

SETTEMBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

FICHI DALL'ANTIPASTO AL DESSERT

ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIACORTA

**POLVERI GASTRONOMICHE:
IL TOCCO MAGICO**

GIALLO!

**È A BASE DI LIME LA TORTA FRESCA, DOLCE,
ACIDULA ISPIRATA A UNA FAMOSA DETECTIVE**

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MINIST. 10/01/2019 - PERIODICO ROC. - 10/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GB£ 8,25

In cucina questo mese

ricettario di settembre

Piatto della
bruschetta e calici
Zafferano Italia,
piatto fondo della
frutta **Manifattura
di Venezia**, vassoio
Les-Ottomans,
bracciale **Leo Pizzo**.



testi
MARIA VITTORIA DALLA CIA
LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

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

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 pag. 135**

Chi c'è nella nostra cucina

DAVIDE BROVELLI

Figlio d'arte, anzi bisnipote, perché la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni. Predilige i pesci di acqua dolce e gli altri ingredienti del lago Maggiore, che trasforma con uno stile raffinato e gentile. Come negli spiedini di lavarello in foglie di fico (del giardino) e nelle zucchine grigliate (dell'orto).



EMANUELE FRIGERIO

È nato in una famiglia di pasticceri e, pur spaziando anche al salato, la sua passione restano i dolci. Ora ne sta sperimentando alcuni senza lattosio: provate il ciambellone e i frollini.



NICOLA CAVALLARO

Cuoco di Un posto a Milano, ha due motti: «km vero» (seleziona le materie, bio, da cascine fuori città) e «filiera colta» (conosce di persona i fornitori). Ghiotti i suoi sgombri «alla milanese».

Sul lago

Le foto all'aperto di questo ricettario sono state scattate a Il Sole di Ranco, il ristorante e albergo che Davide Brovelli gestisce con la sua famiglia a Ranco, sul lago Maggiore, in provincia di Varese. Si pranza in sale eleganti, di gusto contemporaneo in contrasto con la villa d'epoca oppure al fresco sotto il romantico pergolato. D'estate l'aperitivo viene servito in terrazza o a bordo piscina.

Pane gastronomico

Cuoco Davide Brovelli

Impegno Medio

Tempo 40 minuti più 1 ora di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

600 g 1 pane in cassetta (il nostro è agli spinaci)
175 g melanzana
150 g formaggio cremoso
100 g polpa di avocado
1 cetriolo
limone – lime – erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale affumicato
sale – pepe

Pelate il cetriolo e affettatelo per il lungo con un pelapatate ben affilato ottenendo nastri sottili. Conditeli con olio, sale, pepe e succo di lime.

Lasciateli riposare per 1 ora.

Affettate anche la melanzana per il lungo in fette molto sottili e cuocetele in una padella con un filo di olio per circa 2 minuti. Scolatele su carta da cucina.

Frullate la polpa di avocado con il succo di ½ limone e una presa di sale.
Lavorate il formaggio cremoso con un filo di olio, un pizzico di sale affumicato, pepe e ½ cucchiaino di erba cipollina tagliata a rochetti.

Tagliate il pane orizzontalmente per il lungo ricavando 5 strati.
Spalmate sulla base la crema di formaggio e copritela con le melanzane. Appoggiatevi sopra uno strato di pane e farcitemelo con la crema di avocado e i cetrioli conditi. Ripetete le farciture per gli altri due strati e chiudete il pane con la parte superiore. Schiacciatelo delicatamente e infilzate a piacere con lunghi stecchi, in due file parallele.

Tagliatelo in modo da ottenere degli «spiedini» con lo stecco al centro.

Pinzimonio balsamico

Scaldate 300 g di olio extravergine di oliva con qualche rametto di timo limonato. Portatelo a circa 60 °C, quindi spegnete e lasciate il timo in infusione per 2 ore, infine regolate di sale e pepate a piacere: otterrete un olio profumato in cui intingere bastoncini di verdure croccanti da servire insieme al pane gastronomico. Da bere, spritz o spumante.

aperitivi

Vassoio del pane gastronomico e piattino composto sulla sinistra **Manifattura di Venezia**, bicchiere del pinzimonio e ciotole **Zafferano Italia**, brocca dello spritz **Mario Luca Giusti**.



antipasti



Ciotola dei mini arancini
e bicchieri **Zafferano
Italia**, fondo
di tessuto **Lo Studio**.

Piatto della mattonella e posate **Alessi**, fondo di tessuto e piatto del risotto **Maisons du Monde**, tovagliolo **Retorta**, bicchieri **Zafferano Italia**.



Mattonella di zucchine e ricotta

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 30 minuti di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

900 g 4 grosse zucchine
400 g ricotta
limone
basilico
pistacchi sguosciati
sale – pepe

Lavorate la ricotta con sale, pepe e la scorza grattugiata di ½ limone.
Spuntate le zucchine e tagliatele in nastri molto sottili con la mandolina o con un pelapatate ad archetto.
Scottateli in acqua bollente salata per 30 secondi, raffreddateli in acqua ghiacciata, quindi scolateli e stendeteli su un canovaccio. Tamponateli con carta da cucina per asciugarli.
Foderate 2 piccoli stampi in plum cake (lunghezza 15 cm, larghezza 6 cm) con i nastri di zucchina: sistemati in orizzontale, leggermente sormontati,

lasciandoli debordare lungo i lati lunghi.
Spalmate uno strato di ricotta sulle zucchine, quindi coprite con altri nastri, questa volta per il lungo, formando uno strato uniforme.
Procedete con un altro strato di ricotta, uno di zucchine e un altro ancora di ricotta, quindi rimboccate i nastri di zucchina debordanti sopra il ripieno facendoli aderire.
Riponete gli stampi in frigorifero a raffreddare per almeno 30 minuti.
Servite completando con pistacchi sminuzzati e basilico fresco.

Risotto con uva e more

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli
200 g uva rosata
10 more
½ cipolla
Parmigiano Reggiano Dop
melissa fresca
brodo vegetale
vino bianco secco – sale
olio extravergine di oliva
sale

Tritate la cipolla e fatela appassire in una piccola casseruola con 1 cucchiaino di olio, a fuoco dolce. Bagnatela con 1 mestolino di brodo e fatela stufare →



finché non sarà morbida, per 10 minuti.

Tostate intanto il riso in un tegame, senza grassi. Unite la cipolla e bagnatelo con ½ bicchiere di vino ghiacciato. Aggiungete 1 mestolo di brodo e portate il riso a cottura in 17-18 minuti, unendo il brodo restante (circa 1 litro) poco alla volta.

Frullate 150 g di acini di uva con 4-5 more, 20 g di olio e una presa di sale.

Mantecate il riso con 25 g di olio e 4 cucchiaini di parmigiano.

Servitelo con gocce di salsa (potete anche mescolarla con il risotto), qualche acino di uva tagliato a metà, more e foglioline di melissa.

Crema di zucchine trombetta con seppie

Cuoco Nicola Cavallaro

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g zucchine trombetta

300 g seppie pulite

250 g patate

150 g cipolla

limone – timo

aglio – salvia

maggiorana

rosmarino

vino bianco secco

paprica – sale

olio extravergine di oliva

Pelate le patate e tagliatele a tocchi.

Tagliate la cipolla a fette grossolane e rosolatela in casseruola in un velo di olio extravergine per qualche minuto.

Pelate a fondo metà delle zucchine e conservate le bucce. Tagliatele tutte a pezzi e aggiungetele alla cipolla; salatele e dopo poco unite le patate, lasciatele insaporire per qualche minuto, coprite a filo con acqua e cuocete per 30 minuti.

Frullate tutto in crema, quindi unite le bucce delle zucchine e frullate ancora con 2 cucchiaini di olio fino a ottenere una crema ben emulsionata e quasi spumosa.

Asciugate i sacchi delle seppie e tagliateli a striscioline sottili (3-4 mm) per il lungo. Sbollentate i tentacoli per 5-6 minuti.

Insaporite in padella 1 spicchio di aglio schiacciato con un velo di olio extravergine di oliva, maggiorana, timo, rosmarino e salvia; appena comincia a soffriggere, eliminate aglio ed erbe e arrostatevi le striscioline di seppia per 30 secondi a fuoco alto con un pizzico di sale; spruzzate poi con vino bianco, fatelo evaporare in qualche secondo, spolverizzate di paprica e cuocete per qualche altro secondo.

Servite la crema con le seppie, scorza di limone grattugiata, foglioline di timo e qualche goccia di olio.

Tagliatelle al ragù di faraona e porcini

Cuoco Nicola Cavallaro

Impegno Facile

Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g ½ faraona

400 g tagliatelle all'uovo fresche

200 g porcini freschi

50 g guanciale

40 g sedano

40 g carota

40 g cipolla

30 g concentrato di pomodoro

vino bianco secco

maggiorana

olio extravergine di oliva

sale

Disossate la faraona e tagliatela a tocchetti conservando la pelle (ne otterrete circa 300 g).

Tagliate a dadini della stessa misura anche il guanciale. Soffriggetelo in una casseruola senza grassi; quando comincia a dorarsi e il grasso a sciogliersi, dopo 3-4 minuti, unite la faraona, salate e fate asciugare, unite le verdure a dadini piccoli e, dopo 2 minuti, il concentrato di pomodoro; cuocete per 3 minuti, sfumate con 50 g di vino bianco e lasciate evaporare.

Coprite con 400-500 g di acqua, portate a bollire e cuocete per 20 minuti; unite i porcini tagliati a fettine e cuocete ancora per un paio di minuti. Regolate di sale.

Lessate le tagliatelle e conditele con il ragù, un filo di olio e maggiorana.

Piatto delle tagliatelle e posate **Alessi**, bicchieri **Zafferano Italia**, piatto fondo e piano della crema **Manifattura di Venezia**, piattino giallo decorato **Richard Ginori**, fondi di tessuto **Lo Studio**.

! Cotta con la pelle, la faraona dà un ragù piuttosto corposo. Per alleggerirlo, spellate in parte la carne ed eliminate il grasso dopo la rosolatura.



Zucchine grigliate, pane e acciughe

Cuoco Davide Brovelli

Impegno Facile

Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g pane senza crosta
6 zucchine
acciughe sott'olio – pistacchi
olio extravergine di oliva

Mondate le zucchine e tagliatele a metà per il lungo.

Ungetele di olio e cuocetele sulla griglia caldissima per 4-5 minuti in tutto, girandole su entrambi i lati.

Tritate il pane e abbrustolite in padella con un filo di olio, per 3-4 minuti, finché non diventa croccante e dorato.

Disponete le zucchine in un vassoio, cospargetele con il pane abbrustolito e completate con 1-2 filetti di acciughe ciascuna e un po' di pistacchi sminuzzati.

Peperonata

Cuoco Nicola Cavallaro

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g cipolla bianca
150 g peperone verde
150 g peperone giallo
150 g peperone rosso
150 g pomodorini ciliegia
4 peperoni friggitelli
concentrato di pomodoro
aglio – basilico – sale
zucchero
olio extravergine di oliva

Tagliate a quadretti tutti gli ortaggi.

Soffriggete dolcemente 1 spicchio di aglio, a pezzetti o intero, in una grande casseruola in un velo di olio; unite la cipolla e fatela appassire finché non sarà bionda; salate, fate asciugare l'acqua, quindi unite i peperoni (eccetto i friggitelli), i pomodorini tagliati a metà, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocete per 3 minuti; aggiungete 1 cucchiaino di zucchero, 150 g di acqua e, dopo 15-20 minuti, i friggitelli e cuocete ancora per una decina di minuti. Aggiustate di sale e servite la peperonata con basilico fresco, accompagnando a piacere con pane tostato con un filo di olio e mozzarella.



Pollo teriyaki e verdure in pastella

Cuoco Davide Brovelli

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 4 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,5 kg 1 grosso pollo ruspante
350 g verdure miste a striscioline
100 g mirin (vino di riso)
60 g farina di riso
30 g fecola
4 porri
zucchero – limone
vino bianco secco
salsa di soia – bicarbonato
brodo vegetale – sale
olio di arachide – pepe
olio extravergine di oliva
acqua frizzante

PER LA SALSA TERIYAKI

Cuocete 100 g di salsa di soia con il mirin e 4 cucchiaini di zucchero per circa 15 minuti, riducendo il liquido fino a ottenere una salsa sciropposa.

PER IL POLLO

Tagliate il pollo a pezzi. Poneteli in un contenitore con i porri tagliati a striscioline, il succo di 1 limone, 1 bicchiere di vino, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 di olio extravergine, sale e pepe. Lasciate marinare per 4 ore.

Rosolate il pollo in una padella con olio caldo, a fuoco vivo, voltandolo su tutti i lati, per 4-5 minuti. Bagnatelo poi con 1 mestolino di brodo e cuocetelo per 10 minuti, finché il liquido non si sarà asciugato.

Togliete il pollo dalla padella, eliminate il grasso e aggiungete nuovo olio; rimettete il pollo in padella con 1 mestolino di brodo, i porri della marinata e 1 cucchiaino di salsa teriyaki. Cuocetelo per 4-5 minuti, lasciando addensare i liquidi finché non apparirà ben laccato.

PER LE VERDURE

Mescolate la farina di riso con la fecola, un pizzico di bicarbonato e 200 g di acqua frizzante ghiacciata.

Immergetevi le verdure e frigatele per 2 minuti in abbondante olio di arachide bollente. Scolatele su carta da cucina. Dedicateli a questa operazione negli ultimi minuti di cottura del pollo, per servire tutto insieme, caldo.

Piatti del pollo
Richard Ginori,
forchette Alessi, bicchieri
decorati Zafferano Italia,
tovaglioli Maisons
du Monde.

Piatto e ciotolina della punta di sottofesa **Zafferano Italia**, piatto del sauté e bicchiere **Zafferano Italia**, fondi di tessuto **Lo Studio**.



Punta di sottofesa grigliata con salsa all'origano

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 4 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

1,3 kg punta di sottofesa di manzo
 100 g prezzemolo tritato
 50 g aceto di vino bianco
 10 g origano secco
 olio extravergine di oliva
 aglio – sale – pepe

PER LA SALSA

Mescolate il prezzemolo con 1 spicchio di aglio tritato fine e l'origano. Coprite con 100 g di olio e l'aceto, sale e pepe. Lasciate riposare per 4 ore.

PER LA CARNE

Massaggiate la sottofesa con olio extravergine di oliva (pochissimo, altrimenti brucia sulla griglia) e qualche fettina di aglio. Evitate il sale, per non estrarre i succhi.

Grigliate la carne, appoggiandola sulla parte più grassa, per circa 15 minuti: collocate la parte più spessa nella zona della griglia più calda, lasciando la punta, più sottile, in un'area dal calore meno intenso.

Lasciate riposare la sottofesa per 10 minuti, quindi affettatela e servite le bistecche con la salsa (si chiama chimichurri ed è una ricetta argentina per le carni grigliate).

Sauté di agnello con pesche e olive

Cuoco Nicola Cavallaro
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 8 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g polpa di agnello (cosciotto)
 2 pesche gialle
 1 cipollotto
 ½ cipolla rossa
 olive taggiasche snocciolate sott'olio
 lime – arancia
 coriandolo fresco
 peperoncino fresco



! Semplice ma di effetto grazie al suo contorno fresco e molto appetitoso, questo sauté si può preparare anche con il controfiletto di manzo, più delicato dell'agnello.

alloro
 rosmarino
 timo – aglio
 limone – aceto
 olio extravergine di oliva
 sale

Condite la carne con olio, 2 foglie di alloro, rosmarino, timo, aglio, scorze di limone e ponetela a marinare in frigo per 8 ore.
Tagliate a dadini la cipolla e fatela

addolcire con aceto per 30 minuti.
Mescolate le pesche, anch'esse a cubetti, con il verde del cipollotto e la cipolla, sciacquata; condite con sale, il succo di ½ lime e di ½ arancia, coriandolo, peperoncino e 1 cucchiata di olive taggiasche.

Riducete la polpa marinata a cubotti e saltateli vivacemente in una padella molto calda con un velo di olio facendoli rosolare su tutti i lati. Serviteli con l'insalata di pesche.

Torta con mousse al caramello e pesche

Cuoco Emanuele Frigerio

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 40 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

290 g panna fresca
250 g farina
155 g burro
100 g zucchero a velo
90 g tuorlo
65 g zucchero semolato
35 g miele – 6 g gelatina in fogli
2 pesche – limone – sale

PER LA PASTA FROLLA

Lavorate 150 g di burro con lo zucchero a velo; unitevi poi la scorza grattugiata di 1 limone e 40 g di tuorli, infine la farina e un pizzico di sale. Impastate brevemente il panetto ottenuto, finché non sarà omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e ponetelo a riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendete la frolla a 3 mm di spessore e foderate 2 tortiere da crostata (ø 20 cm ciascuna). Rifilate il bordo, bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e riempite con fagioli secchi; cuocete «in bianco» in forno a 170 °C per circa 25 minuti. Eliminate i fagioli e la carta e cuocete per altri 5 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

PER LA MOUSSE

Ammollate la gelatina in acqua fredda.

Fondete 50 g di zucchero semolato con il miele; quando comincia a imbrunirsi, aggiungete 90 g di panna, scaldata in un pentolino. Lasciate sciogliere i grumi che si saranno formati, spegnete e aggiungete 5 g di burro, ottenendo un caramello delicato.

Scaldate 20 g di acqua con 15 g di zucchero semolato e versatelo sui 50 g di tuorli sbattuti. Scaldateli fino a 85 °C e montateli con una frusta elettrica, finché non saranno spumosi.

Unite ai tuorli caldi la gelatina strizzata e 160 g del caramello preparato prima. Lasciate intiepidire il composto.

Montate la panna fino a una consistenza cremosa, tipo yogurt, e incorporatela al composto di uova. Versate la mousse nei due gusci di frolla e livellate la superficie.

Mettete le torte in frigo per 1 ora. Completatele infine con le pesche a fettine e, a piacere, con amaretti e foglioline di menta.



Frollini al burro di cacao e nocciole

Cuoco Emanuele Frigerio

Impegno Medio

Tempo 50 minuti più 1 ora e 30 minuti di riposo

Vegetariana senza lattosio

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

355 g farina 00
180 g zucchero muscovado
140 g olio extravergine di oliva
115 g farina di nocciole
70 g burro di cacao – sale
45 g tuorli – 35 g fichi freschi

Fate fondere il burro di cacao e mescolatelo con l'olio. Lasciate raffreddare il composto ottenuto in frigorifero per circa 1 ora, finché

non si sarà nuovamente solidificato.

Impastate il composto di burro di cacao e olio con lo zucchero muscovado, un pizzico di sale, la farina 00 e la farina di nocciole, i tuorli e i fichi a dadini molto piccoli. Lavorate l'impasto velocemente, per non scaldarlo troppo, ottenendo un panetto.

Copritelo e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti, quindi stendetelo a circa 5 mm di spessore. Ritagliatevi dei biscotti con tagliapasta tondi o a fiore (ø 5-6 cm).

Disponete i biscotti in una placca coperta con carta da forno e infornateli a 170 °C per 20 minuti circa.

Sfornateli e lasciateli raffreddare.

Da sapere Per ridurre i tempi, invece di stendere l'impasto e tagliarlo con i tagliapasta, formate delle palline, schiacciatele un po' e infornate: otterrete biscotti più rustici.