

€ 4
SETTEMBRE
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**PIZZA
FARLA (BENE)
A CASA
E LE NOSTRE
PIZZERIE
PREFERITE**

**COSA
SI MANGIA
IN SICILIA**

**INVITARE:
BUFFET
IN TERRAZZA**

**MIELE
RICETTE
E ABBINATE
VINCENTI**



Torta di grano saraceno con lamponi p. 68

IL BOSCO IN UNA TORTA

È BUONA, È FACILE, È LEGGERA

ISSN 1121-1504 80009
9 777121150004
IN EDICOLA DAL 21.08.18

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUS. € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

In cucina questo mese

ricettario *di settembre*

Testi
LAURA FORTI
ANGELA ODONE
VALENTINA VERCELLI

Fotografie
RICCARDO LETTIERI

Styling
BEATRICE PRADA



Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina:
eliminate la bilancia e dosate liquidi
e ingredienti in polvere con tazze,
bicchieri e cucchiaini. Guardate
la nostra tabella a p. 135

Ciotola rosa e piattino
della ricotta **Rina**
Menardi, pila di piattini
Laboratorio Pesaro,
vaso **Virginia Casa**,
tovagliolo **Busatti**.

Pasta alla genovese

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g cipolle bianche
500 g zite grosse
400 g polpa di stinco di vitello
100 g ricotta
50 g latte
1 carota
formaggio grattugiato
gambi di prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale
pepe

PER IL SUGO

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette. Mondate la carota e tagliatela in tre rocchettoni.

Salate e pepate la carne.

Scaldare in una casseruola 3-4 cucchiai di olio con la carota; rosolatevi la carne, voltandola su tutti i lati, per circa 3-5 minuti, poi sfumatela con uno spruzzo di vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Aggiungete le cipolle affettate, ½ bicchiere di acqua e mescolate.

Abbassate il fuoco, coprite con il coperchio e cuocete per circa 2 ore e 30 minuti.

Togliete quindi la carne dalla casseruola e lasciate cuocere ancora la cipolla, senza coperchio, con il fuoco un po' più vivace, in modo che si asciughi.

Sfilacciate una piccola parte della carne, che userete per completare i piatti. Tagliate a pezzetti il resto.

Frullate la cipolla con solo due colpi di mixer, in modo da ottenere una salsa grossolana. Mettetela in una padella con la carne a pezzetti.

Frullate la ricotta con il latte finché

non sarà diventata una crema liscia.

PER LA PASTA

Spezzate in tre le zite e lessatele in acqua bollente salata.

Scolatele al dente e versatele nella padella con la cipolla e la carne; aggiungete un filo di olio, un pizzico di formaggio grattugiato e saltatele per 1 minuto.

Servite le zite sopra una cucchiata di crema di ricotta e completate con la carne sfilacciata tenuta da parte e qualche gambo di prezzemolo a rondelle.

Da sapere La «genovese» è una preparazione tipica della cucina napoletana che risale alla metà dell'Ottocento. Nulla ha a che vedere con Genova, però: pare che una salsa di carne e cipolle fosse cucinata da una comunità di genovesi che abitava nei Quartieri Spagnoli. Altri sostengono che fosse l'invenzione di un cuoco di Ginevra (genevois) al servizio dell'aristocrazia napoletana del tempo.



Piatti fondi della pasta alla genovese e dei tagliolini **Rina Menardi**, bicchieri **Zafferano**, tovagliolo verde dei tagliolini **Once Milano**.

pesci

Piatti fondi dei calamari e dadi sale e pepe
Laboratorio Pesaro, piatti piani **Rina Menardi**, bicchieri **Zafferano**, vassoio del salmone e tovaglia **H&M Home**.

! *Per una salsa effetto velluto, passate al setaccio il frullato di pomodorini.*

Calamari ripieni di pomodori, patate e pinoli

Cuoco Luigi Stinga
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 4 calamari
300 g pomodorini ciliegia
200 g patate
60 g pinoli sgusciati
2 pomodori ramati
olio extravergine di oliva
basilico
sale – pepe

PER IL RIPIENO

Tagliate in quattro i pomodori, svuotateli dai semi e riducete a dadini molto piccoli la polpa.

Pelate le patate e tagliate anch'esse a dadini.

Scaldate in una padella un filo di olio e rosolatevi i dadini di patata con un pizzico di sale e pepe. Dopo 2 minuti aggiungete i pomodori e saltate tutto per altri 2 minuti. Profumate con qualche foglia di basilico spezzettata e spegnete.

Tostate i pinoli in una padella per 2-3 minuti e uniteli a patate e pomodori, ottenendo il ripieno.

PER LA SALSA

Tagliate i pomodorini ciliegia in quattro; scaldate in una padella un filo di olio con un ramoscello di basilico. Saltatevi i pomodorini per 3 minuti, con un pizzico di sale, a fuoco vivace. Spegnete ed eliminate il basilico.

Frullateli con il mixer a immersione.

PER I CALAMARI

Pulite i calamari, separando i ciuffi dai corpi e togliendo la pennetta interna. Spellateli e lavateli.

Riempiteli con il ripieno; riposizionate i ciuffi alle estremità dei corpi, fissandoli con uno stecchino e chiudendo contemporaneamente l'imboccatura, in modo che il ripieno non fuoriesca.

Cuocete i calamari ripieni in una padella calda con un filo di olio, per 3 minuti a fuoco vivo.

Serviteli tagliati a metà, sopra la salsa di pomodorini. Completate con un filo di olio e una macinata di pepe.



Salmone e pere

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 4 tranci di salmone
2 pere piccole
zucchero
sciroppo di acero
senape – maggiorana
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

PER IL SALMONE

Mescolate 40 g di sciroppo di acero con 1 cucchiaino abbondante di senape e una piccola manciata di foglie di maggiorana.

Intingete i tranci di salmone nella salsa all'acero, quindi cuoceteli in una padella unta con un velo di olio per 1 minuto dalla parte della polpa.

Voltate i tranci di salmone, bagnateli con ½ mestolo di brodo vegetale, coprite la padella con un coperchio e lasciateli cuocere per altri 2 minuti, regolando di sale.

PER LE PERE

Cuocete in una padella per 3 minuti 3 cucchiaini di zucchero con 5 cucchiaini di acqua e 1 cucchiaino di sciroppo di acero.

Lavate le pere e tagliatele a metà, tenendo la buccia; distribuitele su una placca, irroratele con lo sciroppo ben caldo e infornatele a 220 °C per 7-8 minuti.

Servite i tranci di salmone con le pere, irrorando tutto con la salsa all'acero e senape.



Uova in camicia con filetto di lavarello

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 uova freschissime
4 lavarelli
4 fette di pane casareccio
pimpinella – dragoncello

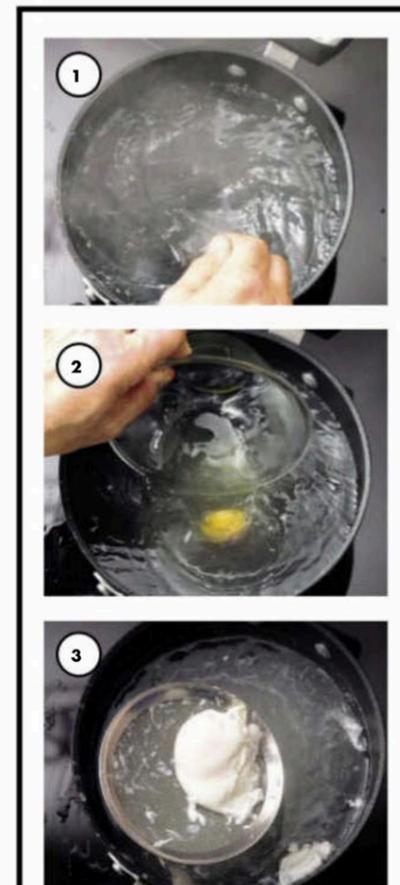
farina – limone – burro
aceto di vino bianco – pepe
olio extravergine – sale

PER I LAVARELLI

Sfilettateli aprendoli a libro e lasciandoli attaccati per la coda.
Infarinateli e cuoceteli in padella con 3 cucchiaini di olio per 2 minuti sul lato della pelle e per 1 minuto dal lato della polpa.

PER LA SALSA

Mescolate vigorosamente con una frusta 2 uova, il succo di ½ limone,



Scegliete sempre uova freschissime, che hanno l'albume molto denso e compatto che non si sbrindellerà una volta calato in acqua bollente. Scaldate in una casseruola dell'acqua acidulata con 2 cucchiaini di aceto. Create un vortice nell'acqua mescolandola con un cucchiaino (1), al centro immergetevi l'uovo calandolo adagio da un piattino (2). Continuando a mescolare, cuocetelo per 2-3 minuti, finché l'albume non si sarà coagulato intorno al tuorlo. Scolate l'uovo con un mestolo forato (3) e ponetelo ad asciugare su carta da cucina.

20 g di burro fuso, 1 cucchiaino di acqua, un pizzico di sale e di pepe.

PER COMPLETARE

Abbrustolite le fette di pane in una padella unta con un filo di olio.
Scaldate per 30 secondi 2 rametti di pimpinella e 2 rametti di dragoncello in una padella con un velo di olio.
Preparate le uova in camicia, una alla volta, come si vede nel box qui sopra.
Adagiate sulle fette di pane i filetti di lavarello, le erbe e le uova e servite con la salsa decorando a piacere.



Vassoio del semolino
Laboratorio Pesaro,
piattini di legno Andrea
Brugi, tovaglioli e tovaglia
dell'uovo in camicia
Busatti, bicchiere
rosa Zafferano.

Semolino alla vaniglia e fantasia di prugne

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 45 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g prugne miste di stagione
300 g panna – 250 g latte
180 g zucchero – 50 g semolino
30 g pinoli – menta – lime
1 baccello di vaniglia

PER IL SEMOLINO

Portate a bollire il latte con 40 g di zucchero e il baccello di vaniglia; unite il semolino a poco a poco, mescolando con una frusta per circa 3 minuti, finché non avrà ripreso il bollore, quindi eliminate il baccello di vaniglia e proseguite la cottura per altri 2 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
Montate la panna, incorporatela al semolino e mettetela a raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

PER LE PRUGNE

Preparate uno sciroppo, facendo bollire 400 g di acqua con 130 g di

zucchero, 5 foglie di menta, la scorza e il succo di 1 lime per 7-8 minuti.

Lavate bene le prugne, dividetele a metà ed eliminate i noccioli. Disponetele in una pirofila che possa andare in forno e irroratele con lo sciroppo di menta e lime. Infornate a 200 °C per 15 minuti.

Trasferite il liquido di cottura delle prugne in una casseruola, aggiungete 1 cucchiaino di zucchero e fate ridurre per 10 minuti.

Tostate i pinoli in una padella antiaderente per un paio di minuti.

Servite le prugne con il semolino, guarnendo con i pinoli tostati.