

€ 4
APRILE
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**A TAVOLA
CON IL PAPA
(E LE SUE RICETTE)**

Uovo farcito
p. 83

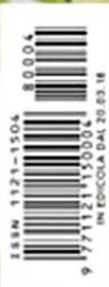
**I DOLCI
PIÙ
ELEGANTI**

**NOTA BENE:
SEMBRANO
DIFFICILI
MA SONO
FACILI**

**IL PRANZO
UN MENU PER FARE
BELLA FIGURA**

**DOVE E COSA
MANGIARE A
VENEZIA**

**FINALMENTE
PASQUA**



aprile

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA
ITALIANA
PREPARATO
E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI

Fotografie
RICCARDO LETTIERI

Styling
BEATRICE PRADA

Piatto Society,
ciotola Funky Table
per Bitossi Home,
fondi realizzati con colori
Wilson & Morris.

Tempo di primizie (asparagi, tarassaco, fave e taccole) e di carni bianche (agnello, pollo, coniglio, vitello). Ma soprattutto di uova: noi le scegliamo solo biologiche, contrassegnate dal numero 0 all'inizio del codice sul guscio. Sono le più controllate e le galline, allevate in libertà in modo non intensivo, sono le più sane, e felici.

pesci



Tutti i piatti e la
ciotolina **Easy Life**,
bicchieri **Zafferano**,
posate **Alessi**,
tovaglie e tovaglioli
Once Milano.

Piatto e tovagliolo dello sgombrò, piattino e americana del pak-choi **Society**, posate dello sgombrò **KnIndustrie**, ciotola dello sgombrò **Ferm Living (Yoox)**, tovaglia **Once Milano**. Posate del pak-choi **Alessi**.



Sgombrò con grano saraceno e cipolle

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g 4 sgombri
80 g tarassaco mondato
80 g spinacini novelli
1 pera Abate
1 cipolla rossa

grano saraceno decorticato
e tostato
zucchero
limone
vino bianco secco
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Affettate la cipolla e stufatela in padella con un filo di olio, un paio di cucchiari di vino bianco, una spruzzata di aceto di vino bianco, un pizzico di sale e uno di zucchero per 4-5 minuti.

Sfilettate gli sgombri senza spellarli. Poi ungete i filetti e cuoceteli dal lato della polpa per pochi minuti.
Spadellate gli spinacini e il tarassaco per 2 minuti in una padella velata di olio.
Tagliate la pera per il lungo in fette spesse non più di 3 mm e bagnatele con poco succo di limone perché non si anneriscano.
Distribuite spinacini, tarassaco e fette di pera nei piatti, accomodate sopra i filetti di sgombrò e completate con la cipolla e il grano saraceno tostato. Decorate a piacere con rametti di elicriso.

verdure

Insalatiera e piatti
Ceramiche Nicola Fasano, calici **Zafferano**.
Piatto fondo degli asparagi
con le uova e piattino
decorato **Jonathan Adler**
(**Yoox**), piatto piano
Easy Life. Tutte le posate
Alessi, tovaglie e tovaglioli
Once Milano.



Misto di primizie, fragole e petali

Cuoco Sauro Ricci
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g insalata mista (lattuga
gentile, lollo bianca e rossa,
valeriana, rucola, spinacino)
80 g fagiolini

80 g taccole
40 g finocchietto
5 ravanelli
4 fragole
semi di zucca
semi di girasole – fiori edibili
olio extravergine di oliva
aceto balsamico – sale

Mondate i fagiolini e cuoceteli
per 3 minuti in acqua bollente salata,
quindi conditeli con un filo di olio.

Eliminate la punta delle taccole,
scottatele in acqua salata per 30 secondi

e conditele con un filo di olio.

Tagliate i ravanelli a fettine molto
sottili e tuffateli in acqua e ghiaccio.

Mondate il finocchietto, tenendo
solo le cimette più belle.

Mondate le fragole e tagliatele
a rondelle.

Mescolate in una grande ciotola
l'insalata con le taccole, i fagiolini,
i ravanelli, le fragole e una manciata
di semi di zucca e di girasole; condite
tutto con sale, olio e aceto balsamico,
guarnite con i fiori edibili e le cimette
di finocchietto e portate in tavola.