

Antipasti

Semplici e gustosi oppure ricercati nei sapori
e curati nei **DETTAGLI**.
Sei proposte per ogni occasione

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



1



1 Blini con salsa di noci e tartare di branzino

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g filetto di branzino affumicato
100 g latte
80 g farina
70 g gherigli di noce
50 g panna fresca
30 g mollica di pane
5 g lievito in polvere per torte salate
1 uovo – aneto – limone – aceto
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE la farina con il lievito, un pizzico di sale; unite a filo il latte e la panna, poi il tuorlo, ottenendo una pastella. Coprite e fate riposare per 30'.

BAGNATE la mollica con 1-2 cucchiaini di aceto, poi frullatela con 1 cucchiaino di acqua, i gherigli di noce, sale e circa 80 g di olio: dovrete ottenere una salsa.

TRITATE finemente i filetti di pesce affumicato con il coltello, ottenendo una tartare: conditela con il succo di mezzo limone e qualche ciuffetto di aneto.

MONTATE a neve non troppo ferma l'albume, quindi incorporatelo delicatamente nella pastella, con una spatolina.

CUOCETE i blini, versando il composto a cucchiainate in una padella molto calda, leggermente unta di olio: il composto cuoce velocemente, in circa 30 secondi per lato. Otterrete 12 piccole frittelline, i blini, di circa 8-9 cm di diametro.

SPALMATE i blini con la salsa di noci, disponetevi sopra la tartare, quindi altra salsa di noci. Completate con pezzettini di limone e ciuffetti di aneto.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Alto Adige Valle Venosta Kerner
- Molise Greco Bianco
- Menfi Grecanico

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Wedgwood, piatti decorati della salvia, dei carciofi e dell'insalata Herend, coppetta dell'insalata Andrea Fontebasso, bicchiere Zafferano, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo écre e portatovagliolo Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

BLINI PERFETTI

Tipici della cucina russa, si preparano tradizionalmente con farina mista di frumento e di grano saraceno e si servono con panna acida e caviale o salmone. Si ottengono da una pastella simile a quella delle crespelle, ma con l'aggiunta di lievito.

a Per circa 30 blini, mescolate 160 g di farina con 10 g di lievito in polvere per torte salate e sale (se volete un impasto misto, sostituite circa il 10-15% di farina con farina di grano saraceno). Unite a filo 200 ml di latte e 100 ml di panna, quindi 2 tuorli, uno per volta. Lasciate riposare per 30', coperto. Latte e panna si possono sostituire con panna acida o yogurt.

b Montate a neve non fermissima 2 albumi e incorporateli delicatamente alla pastella.

c-d Versate la pastella a cucchiainate in una padella calda poco unta di olio. Cuocete circa 30-40 secondi per lato.



a



b



c



d

MILLEFOGLIE GOLOSA

Un percorso che va dall'amaro della **SCORZONERA** e dei carciofi
al dolce della zucca, passando attraverso le spezie del pane
tostato e il sapore intenso della crema di formaggio



RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

VERDURE

Zucca, scorzonera e carciofi con crema di formaggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g latte – 350 g zucca
300 g formaggio Stelvio Dop
200 g scorzonera – 200 g pangrattato
50 g farina – 50 g burro
6 carciofi – limone – cannella in polvere – sale
noce moscata – olio extravergine di oliva

1-2-3 MONDATE i carciofi, divideteli a metà, svuotateli della peluria e immergeteli in una ciotola con acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Sbucciate la scorzonera usando il pelapatate. Decorticate la zucca.

4 TAGLIATE carciofi, scorzonera e zucca in fettine sottili, possibilmente con la mandolina.

5 RACCOGLIETE in una padella il pangrattato con una generosa grattugiata di noce moscata e un pizzico di cannella. Ungete con 3 cucchiaini di olio, salate e rosolate sul fuoco vivo per 2-3'.

6 ACCOMODATE 6 anelli (ø 6-8 cm) su una placca foderata di carta da forno; fate uno strato di carciofi, uno di zucca e uno di scorzonera. Tra ogni strato spolverizzate con il pangrattato. Ripetete fino a terminare gli ingredienti. Premete leggermente, ungete con un filo di olio e infornate a 160 °C per 15'.

7-8 SCIOLGHIETE il burro mescolandolo con la farina. Unite il latte e fatelo bollire per 5' mescolando costantemente.

9-10 UNITE il formaggio a tocchetti e proseguite nella cottura fino a quando non si sarà sciolto perfettamente. Aggiustate di sale alla fine, se serve. Distribuite la crema nei piatti, accomodate al centro di ognuno una millefoglie sfornata e decorate a piacere con cerfoglio.

LA SIGNORA OLGA dice che lo Stelvio Dop è un formaggio vaccino dell'Alto Adige di antichissima tradizione, caratterizzato da aromi speziati e da un intenso sapore erbaceo. Insieme alla Mela Alto Adige Igp e allo Speck Alto Adige Igp, è protagonista della campagna informativa dell'Unione Europea per la promozione dei marchi di qualità Dop e Igp.

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Marche Bianco "BellAntonio" 2013
Tenuta Santi Giacomo e Filippo

Da un vitigno nato da un incrocio di verdicchio e sauvignon, Marianna Bruscoli produce questo vino, 100% biologico, che si distingue per la finezza dei suoi profumi floreali e per il retrogusto amarognolo, che si armonizza con i sapori della preparazione. Servitelo sui 12-14 °C. 8 euro.

SCUOLA DI CUCINA



➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'8 ottobre

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, bicchiere Zafferano, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, portatovagliolo Christofle; padella e casseruola Berndes, pelapatate Victorinox.

Vitello alla **RINASCENTE**

Un piatto ispirato allo stile elegante e ricercato del grande magazzino milanese, battezzato da D'Annunzio: l'abbiamo scelto per festeggiare gli **85 ANNI** de *La Cucina Italiana*

A CURA DI LAURA FORTI
E SAMANTA CORNAVIERA

PREPARAZIONE

JOËLLE NÉDERLANTS

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA





Il primo numero de *La Cucina Italiana*, giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai sarà dato alle stampe dalla Società anonima Notari di Milano il 15 dicembre 1929. Pensato per un pubblico facoltoso (50 centesimi erano un costo alto), promette di parlare di cucina in maniera colta e mai banale, approfittando dell'aiuto e delle ricette di numerosi personaggi illustri, amici di Umberto Notari e della moglie Delia, direttrice e anima del giornale. Ne "La rubrica della Massaia moderna" in prima pagina, Delia dibatte sulla "decadenza della cucina familiare", asserendo che la donna deve ridare la giusta importanza all'arte culinaria, che è il nesso essenziale dell'unione familiare.

Più massaia e meno signora, questo era il messaggio. Tutta colpa, secondo l'autrice, del "turbinoso ritmo della vita moderna" e della "mania di magrezza" dilagante. Un quadro molto simile a oggi. Di sicuro ci vuole tempo ed esperienza (o una buona cuoca a disposizione) per fare questo Vitello alla Rinascente, forse dedicato al grande magazzino milanese il cui nome fu inventato nel 1917 da D'Annunzio. Certamente non è "una creazione modesta" come è scritto nella ricetta... Ma, secondo Delia, "in cucina la disdetta esiste ma la fortuna no. La buona riuscita dipende dalla conoscenza dell'arte di cucinare".

(S. Cornaviera - www.massaiemoderne.it)



RICETTE A CONFRONTO

Vitello alla Rinascente

2014

1929

RICETTA ORIGINALE

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1,2 kg fesa di vitello
80 g patè di foie gras
80 g prosciutto crudo
1 gambo di sedano
1 carota - 1 cipolla
burro - Marsala - brodo vegetale
concentrato di pomodoro

PULITE la carne dall'eventuale grasso in eccesso; tagliatela a fette, senza arrivare al fondo e spalmate tra una fetta e l'altra il patè di foie gras, poi inserite il prosciutto.

LEGATE l'arrosto con lo spago da cucina.

MONDATE sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini.

ROSOLATE la carne in una casseruola, meglio se in ghisa, con una piccola noce di burro. Unite le verdure e fatele rosolare per 2', poi sfumate con un bicchiere di Marsala.

COPRITE con 300 g di brodo vegetale, aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocete per 50' con il coperchio. Servite con il suo sugo e verdure a piacere.

❖ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **20 settembre**

Prendete un bel pezzo di fesa di vitello e affettatelo in modo che le fette rimangano unite fra loro per un brevissimo tratto, a mò delle pagine di un libro. Spruzzate poi le fette con una miscela di sale, pepe e noce moscata polverata, poscia colla lama di un coltello spalmatele una per una, di patè de foie gras (ce ne vorrà circa un ettogramma): intercalate fra una fetta e l'altra una fetta di prosciutto. Portata a termine pazientemente questa operazione, legate strettamente con spago, e infarinate: poscia deponete sopra una rosolata composta di una cipolla, di un sedano, di una carota, di grasso di vitello, di un pezzettino di burro e di una foglia d'alloro. Mettete a cuocere; lasciate donare per bene da ambo di lati, poi spruzzate con un bicchiere di marsala: appena questo sarà evaporato, unirete un cucchiaino di salsa concentrata e brodo. Fate cuocere a fuoco ben moderato per circa un'ora e mezza, poi esplorate praticando una puntura con un ago di cucina: se quando si estrae l'ago si vede uscire ancora del sangue, lasciate cuocere ancora un poco; se no, vuol dire che è al punto giusto di cottura. Tagliate dopo circa un quarto d'ora con coltello affilato, in senso contrario ai tagli praticati per l'affettamento.

Questo piatto costituisce una creazione modesta, ma gustosa. Si può gustarlo tanto caldo che freddo. Se lo si consuma freddo, va unita una insalata italiana; se lo si consuma caldo, va contornato di verdura della stagione, e velato colla sua salsa ridotta e passata allo staccio.



Fotografia: Contrasto



Il primo numero

Che cosa è cambiato

Abbiamo rispettato sostanzialmente la ricetta originale, cercando solo di alleggerirla dove possibile: invece di rosolare l'arrosto e le verdure nel grasso di vitello, abbiamo utilizzato una piccola noce di burro. Abbiamo anche diminuito le quantità del patè e del prosciutto crudo utilizzati per farcire la carne.

A sinistra, Gabriele D'Annunzio, ideatore del nome La Rinascente.

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere Zafferano.