

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

84
NUOVE
RICETTE

ALLEGRIA IN TAVOLA

GOLOSO CARNEVALE

**FRITTI A SORPRESA
E PIATTI CONVIVALI
PER FARE FESTA
IN COMPAGNIA**

**BACON
IN PRIMO PIANO**

**SAN VALENTINO
DOLCI DA GOURMET**

**GORGONZOLA
ECCELLENTE IN CUCINA**

**CUORE
DI LAMPONI**

Una mousse
delicata con
cialda di frolla





1

Verdure

Contorno, piatto unico, stuzzichino. Ogni occasione trova una proposta originale nelle nostre ricette veg, all'ascolto delle **TENDENZE PIÙ ATTUALI**

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE
GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

AFFETTATE per il lungo, molto sottilmente, il daikon, ottenendo 12 fette, stendetele e conditele con un filo di olio, sale e pepe.

MONDATE l'insalata riccia, poi tagliuzzatela.

SPUNTATE la base del porro, togliete le prime due guaine e tagliatele per il lungo a striscioline: scottatele in acqua bollente per 10 secondi, giusto per ammorbidirle.

SMINUZZATE il resto del porro, rosolatelo in padella con un filo di olio per 6-7', quindi unitevi l'insalata e stufate tutto per 4-5'; salate e pepate, poi distribuite le verdure sulle fette di daikon, arrotolatele e legatele con una strisciolina di porro scottata.

SERVITE gli involtini con le noci sminuzzate e i ribes disidratati.

LA SIGNORA OLGA dice che i ribes disidratati aggiungono colore e una nota acidula, ottima abbinata con gli altri sapori nel piatto: amarognola la riccia, piccante il daikon, oleosa la noce.

VINO bianco, leggermente aromatico.
 • Valle d'Aosta Blanc de Morgex
 • Montello e Colli Asolani Bianchetta
 • Capri Bianco

4 Insalata con pane nero e alchechengi

IMPEGNO Medio

TEMPO 50 minuti più 1 ora e 40' di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g insalata mista
- 250 g farina manitoba
- 75 g farina 0
- 6 g lievito di birra
- 2 g carbone vegetale in polvere

16 alchechengi - burro di arachidi
 olio extravergine di oliva - sale - pepe

SCIogliETE il lievito in 175 g di acqua.

SETACCIAETE le farine con il carbone vegetale, versatevi sopra l'acqua in cui avete disciolto il lievito e cominciate a impastare.

UNITE 6 g di sale, un cucchiaio di olio e lavorate il composto per alcuni minuti finché non diverrà uniforme ed elastico.

TRASFERITELO in una ciotola oliata, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare in un luogo tiepido per circa 1 ora.

DIVIDETE l'impasto in 2 parti, allungatele con i palmi delle mani, ottenendo 2 filoncini, e sistematele su una teglia foderata di carta da forno; incideteli in superficie con dei

taglietti obliqui, spennellateli di olio, quindi avvolgete la teglia nella pellicola e ponete a lievitare in un luogo tiepido per altri 30-40'.

INFORNATE a 180 °C per 15-17'.

ELIMINATE il ciuffo degli alchechengi, lavateli e frullatene 8 con una macinata di pepe, un pizzico di sale e 50 g di olio, ottenendo un'emulsione.

SFORNATE i filoncini, fateli raffreddare, poi ricavatene dei cubetti e spalmatevi sopra un cucchiaio di burro di arachidi.

CONDITE l'insalata con l'emulsione preparata, distribuitevi gli alchechengi rimasti, tagliati a metà, e completate con i cubetti di pane al burro di arachidi.

NOVITÀ
 L'uso del carbone vegetale negli impasti è uno dei più recenti virtuosismi in panetteria. Oltre ai suoi noti benefici, dà a pani e brioche una nota aromatica fumé



LA SIGNORA OLGA dice che il carbone vegetale in polvere si acquista facilmente in erboristeria, farmacia o nei supermercati. In alternativa, sostituitelo con quello in pastiglie e frullatele.

OLIO mediamente fruttato, morbido, con aromi di carciofo.

- Vulture Dop
- Olio lucano da olive Majatica

VINO bianco, leggermente aromatico.

- Coste della Sesia Bianco
- Garda Colli Mantovani Tocai Italico
- Circeo Bianco

Dolci

Una festa di Carnevale, un tè delle cinque, una colazione speciale, una cena in due. Per ogni occasione una ricetta preparata con un **PIZZICO DI AMORE**

RICETTE MARCELLO MARTINANGELI

ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI

TESTI ANGELA Odone

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

LA COPERTINA SERATA ROMANTICA

I cuori di mousse sono perfetti per concludere una cena a due. La dolcezza discreta è bilanciata dalla leggera nota acidula del lampone. E alla fine il biscotto aggiunge un tocco croccante.



1



2 Biscotti al burro e cioccolato al latte

IMPEGNO Facile

TEMPO 45' più 1 ora e 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

- 400 g farina
- 300 g burro morbido
- 200 g zucchero di canna
- 200 g cioccolato al latte a pezzetti
- 65 g zucchero semolato
- 4 g sale
- 4 g bicarbonato
- mezzo baccello di vaniglia

IMPASTATE la farina, lo zucchero di canna, quello semolato, il sale, il bicarbonato, il cioccolato, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e il burro.

FORMATE due salsicciotti di 5 cm di diametro, avvolgete ciascuno in due fogli di carta da forno e lasciateli riposare in frigo per almeno 1 ora: alla fine anche il cuore dovrà essere freddo.

ELIMINATE la carta e tagliate i salsicciotti in rondelle spesse poco meno di 1 cm.

ACCOMODATE i biscotti su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 160 °C per 20' circa.

SFORNATE i biscotti e lasciateli raffreddare del tutto prima di servirli.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Trentino Vino Santo
- Colli Perugini Vin Santo



3 Macedonia al Grand Marnier

IMPEGNO Facile

TEMPO 20 minuti più 30' di marinatura

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 40 g pistacchi pelati
- 2 arance
- 1 cachi vaniglia
- 1 kiwi
- 1 fico d'India
- 1/2 mango
- miele di fiori d'arancio
- Grand Marnier

PELATE a vivo gli spicchi di un'arancia, mondate il fico d'India e tagliate la polpa senza semi in filetti sottili, mondate il mango e tagliatelo a dadini, sbucciate il kiwi