà essere cremosa ma soda; incorporate la panna e raccogliete la crema ai mirtilli in una tasca da pasticciere. La salsa che avanza potete servirla a parte.

**Montate** 6 millefoglie alternando i dischi di sfoglia con la crema ai mirtilli, i mirtilli rimasti e i pinoli. Decorate a piacere con foglioline di menta e spolverizzate di zucchero a velo.



Biscotti croccanti ai semi di zucca



## Biscotti croccanti ai semi di zucca

Impegno: **FACILE** Pezzi: **24**

Tempo: **40 minuti** **Vegetariana**

100 g semi di zucca  
100 g zucchero a velo  
75 g burro  
70 g albume  
40 g farina 00 - sale

**Frullate** finemente i semi di zucca con lo zucchero a velo (farina di semi di zucca).

**Mescolate** il burro morbido con un pizzico di sale. Incorporate la farina di semi di zucca lavorando con la frusta; unite l'albume e la farina 00.

**Formate** 24 dischi di 5 cm di diametro su un foglio di carta da forno e infornate a 160 °C per 10'. **Sfornateli** e fateli raffreddare. Serviteli a piacere con un vino passito.

**La signora Olga dice che** potete conservare questi biscotti per alcuni giorni in una scatola a chiusura ermetica. Perderanno la loro consistenza croccante ma non il loro gusto particolare, leggermente tostato e salato.

Nella pagina a fianco, bicchierino da liquore Bitossi Home, tovaglia sotto le lanterne Nella Longari  
Testi Angela Odone, styling Beatrice Prada