



A TAVOLA
SI STA
INSIEME

ANTONINO
CANNAVACCIUOLO

*I menu d'autore
per le tue serate in compagnia*

EINAUDI
STILE LIBERO **EXTRA**

Indice

[ntespizio](#)

[avola si sta insieme](#)

[vita è una cena meravigliosa](#)

[ernale](#)

[Sformatino di cardi gobbì, crudo di gamberi e crema di tuorlo](#)

[Plin di anatra, zuppetta al fegato grasso e salsa al latte di bufala](#)

[Rombo chiodato, crocchetta di finocchio e salsa all'arancia](#)

[Guancia di vitello con maionese di nocciole e topinambur](#)

[Espressionismo](#)

[naverile](#)

[Seppia e piselli](#)

[Fave, pane e pecorino](#)

[Lumaconi ripieni di baccalà, crema di asparagi](#)

[Crépinette di capretto e carciofi](#)

[Pastiera liquida](#)

[ivo](#)

[Tonno, mozzarella e cocco](#)

[Carpaccio di gamberi, mango e cipollotto](#)

[Ravioli di scampi, colatura di pomodoro e caciotta fresca](#)

[Triglia, caviale di melanzana e frutto della passione](#)

[Crostata di pesca](#)

[unnale](#)

[Coscette di rana, crema di riso e gremolata di limone](#)

[Castagne, porro e salsa al parmigiano](#)

[Fusilli lunghi, gamberi di fiume, ricci e mela annurca](#)

[Branzino, funghi e cerfoglio](#)

[Zuppetta di cachi, cremoso alle castagne, terra al tartufo nero](#)

[dizionale/classico](#)

[Cozze ripiene e gratinate](#)

[Vitello tonnato](#)

[Pasta mischiata, cicerchie e crostacei](#)

[Maiolino in porchetta, sedano rapa, salsa profumata all'anice stellato](#)

[Il bonèt](#)

[d/Sud](#)

[Gorgonzola, alici e sedano verde](#)

[Calamaro, ricotta Seirass e animelle](#)

[Risotto allo zafferano, ricci e salsiccia di Bra](#)

[Trippa di agnello, gamberi in tempura al curry, salsa al Porto e cipolla candita](#)

[Zuppetta di panettone, cremoso all'arancia
vegetariano](#)

[Scarola liquida, verdure disidratate](#)

[Crema di asparagi, uovo marinato, burrata](#)

[Plin di broccoli, maionese di pomodoro, cialda di olio](#)

[Sedano rapa, latte di capra e salsa Banyuls](#)

[Crocchette di cioccolato, zuppetta di cocco, ananas candita](#)

[dista < 42°C](#)

[Involtini croccanti di verdure](#)

[Spaghetti di zucchine, scampo crudo, finger lime e formaggino di capra](#)

[Cous cous crudista, pomodori disidratati e ortaggi](#)

[Carpaccio di branzino marinato allo yuzu e pepe Timut, barbabietola e frutti rossi](#)

[Fichi, lamponi e vaniglia](#)

[le intolleranze \(senza glutine e senza lattosio\)](#)

[Capesante e scampi, cipollotto al limone e infuso di mela verde e sedano rapa](#)

[Carciofo farcito con salsiccia, salsa al prezzemolo](#)

[Risotto ai gamberi, salsa al limone](#)

[Tonno del Mediterraneo, terrina di pomodoro, salsa al basilico](#)

[Ravioli di mango](#)

[cena delle cene](#)

[Ostrica, caviale e champagne](#)

[Scaloppa di fegato grasso, zuppetta di uva bianca](#)

[Linguina con astice](#)

[Vitella in crosta, salsa al tartufo nero](#)

[Soufflè ghiacciato con fragole marinate alla vaniglia](#)

[bro](#)

[utore](#)

[lo stesso autore](#)

[yright](#)

Antonino Cannavacciuolo

A tavola si sta insieme

I menu d'autore per le tue serate in compagnia

Fotografie di Stefano Fusaro



Giulio Einaudi editore

A tavola si sta insieme

La vita è una cena meravigliosa

Le cene sono fra i ricordi indelebili che portiamo con noi.

Da bambini le associavamo soprattutto alle ricorrenze. Vi rammentate l'attesa del giorno di festa, quando le mamme e le nonne passavano mattine intere tra i fornelli? Vi rammentate l'euforia per l'arrivo di famigliari e conoscenti che uno alla volta suonavano alla porta? E i piatti speciali che venivano serviti a Natale? Erano il primo dono della serata, che raggiungeva il suo culmine quando ci era dato il permesso di scartare i pacchetti.

Anche adesso che siamo adulti pranzi e cene scandiscono i momenti importanti della nostra vita: accompagnano l'amicizia e l'amore, le ore piú lievi e quelle piú solenni.

A tavola ci si incontra, si chiacchiera, ci si rilassa, si ride... talvolta ci si punzecchia, ma il buon cibo fa da paciere. È capace di restituire il buonumore perfino al termine di una giornata faticosa.

Cucinare per qualcuno, metterci cura, è un modo per dimostrargli il nostro affetto. Dobbiamo avere attenzione per i gusti e le preferenze alimentari dei nostri ospiti e, se siamo a conoscenza di qualche loro intolleranza, agire in maniera da evitare imbarazzi.

Le stagioni dell'anno ci suggeriscono gli ingredienti, le circostanze il tono, ma la cosa fondamentale è come combiniamo i piatti: il risultato dev'essere armonioso sia per il palato sia per il benessere del corpo.

In questo nuovo libro vi propongo dieci menu appetitosi e calibrati che uniscono i sapori con originalità. Menu adatti a occasioni diverse e a cui voi, come sempre, potrete (dovrete!) aggiungere il vostro tocco personale.

Mangiare in compagnia, cucinare insieme, sono esperienze sentimentali.

Il cibo non mente, rivela il cuore di chi lo ha scelto e preparato.

Invernale

L'atmosfera delle serate invernali ha un fascino particolare, che invoglia a ritrovarsi con le persone care per gustare insieme qualche buon piatto.

Ecco allora una proposta con ingredienti rigorosamente di stagione, che sapranno rendere speciali le vostre cene in compagnia.



La Toscana, con la sua millenaria tradizione, è una delle prime regioni italiane per la produzione del vino di qualità. Il **Sangiovese** saprà facilmente scaldare lo spirito di una fredda tavola invernale e il **Vin Santo**, nettare dell'ospitalità, sarà vostro fedele compagno per dolce, camino e famiglia.

Sformatino di cardi gobbi, crudo di gamberi e crema di tuorlo

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per lo sformatino

- 500 g di cardi gobbi
- 100 ml di latte (per la sbianchitura dei cardi)
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 100 ml di panna liquida
- 80 g di albume (circa 5 albumi)
- 100 ml di latte
- 8 gamberi rossi
- 1 scalogno
- 100 g di burro
- 100 g di pangrattato
- 1 mazzetto di timo e rosmarino
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- sale naturale
- sale di Maldon
- pepe nero
- brodo vegetale
- olio evo

Per la salsa al tuorlo

- 120 g di tuorlo (circa 8 tuorli)
- 75 g di burro chiarificato
- 200 ml di aceto di vino bianco
- 25 ml d'acqua
- ½ foglia di alloro
- 2 grani di pepe
- 2 bacche di ginepro
- ½ scalogno tagliato finemente
- sale naturale

Preparazione

Per lo sformatino

- Lavare i cardi, privarli della parte esterna e filamentosa con l'aiuto di un pelapatate, quindi tagliarli a pezzi e immergerli in acqua fredda e acido ascorbico per evitarne l'ossidazione.

- In una pentola d'acqua salata in ebollizione versare un bicchiere di latte e cuocere i cardi per circa mezz'ora (conservando qualche pezzo tagliato in modo regolare da poter poi utilizzare come guarnizione).
- In una casseruola preparare un fondo con lo scalogno tritato, il mazzetto aromatico e un filo d'olio evo, quindi aggiungere i cardi dopo averli scolati e rosolarli allungando con un po' di brodo. Sistemare di sale e pepe.
- Passare al mixer e frullare bene fino a raggiungere la consistenza di una purea. Filtrare con lo chinois. Unire la panna, il parmigiano grattugiato, gli albumi montati a neve e rendere omogeneo sistemando di sale e pepe.
- Versare il composto ottenuto in alcuni stampi a semisfera precedentemente imburrati e passati con del pangrattato.
- Adagiare gli stampi in una placca con all'interno un po' d'acqua e cuocere in forno preriscaldato statico a 170° per 35-40 minuti circa a bagnomaria (la temperatura e le tempistiche possono variare in base al forno che utilizzate e alla dimensione degli stampi scelti).
- Una volta pronto, lasciar raffreddare leggermente e, se necessario, sformare.
- Pulire i gamberi privandoli del carapace, del budello e della testa.

Per la salsa al tuorlo

- In un pentolino ridurre l'aceto con gli aromi fino ad arrivare a 15 ml.
- In una casseruola unire i tuorli, l'acqua, la riduzione di aceto e il sale. Cuocere a bagnomaria facendo attenzione all'acqua (che non deve mai raggiungere l'ebollizione altrimenti i tuorli si raggrumano) fino a raggiungere una consistenza spumosa.
- Dopo aver tolto il composto dal fuoco, versare a filo il burro chiarificato liquido, continuando a montare con la frusta. Conservare a temperatura ambiente (si consiglia di realizzare la salsa subito prima di servire).

Come servire

Rigenerare gli sformatini per qualche minuto in forno a 140°.

In ogni piatto disporre la salsa al tuorlo, i pezzi di cardi tenuti da parte (precedentemente ripassati in padella con olio e aromi), gli sformatini e 2 gamberi tagliati per il lungo e conditi con olio e sale. Ultimare il piatto con qualche fiocco di sale di Maldon.

Plin di anatra, zuppetta al fegato grasso e salsa al latte di bufala

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il ripieno

- 500 g di polpa di anatra
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di burro
- 200 ml di vino bianco
- 1 l di brodo vegetale
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro)
- olio evo
- sale naturale
- pepe macinato

Per la pasta

- 400 g di farina 00
- 100 g di semola
- 13 tuorli
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di olio evo

Per la zuppetta di foie gras

- 200 g di scaloppe di fegato grasso
- 100 ml di fondo di vitello
- 40 g di burro
- sale naturale
- pepe

Per la salsa al latte di bufala

- 50 ml di latte di bufala
- 150 ml di panna fresca
- 50 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Per il ripieno

- Lavare, sbucciare e tagliare in pezzi piccoli carota, sedano e cipolla. In una pentola capiente, rosolarli lentamente con un filo d'olio, il burro e il mazzetto aromatico.
- Tagliare in pezzi la polpa di anatra privandola anche di eventuali parti di grasso e condirla con olio, sale e pepe macinato.
- In una padella ben calda rosolare la carne poco per volta fino a che non si forma una buona crosticina, a mo' di arrosto, quindi spostarla nella pentola con le verdure.
- Dopo aver eliminato il grasso prodotto dalla rosolatura, deglassare la padella con un po' di vino bianco, far ridurre leggermente e bagnare con il brodo vegetale. Versare tutto il liquido nella pentola con le verdure e la carne.
- Eseguire gli stessi passaggi fino a che tutta la carne non sarà rosolata.
- Cuocere la carne con le verdure per circa 3 ore, fino a che non si è completamente sfaldata, tenendo la pentola coperta e allungando se necessario con un po' di brodo. Scolare la carne e passarla al tritacarne almeno due volte.
- Amalgamare il liquido di cottura (se necessario leggermente ridotto) con la carne e il parmigiano, sistemando di sale e pepe, quindi mettere in un sac à poche.

Per la pasta

- In una planetaria (o in alternativa a mano) impastare la farina, la semola, l'olio, l'uovo e i tuorli. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua e impastare finché non è omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora.
- Su una spianatoia infarinata stendere una sfoglia sottile e, aiutandosi con il sac à poche, disegnare al centro una linea con il ripieno. Richiudere la sfoglia su sé stessa avvolgendo il ripieno e pizzicarla (*plin* in piemontese) schiacciando la sfoglia tra le dita a intervalli regolari. Tagliare per formare i ravioli.
- Se la pasta risulta leggermente asciutta vaporizzare la sfoglia con l'acqua per facilitarne la chiusura.
- Riporre i plin su una placca foderata con la carta forno e spolverata con la semola per far sí che non si attacchino.
- Al momento di servire cuocerli in abbondante acqua salata, scolarli

direttamente in una padella e ripassarli con un filo di olio evo.

Per la zuppetta di foie gras

- Scottare le scaloppe di fegato in una padella ben calda e cosparsa di sale perché si formi una buona crosticina.
- In una casseruola portare a ebollizione il fondo, quindi versarlo in un frullatore a bicchiere, aggiungere il fegato grasso cotto e frullare. Quando la salsa è liscia, aggiungere il burro, sistemare di sale e pepe e filtrare allo chinois.

Per la salsa al latte di bufala

- In un pentolino portare a ebollizione il latte e la panna, facendo attenzione a non farli attaccare. Una volta ridotti, togliere dal fuoco, aggiungere il parmigiano e mescolare con una frusta per amalgamare il tutto.

Come servire

Su ogni fondina calda versare a specchio la zuppetta foie gras intiepidita, adagiarvi sopra i plin e ultimare con la salsa al latte di bufala e qualche goccia di olio evo.

Rombo chiodato, crocchetta di finocchio e salsa all'arancia

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il rombo

- 500 g di rombo chiodato
- olio evo
- sale naturale
- sale di Maldon

Per le crocchette di finocchi

- 2 scalogni
- 400 g di finocchi
- 500 ml di brodo vegetale
- la buccia di 1 arancia
- 1,5 l di olio di semi di girasole
- 200 g di pangrattato
- 2 uova
- 150 g di farina
- 2 pezzi di anice stellata
- grani di finocchio
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per la salsa d'arancia

- 500 ml di succo d'arancia
- 300 ml di olio di semi di girasole

Preparazione

Per il rombo

- Sfilettare il rombo mantenendo attaccata la pelle, tagliarlo e porzionarlo. Condirlo con olio evo e un po' di sale naturale.
- In una padella calda, scottare il rombo dalla parte della pelle, premendo leggermente in modo da farlo aderire bene. Se necessario aggiungere un filo d'olio.
- La cottura può quindi essere ultimata in due modi: o girando il trancio nella padella o spostandolo su una placchetta, con la pelle rivolta verso

l'alto, e infornandolo per qualche minuto a 180°.

Per le crocchette di finocchi

- Pulire, lavare e tagliare a piccoli pezzi il finocchio. In una casseruola rosolare lo scalogno precedentemente tritato con un po' d'olio, quindi aggiungere il finocchio.
- Lasciar insaporire per qualche minuto e unire le spezie, chiuse in una garza, e la scorza di arancia. Bagnare con il brodo vegetale caldo, coprire con un foglio di carta da forno e terminare la cottura (il finocchio dovrà risultare asciutto, in caso contrario scolarlo dal liquido in eccesso).
- Eliminare la scorza di arancia, gli aromi e frullare. Emulsionare con un filo di olio e sistemare di sale e pepe. Passare allo chinois.
- Una parte conservarla. Con la restante dressare degli stampi a semisfera e metterli in congelatore.
- Accostare 2 semisfere congelate per formare una sfera completa e, facendo attenzione a non farle sciogliere, panarle passandole in farina, uovo sbattuto e insaporito con sale e pepe e infine nel pangrattato.
- Panare una seconda volta in uovo e pangrattato.
- Friggere le sfere ghiacciate in olio di semi caldo fino a dorarle, quindi passarle per qualche minuto in forno preriscaldato a 175° per renderle calde al centro prima di servirle.

Per la salsa d'arancia

- In una casseruola ridurre i 500 ml di succo d'arancia fino a raggiungere i 150 ml. Far intiepidire e spostare in un contenitore stretto e alto, quindi, con l'aiuto di un frullatore a immersione, montare con l'olio come fosse una maionese.

Come servire

In ogni piatto disporre la salsa di finocchio tenuta da parte, posizionarvi il rombo cotto, aggiungere le crocchette di finocchio e un cucchiaino di salsa d'arancia. Ultimare con qualche fiocco di sale di Maldon e delle gocce di

olio evo.

Guancia di vitello con maionese di nocciole e topinambur

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la guancia

- 4 guance di vitello
- 1 l di brodo di pollo
- 300 ml di vino rosso
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle
- 1 mazzetto aromatico
- olio evo
- pepe in grani
- sale naturale

Per la maionese di nocciola

- 50 ml di aceto di vino bianco
- 5 tuorli
- 300 ml di olio di semi di girasole
- 150 ml di olio di nocciola
- 30 g di pasta di nocciola
- il succo di 1 lime
- sale naturale
- pepe

Per la crema di topinambur e le chips

- 1 cipollotto
- 1 scalogno
- 1 patata piccola
- 300 g di topinambur
- 100 ml di latte
- brodo di gallina
- olio evo
- 100 ml di olio di semi di girasole
- sale naturale
- pepe

Per le cime di rapa

- 8 cime di rapa
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- olio evo

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 10 cucchiaini di fondo di vitello

Preparazione

Per la guancia

- Ripulire le guance da eventuali parti di grasso in eccesso. Condirle con un po' di sale naturale e rosolarle in una padella calda con olio.
- Intanto in una casseruola soffriggere le verdure precedentemente lavate, pelate e tagliate in pezzi. Aggiungere le guance rosolate e bagnare con il vino. Una volta evaporato versare il brodo. Unire il pepe in grani e il mazzetto aromatico avvolti in una garza e cuocere per circa 2 ore.
- Spostare la carne ed eliminare la garza con all'interno gli aromi, quindi frullare il liquido di cottura e passarlo allo chinois (se troppo liquida restringerla leggermente sistemandola di sale e pepe).
- Prima di servire le guance rigenerarle nella loro salsa in un pentolino con il coperchio.

Per la maionese di nocciola

- In un pentolino ridurre l'aceto a fuoco lento fino a ottenere una consistenza sciropposa.
- Montare i tuorli unendo prima l'aceto ridotto freddo, poi, a filo, l'olio di girasole e quello di nocciola mescolati insieme. Infine, con l'aiuto di una spatola, incorporare la pasta di nocciola, il succo di lime e sistemare di sale e pepe.

Per la crema di topinambur e le chips

- Lavare e pulire il cipollotto e lo scalogno, tagliarli finemente e dorarli in una casseruola con dell'olio. Aggiungere e rosolare la patata precedentemente tagliata in pezzi.
- Lavare, pelare e tagliare a pezzetti i topinambur, lasciandone 2 interi per le chips. Unire nella casseruola e cuocerli con il brodo di gallina e un cucchiaino di latte.
- Frullare facendo attenzione a dosare il liquido di cottura per evitare di

rendere la salsa troppo liquida. Emulsionare con olio evo sistemando di sale e pepe e passare allo chinois.

- Per le chips, tagliare a fettine sottili il topinambur senza privarlo della pelle esterna. Friggerlo in olio di semi alla temperatura di circa 140° fino a farlo diventare dorato e croccante. Scolarlo e stenderlo su carta assorbente.

Per le cime di rapa

- In una pentola d'acqua in ebollizione cuocere con olio e aromi le cime di rapa pulite e lavate. Scolarle.

Come servire

In un piatto piano caldo disegnare una striscia con la crema di topinambur e adagiare la carne. A fianco disporre degli spuntoni di maionese di nocciole e le cime di rapa, salsare con il fondo di vitello caldo e aggiungere qualche chips di topinambur croccante.

Espressionismo

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la gelatina al caffè

- 150 ml di caffè espresso
- 5 g di colla di pesce

Per la panna cotta alla batida di cocco

- 240 ml di panna fresca
- 60 ml di batida di cocco
- 40 g di zucchero
- 3,5 g di colla di pesce

Per la granita di espresso

- 90 ml di caffè espresso
- 50 ml di acqua
- 30 g di zucchero

Preparazione

Per la gelatina al caffè

- Sciogliere nel caffè caldo la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Versare in una placchetta d'acciaio e lasciar rapprendere in frigorifero per almeno 2 ore.

Per la panna cotta alla batida di cocco

- Portare a 60° la panna e lo zucchero, quindi aggiungere la batida e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Versare in stampi di silicone o su una placca e congelare.
- Togliere dagli stampi e spostare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

Per la granita di espresso

- Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, quindi unire il caffè espresso.

Versare in un contenitore d'acciaio e mettere in congelatore. Ogni trenta minuti mescolare con l'aiuto di una forchetta finché non si è formata la granita.

Come servire

Disporre in ogni piatto la panna cotta alla batida di cocco, adagiarsi sopra la gelatina al caffè precedentemente porzionata e subito prima di servire aggiungere la granita.

Primaverile

*La natura si risveglia e ci fa dono dei suoi primi frutti, pieni di colori
e di profumi.*

*Di emozioni gioiose, come quelle che emergono dagli accostamenti
proposti in questo menu.*



Profumi di fiori e frutta accomunano la primavera e il vino rosé. Il **Cerasuolo**, protagonista tra i vini rosati italiani, è un ottimo compagno per questo menu e uno **Spumante Rosé Demi Sec** sarà perfetto per allungare un pasto primaverile, tra il dolce e la conversazione.

Seppia e piselli

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per le seppie

- 4 seppie fresche
- 20 g di bottarga di tonno
- olio evo

Per le teste di seppia al nero

- le teste delle 4 seppie
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 2 gambi di prezzemolo
- 50 ml di prosecco
- 500 ml di brodo di pesce
- 20 g di nero di seppia
- olio evo
- sale naturale

Per la crema di piselli

- 250 g di piselli
- 140 g di brodo vegetale
- 15 foglie di menta
- ½ cipolla
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per l'insalatina di piselli

- 40 g di piselli freschi
- 4 foglie di menta fresca
- olio evo
- sale naturale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 10 g di nero di seppia
- 8 pezzi di germogli di piselli
- 4 lamelle di bottarga
- sale di Maldon

Preparazione

Per le seppie

- Pulire le seppie togliendo la sacca e l'ossicino interni, quindi il becco situato al centro dei tentacoli; infine eliminare le due pellicine esterne. Sciacquarle sotto abbondante acqua corrente per eliminare gli eventuali residui sabbiosi.
- Inciderle delicatamente con la punta di un coltello, ripiegarle su loro stesse e tagliarle a julienne. In un contenitore condirle con l'olio evo e la bottarga grattugiata.

Per le teste di seppia al nero

- In una casseruola soffriggere con un filo di olio lo spicchio di aglio precedentemente pelato e privato dell'anima, i gambi di prezzemolo e il peperoncino. Non appena sono dorati, eliminarli e mettere a rosolare le teste delle seppie precedentemente tagliate in due per il lungo.
- Una volta riassorbito il loro liquido, sfumare con il prosecco, lasciar evaporare e versare il brodo di pesce. Continuare la cottura per una ventina di minuti a fuoco medio, facendo attenzione a non far asciugare troppo.
- Terminare con un cucchiaino di nero di seppia, quindi cuocere per altri due minuti e togliere dal fuoco. Sistemare di sale.

Per la crema di piselli

- In un rondò rosolare con l'olio la cipolla precedentemente pulita e tritata, poi aggiungere la menta, i piselli precedentemente sbianchiti e raffreddati, il sale, il pepe e bagnare con il brodo vegetale caldo. Cuocere rapidamente.
- Eliminare le foglie di menta, quindi scolare i piselli e frullare (aggiungendo poco per volta del brodo, se necessario) fino a ottenere una purea liscia e non troppo liquida. Emulsionare con un filo di olio evo, sistemare di sale e pepe, passare allo chinois e far raffreddare.

Per l'insalatina di piselli

- Liberare i piselli dai baccelli, sbianchirli, raffreddarli in acqua e ghiaccio e privarli della pelle. Condire con olio, sale naturale e una julienne di

menta fresca.

Come servire

Diluire leggermente il nero di seppia e passarlo allo chinois, quindi, con l'aiuto di un pennello, spruzzare leggermente i piatti. Posizionare dei gomitoli fatti con la julienne di seppia condita, unire le teste cotte nel nero, qualche quenelle di crema di piselli, l'insalatina e i germogli. Ultimare con le lamelle di bottarga, qualche goccia di olio e dei fiocchi di sale di Maldon.

Fave, pane e pecorino

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crema di fave

- 300 g di fave fresche
- 140 ml di brodo vegetale
- 1 rametto di maggiorana
- 1 scalogno
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per la salsa di pecorino

- 150 ml di panna fresca
- 50 ml di latte
- 100 g di pecorino grattugiato

Per la salsa al pane

- 250 g di pane raffermo
- 50 ml di vino bianco
- 20 g di noci
- 20 g di uvetta
- 400 ml di brodo di pollo
- 1 scalogno
- 5 rametti di timo
- sale naturale
- olio evo

Per le chips di pane

- 160 ml di olio evo
- 180 ml d'acqua
- 40 g di farina integrale
- 4 g di sale naturale

Preparazione

Per la crema di fave

- In un rondò rosolare con l'olio lo scalogno pulito e tritato, poi aggiungere la maggiorana, le fave (lasciandone alcune da parte per

l'impiattamento) precedentemente sbianchite, raffreddate e private dalla pellicina, il sale, il pepe e bagnare con il brodo vegetale caldo. Cuocere rapidamente.

- Eliminare il rametto di maggiorana, quindi scolare le fave e frullare (aggiungendo poco per volta del brodo, se necessario) fino a ottenere una purea liscia e non troppo liquida. Emulsionare con un filo di olio evo, sistemare di sale e pepe, passare allo chinois e far raffreddare.

Per la salsa di pecorino

- In un pentolino portare a bollore la panna e il latte, quindi toglierli dal fuoco e aggiungere il pecorino. Mescolare con l'aiuto di una frusta fino a completo scioglimento del formaggio. Filtrare con un colino a maglia fine.
- Prima di servire rigenerare la salsa a bagnomaria.

Per la salsa al pane

- Tagliare il pane a cubetti e tostarlo in forno (un pane ideale per questa preparazione è quello avanzato da giorni precedenti, che sia un pane integrale, a lievito madre o di semola, ma anche dei taralli o dei grissini).
- In un pentolino rosolare con un velo d'olio lo scalogno, pulito e tagliato finemente, con i rametti di timo. Unire le noci e l'uvetta e sfumare con il vino bianco. Lasciar evaporare, quindi aggiungere il pane tostato, bagnare con una parte del brodo di pollo e continuare la cottura per 10 minuti circa mescolando man mano. Togliere i rametti di timo e frullare regolando di sale e olio. Passare allo chinois.
- Con il brodo rimasto ammorbidire man mano la salsa, poiché continua a addensarsi anche una volta pronta.

Per le chips di pane

- Unire tutti gli ingredienti e lavorarli con l'aiuto di un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. In una padella antiaderente portare a cottura le chips come se fossero delle crêpe (versando poca base per volta). Le chips dovranno essere fini e non troppo spesse.

Come servire

Su ogni piatto «giocare» versando la salsa di pecorino, aggiungere qualche quenelle di crema di fave e le fave intere condite a insalata con olio e sale. Guarnire con qualche goccia di salsa al pane e le chips croccanti. Eventualmente aggiungere delle falde di pomodoro confit e dei germogli. Ultimare con qualche goccia di olio evo.

Lumaconi ripieni di baccalà, crema di asparagi

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per i lumaconi

- 16 lumaconi
- sale naturale
- olio evo

Per il ripieno

- 300 g di baccalà dissalato
- 2 patate medie
- 1 scalogno
- brodo di pesce
- prezzemolo tritato
- olio evo
- sale naturale
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- pepe

Per la crema di asparagi

- 2 mazzi di asparagi
- 1 scalogno
- 1 patata piccola
- brodo vegetale
- olio evo
- sale naturale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- parmigiano grattugiato
- 150 g di piselli fini freschi
- pepe

Preparazione

Per i lumaconi

- In abbondante acqua salata cuocere i lumaconi per $\frac{3}{4}$ del tempo indicato sulla confezione (eventualmente cuocerne qualcuno in piú perché durante la cottura alcuni potrebbero rompersi). Scolare e far intiepidire

su una placchetta irrorando con un po' d'olio evo.

Per il ripieno

- Lavare, pelare e tagliare finemente lo scalogno e la patata.
- In una casseruola rosolare lo scalogno con un po' d'olio, aggiungere le patate e continuare la cottura versando del brodo caldo. Quando le patate risultano quasi cotte, unire il baccalà tagliato in piccoli pezzi e cuocerlo dolcemente aggiungendo del brodo se necessario (in modo che il baccalà sia sempre ben coperto dal liquido).
- Spostare il tutto in una planetaria e, utilizzando il gancio a foglia, mantecare il composto facendo attenzione a versare poco liquido di cottura per volta. Emulsionare con olio evo e condire con sale, pepe, un po' di olio all'aglio e il prezzemolo tritato.
- Con l'aiuto di un cucchiaino o di un sac à poche riempire i lumaconi posizionandoli su una placca ricoperta da un foglio di carta da forno.

Per la crema di asparagi

- Lavare gli asparagi e pulirli privandoli della parte bassa piú dura. Tagliarli in piccoli pezzi, quindi sbianchirli in una pentola con abbondante acqua salata e in ebollizione per circa un minuto e raffreddarli in acqua e ghiaccio, cosí da preservarne il colore. Scolarli.
- In una casseruola soffriggere lo scalogno precedentemente pulito e tritato con un filo di olio, aggiungere la patata, pelata e tagliata finemente, e continuare la cottura versando del brodo caldo. Alcuni minuti prima che la patata sia completamente cotta unire gli asparagi, allungando se necessario con un po' di brodo caldo, e terminare la cottura.
- Scolare e frullare (aggiungendo poco per volta del brodo, se necessario) fino a ottenere una purea liscia e non troppo liquida. Sistemare di sapore e passare allo chinois.

Per la finitura

- Spolverare i lumaconi ripieni con il parmigiano grattugiato e cuocerli in forno preriscaldato a 195° per qualche minuto, fino a che risultano ben gratinati. Per una doratura piú veloce e omogenea potete accendere il

grill del vostro forno e metterci sotto la placca.

Come servire

Su ogni piatto caldo disporre la crema di asparagi, i lumaconi gratinati e ultimare con i piselli freschi, precedentemente sbianchiti, pelati e conditi a insalata, e una grattata di pepe (o in alternativa con delle lamelle di asparago). Decorare con qualche erba e germogli a piacere.

Crépinette di capretto e carciofi

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crépinette di capretto

- 600 g di coscia e spalla di capretto
- 100 g di lardo
- 500 g di retina di maiale già lavata
- 120 g di burro
- 80 g di pane bianco ammollato nel latte
- 2 cucchiaini di mandorle
- 1 pizzico di curry
- 1 mazzetto di aromi (timo, rosmarino, aglio, maggiorana)
- fondo di capretto
- sale naturale
- pepe macinato
- olio evo
- sale di Maldon

Per la crema di carciofi

- 8 carciofi
- 1 patata
- 1 scalogno
- brodo vegetale
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per i carciofi sott'olio

- 4 carciofi medi
- 1 rametto di menta
- 1 spicchio d'aglio
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- olio evo
- 200 ml di vino bianco
- 200 ml di aceto bianco
- 200 ml d'acqua
- 1 mazzetto di aromi (alloro, timo e pepe in grani)
- sale naturale

Per le chips di carciofi

- 4 carciofi
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- 1 cucchiaio di amido di riso
- 1 l di olio di semi di girasole

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 4 spicchi di aglio nero
- fondo di capretto

Preparazione

Per la crépinette di capretto

- Tritare in un tritacarne la carne di capretto, precedentemente disossata e ripulita dalle parti di grasso, insieme con il lardo e il pane bianco.
- Spostare in un contenitore, aggiungere le mandorle e condire con sale, pepe e curry.
- Formare quattro polpette di carne, quindi avvolgerle singolarmente nella retina di maiale.
- Rosolare le sfere in una padella d'acciaio con un velo di olio da ambo i lati. In seguito aggiungere il burro, gli aromi e, aiutandosi con un cucchiaio, iniziare a nappare la carne fino a renderla completamente dorata. Una volta pronta lasciarla riposare in forno a 50°.

Per la crema di carciofi

- Pulire i carciofi, privandoli del gambo e delle foglie piú esterne. Eliminare la parte superiore con le spine, tagliarli a metà e togliere la barbetta centrale. Affettarli finemente e immergerli in acqua fredda e acido ascorbico.
- In una pentola soffriggere lo scalogno tritato con un filo di olio, aggiungere la patata, pelata e tagliata finemente, e continuare la cottura versando del brodo caldo. Unire i carciofi scolati e terminare la cottura.
- Scolare e frullare (aggiungendo poco per volta del brodo, se necessario) fino a ottenere una purea liscia e non troppo liquida. Emulsionare con un filo di olio evo, sistemare di sale e pepe, passare allo chinois e far raffreddare.

Per i carciofi sott'olio

- Pulire, lavare e tagliare i carciofi in quattro spicchi, quindi immergerli in acqua e acido ascorbico.
- Portare a ebollizione il vino, l'aceto e l'acqua e, aggiungendo gli aromi e il sale, cuocervi i carciofi per circa 4 minuti. Con una schiumarola, scolare e poggiare a raffreddare sopra un canovaccio.
- Riporli in un contenitore o in un barattolo sterilizzato con tappo a chiusura ermetica e conservarli sott'olio con gli aromi.

Per le chips di carciofi

- Pulire i carciofi e immergerli in acqua e acido ascorbico. Scolare e tagliare con la mandolina, quindi asciugare, passare nell'amido di riso e friggere in olio a 120° fino a farli diventare croccanti. Asciugare su carta assorbente e salare.

Come servire

Su ogni piatto caldo posizionare una lacrima di crema di carciofi, adagiarci sopra la crépinette, aggiungere i carciofi sott'olio, l'aglio nero, un cucchiaino di fondo e le chips di carciofo croccante. Ultimare con qualche fiocco di sale di Maldon.

Eventualmente aggiungere anche dei pomodorini ciliegini e qualche erba aromatica.

Pastiera liquida

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crema inglese

- 100 g di tuorlo (circa 7 tuorli)
- 50 g di zucchero
- 325 ml di latte
- 175 ml di panna fresca

Per le sfere di ricotta

- 500 g di ricotta vaccina
- 450 ml di panna fresca
- 8 g di colla di pesce
- 200 g di zucchero
- ½ stecca di vaniglia

Per la frolla

- 260 g di farina 00
- 35 g di farina di mandorle
- 90 g di zucchero a velo
- 50 g di uova
- 145 g di burro in pomata
- ½ stecca di vaniglia
- 1 g di sale naturale

Per la pastiera

- 500 g di grano cotto
- 250 ml di latte
- 100 g di burro
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella

Preparazione

Per la crema inglese

- Mescolare lo zucchero e i tuorli.
- Portare a ebollizione il latte con la panna, quindi unire al composto con lo zucchero e portare a 84°.

Per le sfere di ricotta

- Setacciare la ricotta e aggiungere lo zucchero e i semi della stecca di vaniglia.
- In 150 g di crema inglese calda sciogliere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, quindi versare nel contenitore con la ricotta e amalgamare. Una volta raggiunti i 35-40° incorporare la panna semimontata.
- Lasciar riposare, quindi con l'aiuto di un sac à poche riempire alcuni stampi di silicone a semisfera e metterli in congelatore.
- Prima di servire accostare 2 semisfere congelate per formare una sfera completa e riporle in frigorifero per almeno 2 ore.

Per la frolla

- In una planetaria utilizzando il gancio a foglia mescolare per pochi secondi il burro con la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la vaniglia e il sale.
- Incorporare poco per volta le uova (a temperatura ambiente) e la farina bianca fino a che il composto acquista consistenza.
- Formare una palla e avvolgerla nella pellicola. Riporla in frigorifero per qualche ora, poi stenderla su un piano di lavoro in uno spessore di 5 mm. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare 4 dischi, posizionarli su una placca e cuocerli a 175° per 10-12 minuti.

Per la pastiera

- In un pentolino unire il grano cotto, il latte, il burro, la cannella, infine la scorza dell'arancia e del limone ricavata con l'aiuto di un pelapatate.
- Mescolando man mano, cuocere fino a ottenere un composto cremoso.
- Frullare con l'aiuto di un mixer, passare allo chinois e aggiungere 150 g di crema inglese.

Come servire

In ogni piatto versare la salsa di pastiera liquida, adagiarvi sopra il disco

di frolla e in ultimo le sfere di ricotta. Eventualmente decorare con cioccolato, zucchero a velo e qualche frutto candito.

Estivo

*Per me l'estate è casa, è mare e non posso non pensare a un menu di
pesce.*

*Piatti freschi, che ricordano la mia terra, coi suoi profumi
inconfondibili.*



Propongo un abbinamento di rinfrescante contrasto tra il menu di una calda stagione e i vini del freddo Nord Europa. Un **Riesling**, elisir di giovinezza e vitigno piú longevo al mondo, sarà fedele compagno per il palato con freschezza e persistenza. Un bicchiere di **Tokaji**, vino ricco di tradizione (per celebrarne la storicità è stato inserito persino nell'inno nazionale ungherese), sarà ideale per affiancare la crostata di pesca.

Tonno, mozzarella e cocco

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la tartare

- 360 g di tonno fresco
- sale naturale
- olio evo

Per l'acqua di mozzarella e cocco

- 500 g di bocconcini di bufala fresca
- 1 noce di cocco a pezzetti
- 100 ml di latte
- 50 ml di panna fresca

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 lime non trattato
- sale di Maldon

Preparazione

Per la tartare

- Tritare il tonno al coltello eliminando le nervature, quindi condire prima con l'olio evo e solo in seguito con il sale (in modo da rallentare il processo di ossidazione).
- Formare delle palline.

Per l'acqua di mozzarella e cocco

- Frullare velocemente e per pochi secondi tutti gli ingredienti. Spostare in una scodella, coprirla bene con la pellicola e mettere in microonde per 15 minuti alla massima potenza (o per mezz'ora a bagnomaria).
- Lasciar intiepidire, passare allo chinois e far raffreddare.

Per la finitura

- Grattare la buccia del lime, quindi pelarlo a vivo, recuperare gli spicchi e

tagliarli in due.

Come servire

In ogni fondina posizionare tre palline di tartare e adagiare su ciascuna mezzo spicchio di lime. Aggiungere dei fiocchi di sale di Maldon. Decorare con la buccia di lime grattugiata ed eventualmente germogli e fiori. Con l'aiuto di un bricco versarvi sopra l'acqua di mozzarella e cocco.

Carpaccio di gamberi, mango e cipollotto

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il carpaccio

- 16 gamberi rossi
- olio evo

Per la salsa al mango

- 75 g di mango maturo
- 60 ml di succo d'arancia
- 5 pezzi di coriandolo in semi
- 5 aghi di rosmarino
- 2 g di sale naturale
- 50 ml di succo di arancia ridotto (partendo da 200 ml)
- 45 ml di olio evo

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 mango
- 2 cipollotti a julienne
- sale di Maldon

Preparazione

Per il carpaccio

- Pulire i gamberi freschi privandoli di testa, carapace e budello. Inciderli con la punta di un coltello aprendoli a libro.
- Posizionare quattro gamberi per volta su un foglio di pellicola trasparente unta. Coprirli con dell'altra pellicola e batterli aiutandosi con un batticarne fino a ricavarne un disco di circa 3 mm di spessore. Mettere in congelatore.
- Con l'aiuto di un coppapasta dare una forma regolare ai dischi congelati.
- Eseguire lo stesso procedimento con i restanti gamberi.

Per la salsa al mango

- Lavare e sbucciare il mango. Tagliarne 75 g a pezzi piccoli e unirli al succo d'arancia, al sale e ai semi di coriandolo e agli aghi di rosmarino

avvolti in una garza. Far marinare per una notte in frigorifero.

- Il giorno seguente togliere la garza con gli aromi e frullare il composto aggiungendo la riduzione di succo d'arancia. Emulsionare con l'olio assaggiando man mano.

Per la finitura

- Pelare il mango e ricavarne dei cubetti.
- Lavare e pulire i cipollotti togliendo le radici e lo strato piú esterno. Tagliare la parte chiara appena superiore al bulbo bianco e, sfogliandola, privarla della pellicina e tagliarla a julienne. Riporre in un contenitore con acqua e ghiaccio.

Come servire

Disporre su ogni piatto un disco di carpaccio di gamberi e attendere qualche minuto che si intiepidisca. Lucidarlo con l'olio evo, aggiungere un po' di salsa di mango, dei ciuffetti di julienne di cipollotto precedentemente asciugata e condita con olio evo, alcuni cubetti di mango e dei fiocchi di sale di Maldon. Ultimare eventualmente con qualche germoglio.

Ravioli di scampi, colatura di pomodoro e caciotta fresca

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il ripieno

- 12 scampi
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per la pasta fresca

- 400 g di farina 00
- 100 g di semola
- 13 tuorli
- 1 uovo

Per la colatura di insalata di pomodoro

- 2 pomodori cuore di bue
- 15 pomodori datterini
- 1 cipollotto
- 2 spicchi d'aglio
- 8 foglie di basilico
- sale naturale
- olio evo

Per la caciottina

- 1 l di latte intero
- 2 cucchiaini di caglio
- 500 ml d'acqua
- 30 g di sale naturale

Per la chips all'olio

- 160 ml di olio evo
- 180 ml d'acqua
- 40 g di farina
- 4 g di sale naturale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- germogli di basilico

Preparazione

Per il ripieno

- Privare gli scampi freschi di testa, carapace e budello, quindi condirli con olio, sale e pepe.

Per la pasta fresca

- In una planetaria (o in alternativa a mano) impastare la farina, la semola, l'uovo e i tuorli. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora.
- Su una spianatoia infarinata stendere una sfoglia sottile di pasta e dividerla in quadrati. Posizionare il ripieno al centro di ogni quadrato (come ripieno, in base alla dimensione, utilizzare o uno scampo intero o mezzo) e chiudere formando dei triangoli (se la sfoglia risulta leggermente asciutta vaporizzare con l'acqua per facilitarne la chiusura).
- Al momento di servire cuocere in abbondante acqua salata, scolare direttamente in una padella e ripassare con un filo d'olio.

Per la colatura di insalata di pomodoro

- Preparare un'insalata di pomodori con il cipollotto, l'aglio privato della buccia e dell'anima e il basilico salando generosamente. Condire con olio e far riposare per almeno 5-6 ore in frigorifero. Filtrare allo chinois e utilizzare il solo succo.

Per la caciottina

- Portare il latte a una temperatura di 35°, quindi aggiungere il caglio, mescolare e far rapprendere.
- Preparare la salamoia facendo bollire 500 ml d'acqua con 10 g di sale. Far intiepidire.
- Incidere la cagliata con un coltello e versare la salamoia.
- Dopo circa 1 ora, raccogliere la cagliata e riempire le fuscelle, che andranno rabboccate man mano che la salamoia fuoriesce e la cagliata si compatta. Conservare in frigorifero.

Per la chips all'olio

- Unire tutti gli ingredienti e lavorarli con l'aiuto di un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.
- In una padella antiaderente portare a cottura le chips come se fossero delle crêpe (versando poca base per volta). Le chips dovranno essere fini e non troppo spesse.

Come servire

In una fondina grande posizionare al centro la cagliata e adagiarvi intorno i ravioli. Guarnire con le foglie di basilico e le chips all'olio, quindi, aiutandosi con un bricco (anche direttamente a tavola), versare la colatura di insalata di pomodoro.

Triglia, caviale di melanzana e frutto della passione

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la triglia

- 4 triglie
- 1 fetta di pane bianco per tramezzini
- 500 ml di olio di semi di girasole
- sale naturale
- olio evo

Per il caviale di melanzana

- 3 melanzane
- 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, maggiorana)
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per la salsa al passion fruit

- 150 g di purea di frutto della passione
- 200 g di zucchero
- 1 cucchiaio d'acqua

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 frutto della passione
- 1 melanzana
- farina di riso
- 500 ml di olio di semi di girasole
- sale di Maldon

Preparazione

Per la triglia

- Sfilettare e spinare le triglie aprendole a libro lasciando attaccata la parte della coda. Per evitare che si bruci durante la cottura, coprire la coda con la carta forno, ungerla d'olio e foderarla con della stagnola.
- Passare la fetta di pane nella sfogliatrice per appiattirla e tagliarla in una

piccola brunoise. Sgranare bene fra le mani, friggere una manciata per volta in olio di girasole (facendo attenzione a non scurirla troppo) e scolare su carta assorbente.

- Condire la triglia con sale e olio. Poggiarla su un foglio di carta forno e cuocerla in padella a fuoco moderato solo da una parte.
- Trasferirla su una placca e coprire il filetto superiore con la brunoise di pane fritto. Terminare la cottura sotto il grill del forno già caldo e regolato al massimo, facendo attenzione che rimanga morbida.

Per il caviale di melanzana

- Lavare le melanzane, tagliarle a metà per il lungo e incidere la polpa con la punta di un coltello. Condire la polpa con olio e sale e poggiarci sopra il mazzetto aromatico. Mettere in forno preriscaldato a 175° e cuocere fino a che la polpa delle melanzane non risulta tenera (circa mezz'ora). Togliere dal forno, eliminare gli aromi e, con l'aiuto di un cucchiaino, separare la polpa dalla buccia.
- Su un tagliere battere finemente al coltello la polpa di melanzana.
- In una padella rosolare lo spicchio d'aglio privato dell'anima, toglierlo e cuocere il battuto di melanzana (in modo da dargli più consistenza grazie all'evaporazione dei liquidi).
- Sistemare di sapore aggiungendo una grattata di pepe, una julienne di basilico, un filo d'olio crudo e, se necessario, del sale.

Per la salsa al passion fruit

- In un pentolino caramellare lo zucchero. Decuocere con la purea di frutto della passione e versare un cucchiaino d'acqua. Mescolare e rimettere sul fuoco. Ridurre il composto fino a una consistenza sciropposa.

Per la finitura

- Con un pelapatate recuperare la buccia da una melanzana, tagliarla a julienne, passarla nella farina di riso e friggerla a 150° fino a farla diventare croccante. Scolare e poggiare su carta assorbente.

Come servire

Su ogni piatto fare delle strisciate di salsa al passion fruit, quindi posizionare delle quenelle di caviale di melanzana caldo e la triglia direttamente dal grill, privandola della stagnola che ricopre la coda. Disporre qua e là dei fiocchi di sale di Maldon, dei semi di frutto della passione e infine una julienne di buccia di melanzana fritta.

Crostata di pesca

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il semifreddo di crostata

- 55 g di zucchero
- 25 ml di acqua
- 150 g di pasta frolla cotta e frullata
- 75 ml di latte
- 5 ml di rum
- 250 ml di panna fresca
- 2 g di gelatina
- 55 g di tuorlo (circa 4 tuorli)

Per la frolla

- 260 g di farina 00
- 35 g di farina di mandorle
- 90 g di zucchero a velo
- 50 g di uova
- 145 g di burro in pomata
- ½ stecca di vaniglia
- 1 g di sale naturale

Per il biscotto

- 25 g di nocciole
- 7 g di zucchero
- 3ml di acqua
- 75 g di burro morbido

Per il cremoso alla pesca

- 100 ml di purea di pesca
- 500 ml di latte
- 300 ml di panna fresca
- 1 stecca di vaniglia
- 4 g di colla di pesce
- 275 g di cioccolato bianco

Per la pesca

- 3 pesche gialle non troppo mature
- 400 g di zucchero
- 800 ml di acqua

Per la salsa al lampone

- 350 g di lamponi
- 30 g di zucchero

Per la terra al cacao

- 55 g di farina di riso
- 50 g di burro morbido
- 70 g di zucchero di canna
- 15 g di cacao in polvere

Preparazione

Per il semifreddo di crostata

- In una planetaria iniziare a montare i tuorli e, nel mentre, in una casseruola portare l'acqua e lo zucchero a 118°. Versare lo sciroppo man mano sui tuorli semimontati e continuare a montare fino a che il composto non si abbassa di temperatura.
- A parte portare a ebollizione il latte e il rum, quindi incorporare la pasta frolla frullata. Mescolare fino a che il composto non si stacca dai bordi e togliere dal fuoco.
- Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e farla sciogliere in 25 ml di panna. Aggiungere al composto di frolla, quindi incorporare la pate à bombe (i tuorli spumosi) e la panna semimontata.

Per la frolla

- In una planetaria utilizzando il gancio a foglia mescolare per pochi secondi il burro con la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la vaniglia e il sale.
- Incorporare poco per volta le uova (a temperatura ambiente) e la farina bianca fino a che il composto acquista consistenza.
- Formare una palla e avvolgerla nella pellicola. Riporla in frigorifero per qualche ora, poi stenderla su un piano di lavoro in uno spessore di 5 mm. Posizionare su una placca e cuocere a 175° per 10-12 minuti.

Per il biscotto

- In un pentolino portare l'acqua e lo zucchero a 113°, aggiungere le nocciole, mescolare e lasciar raffreddare.

- Frullare 175 g di frolla cotta insieme alle nocciole sabbiate e incorporare il burro sciolto.

Per il cremoso alla pesca

- Portare a bollore il latte con la vaniglia e la purea di pesca. Togliere dal fuoco e far abbassare leggermente la temperatura, quindi aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata e versare il tutto sul cioccolato sciolto a bagnomaria.
- Mescolare e lasciar raffreddare. Una volta raggiunta la temperatura di 35-40° incorporare la panna con l'aiuto di un frullatore a immersione. Spostare nel sac à poche e riporre in frigorifero per almeno una notte.

Per la pesca

- Lavare e sbucciare le pesche. dividerle a metà, privarle del nocciolo e tagliarle ancora in 3 pezzi per parte.
- In una casseruola portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero. Immergere le pesche e cuocerle per qualche minuto. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare a temperatura ambiente. In seguito porzionare.

Per la salsa al lampone

- In un pentolino cuocere i lamponi con lo zucchero, quindi frullarli e passarli allo chinois.

Per la terra al cacao

- Amalgamare il burro con lo zucchero, quindi aggiungere la farina precedentemente setacciata e il cacao. Una volta omogeneo, lasciar rapprendere l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora, poi distribuirlo su una placca mantenendo uno spessore di circa 1 cm e cuocerlo in forno a 180° per circa 10-12 minuti. Raffreddare e frullare grossolanamente.

Come servire

Stendere il biscotto su una placca o in monoporzioni e farlo rapprendere in frigorifero fino a quando non sarà solido. Una volta pronto, versarci sopra il semifreddo di crostata e riporre nuovamente in frigorifero (o in congelatore se lo si è preparato con forte anticipo).

Ultimare ricoprendo il semifreddo con il cremoso alla pesca e decorando con delle fettine di pesca cotta. Nel piatto distribuire delle strisce di salsa al lampone, della terra al cacao ed eventualmente una quenelle di gelato alla vaniglia.

Autunnale

*Mele, castagne e funghi sono solo alcuni degli ingredienti che in
autunno arricchiscono le nostre tavole.
Un trionfo di aromi che, se sapientemente accostati, danno vita a
piatti indimenticabili.*



Il **Pinot Nero**, grande vitigno di origine francese, apprezzato anche nelle sue espressioni del Nord Italia, seguirà il menu con leggerezza ed eleganza mai invasiva. Un bicchiere di **Vermouth**, storico vino aromatizzato torinese, accosterà il dolce dal profumo di cachi e castagne.

Coscette di rana, crema di riso e gremolata di limone

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per le rane

- 14 rane
- 200 g di burro
- 100 g di farina
- sale naturale
- pepe
- prezzemolo
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)

Per la crema di riso

- 300 g di riso
- 50 ml di prosecco
- 1,5 l di brodo di pollo
- 100 g di burro
- 200 g di parmigiano
- 50 ml di olio evo
- sale naturale

Per la salsa al prezzemolo

- ½ mazzo di prezzemolo
- 2 patate
- 1 scalogno
- sale naturale
- brodo di pollo
- olio evo

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 limone non trattato
- pepe
- sale di Maldon

Preparazione

Per le rane

- Con l'aiuto di un paio di forbici pulire le coscette di rana separandole dal corpo e privandole dell'osso della coscia, in modo che la carne resti

attaccata solo all'ossicino inferiore. Salare e passare nella farina.

- Scaldare una padella con un po' di burro, mettere la carne e rosolarla aggiungendo, a fuoco vivo, dell'altro burro.
- Con l'aiuto di un cucchiaio, nappare, salare ulteriormente e terminare la cottura (devono risultare morbide e umide all'interno, dorate e croccanti all'esterno). Aggiungere l'olio all'aglio, il pepe e il prezzemolo. Togliere dal fuoco, scolare e poggiare in una placchetta su carta assorbente. Tenere in caldo e servire subito.

Per la crema di riso

- In un pentolino tostare il riso con olio evo e sale, sfumare con il prosecco, far evaporare e bagnare con il brodo.
- Terminata la cottura del riso, mantecare con burro e parmigiano e frullare in un mixer sistemando di sale. Filtrare con un colino. Se necessario allungare con altro brodo finché non si ottiene una crema liscia e morbida.

Per la salsa al prezzemolo

- In una casseruola, rosolare lo scalogno precedentemente pelato e tritato con un filo di olio evo, quindi aggiungere le patate già pelate e tagliate sottilmente, bagnare con il brodo caldo e portare a cottura. Lasciar intiepidire.
- Sfogliare il prezzemolo, sbianchirlo per qualche secondo in acqua bollente salata e raffreddarlo in acqua e ghiaccio.
- Frullare la base di patate fredda con il prezzemolo strizzato, aggiungendo dei cubetti di ghiaccio se la salsa risulta troppo densa. Aggiustare di sapore ed emulsionare con un po' d'olio a filo. Passare allo chinois.
- Sistemare di sale solamente prima di servire per evitare che la salsa annerisca.

Per la finitura

- Con l'aiuto di un pelapatate recuperare la scorza del limone senza intaccare la parte bianca e tagliarla in una brunoise sottile e precisa.

Come servire

Su ogni piatto caldo disporre a specchio la crema di riso, decorare con la salsa al prezzemolo condita, posizionare le coscette di rana ancora calde e ultimare con la brunoise di scorza di limone, delle gocce di olio evo, una grattata di pepe e qualche fiocco di sale di Maldon. Eventualmente germogli e fiori.

Castagne, porro e salsa al parmigiano

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crema di castagne

- 400 g di castagne fresche
- 1 porro
- ½ scalogno
- ½ bicchiere di Porto rosso
- 1 l di brodo di pollo
- 1 foglia di alloro
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per le castagne glassate

- 12 castagne
- ¼ di bicchiere di Porto rosso
- olio evo

Per la salsa al parmigiano

- 200 ml di panna fresca
- 80 g di parmigiano grattugiato
- pepe

Per il porro croccante

- 2 porri
- 1 l di olio di semi di girasole
- farina di riso
- sale naturale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 ciuffo di erba cipollina

Preparazione

Per la crema di castagne

- Incidere le castagne con la punta di un coltellino e cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Avvolgerle con un canovaccio per 10

minuti circa, cosicché l'umidità all'interno renda più semplice togliere la buccia e la pelle. Sbucciarle.

- In una casseruola rosolare lo scalogno e il porro precedentemente tritati, aggiungere le castagne e l'alloro. Sfumare con il Porto, farlo evaporare e successivamente irrorare con il brodo di pollo ben caldo.
- Portare a cottura le castagne, quindi frullare facendo attenzione alla densità della crema e aggiustare di sale e pepe.

Per le castagne glassate

- In una padella rosolare le castagne precedentemente cotte al forno e sbucciate con un filo di olio evo. Deglassare con il Porto e lasciar ridurre.

Per la salsa al parmigiano

- In un pentolino ridurre leggermente la panna, togliere dal fuoco e unire il parmigiano sciogliendolo con l'aiuto di una frusta (riportare sul fuoco, sempre mescolando, se si vuole ottenere una consistenza più dura).
- Aggiungere una grattata di pepe.

Per il porro croccante

- Lavare e pulire i porri togliendo la parte delle radici, lo strato più esterno e la parte alta verde. Dividerli per il lungo, sfogliarli eliminando le pellicine interne e tagliarli a julienne.
- Passarli nella farina di riso e friggerli a una temperatura di circa 140° fino a che non diventano dorati e croccanti. Scolare, poggiare su carta assorbente e salare.

Come servire

In ogni piatto caldo versare un mestolo di crema di castagne e aggiungere la salsa al parmigiano, le castagne glassate al Porto, una spolverata di erba cipollina tagliata finemente e il porro croccante. Ultimare con qualche goccia di olio evo.

Fusilli lunghi, gamberi di fiume, ricci e mela annurca

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la salsa

- 16 gamberi di fiume
- ½ cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto aromatico
- 1 pomodoro ramato
- prosecco
- olio evo

Per i fusilli

- 360 g di fusilli lunghi
- 1 mela annurca
- 4 ricci di mare
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Preparazione

Per la salsa

- Lavare per bene i gamberi ancora vivi. Sbianchirli interi in acqua salata bollente per circa 2 minuti. Togliarli dall'acqua e farli intiepidire. Privarli di budello, carapace e testa, ma conservando questi ultimi per il brodo.
- Lavare, pelare e tagliare a cubetti la cipolla, il sedano e la carota e rosolarli in una casseruola con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Aggiungere il carapace e la testa dei gamberi e tostarli, poi romperli schiacciandoli con un cucchiaino di legno.
- Sfumare con il prosecco e, una volta evaporato, bagnare con acqua

fredda e qualche cubetto di ghiaccio, unire il pomodoro ramato lavato e tagliato in pezzi e continuare la cottura. Aggiungere il mazzetto aromatico e portare a bollore. Schiumare per eliminare le impurità e lasciar sobbollire per almeno 40 minuti. Togliere dal fuoco e far intiepidire, quindi passare allo chinois.

Per i fusilli

- Lavare, sbucciare e tagliare a bastoncini la mela annurca. Metterla a bagno in acqua fredda e acido ascorbico per evitare che annerisca.
- Aiutandosi con una forbice aprire i ricci incidendo intorno al dente, poi con l'aiuto di un cucchiaino estrarne le uova. Poggiarle su un piattino e controllare che non abbiano residui di sporcizia o spine (se ce ne fossero, sciacquarli velocemente sotto un filo di acqua fredda e asciugarli).
- In una casseruola preparare un fondo con un po' d'olio, lo spicchio d'aglio pelato e privato dell'anima e alcuni gambi di prezzemolo. Una volta dorati eliminarli e, facendo attenzione alla temperatura dell'olio, versare la salsa di gamberi e ridurla.
- Nel mentre, calare la pasta in una pentola di acqua salata in ebollizione. Portarla a metà cottura, scolarla e unirla alla salsa nella casseruola. Terminare la cottura mescolando e aggiungendo del brodo se necessario.
- Mantecare con qualche goccia di olio all'aglio, del prezzemolo precedentemente tritato e dell'olio evo. Sistemare di sapore e aggiungere proprio all'ultimo le uova dei ricci e i gamberi, rigenerandoli solo con il calore della pasta.

Come servire

Servire la pasta decorando con i gamberi e i bastoncini di mela annurca precedentemente asciugati.

Branzino, funghi e cerfoglio

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il branzino

- 800 g di trancio di branzino
- olio evo
- sale naturale
- sale di Maldon

Per i funghi

- 4 funghi porcini testa nera
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo
- sale naturale

Per la salsa di cerfoglio

- 100 g di cerfoglio
- 1 scalogno
- 2 patate rosse
- brodo di pollo
- sale naturale

Per la marmellata

- 200 g di funghi porcini
- 100 g di melanzane
- 5 g di zucchero di canna
- 400 ml di brodo di pollo
- 2 cipollotti

Preparazione

Per il branzino

- Tagliare il trancio di branzino, precedentemente squamato, sfilettato e spinato, in quattro porzioni lasciando attaccata la pelle. Condire con olio evo e, in una padella calda con del sale messo sul fondo, scottarlo dalla parte della pelle. Quando sarà croccante e dorata, spostare il trancio su una placchetta foderata con carta forno e ultimare la cottura, appena

prima di servire, in forno preriscaldato a 185° per qualche minuto.

Per i funghi

- Pulire i funghi da eventuali residui di terra o sporco. Staccare le cappelle e tagliare in pezzi il gambo.
- In una padella calda rosolare lo spicchio d'aglio senz'anima con un filo di olio evo. Aggiungere i funghi e il rametto di timo e portare a cottura. Salare e spostare su carta assorbente.

Per la salsa di cerfoglio

- Sbianchire il cerfoglio (ma conservando alcune foglie per la decorazione) e raffreddarlo velocemente in acqua e ghiaccio.
- In una casseruola stufare lo scalogno tritato, aggiungere le patate precedentemente pelate e tagliate finemente, bagnare con il brodo di pollo caldo e portare a cottura.
- Raffreddare e frullare con il cerfoglio fino a ottenere una salsa bella morbida. Passare allo chinois e sistemare di sale.

Per la marmellata

- Lavare e tagliare a cubetti i funghi e le melanzane. Saltarli in padella separatamente fino a doratura.
- In una casseruola, rosolare i cipollotti, quindi aggiungere i funghi e le melanzane cotti e lo zucchero. Mescolare, bagnare con il brodo di pollo e portare a ebollizione.
- Spostare su una teglia (se non si utilizzava una casseruola che possa andare in forno), quindi, coprendo a contatto con la carta forno, cuocere in forno a 140° per circa mezz'ora.
- Frullare facendo attenzione a non renderla troppo liquida e passare allo chinois.

Come servire

In ogni piatto piano disegnare delle strisce con la salsa di cerfoglio

leggermente intiepidita. Posizionarvi sopra la porzione di branzino, poi un cucchiaino di marmellata, infine i funghi. Decorare con il cerfoglio e ultimare con qualche goccia di olio evo e qualche fiocco di sale di Maldon.

Zuppetta di cachi, cremoso alle castagne, terra al tartufo nero

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la purea di castagne

- 500 g di castagne (o 250 g di castagne pelate)
- 250 ml d'acqua
- 125 g di zucchero

Per il cremoso di castagne

- 90 ml d'acqua
- 100 g di tuorlo (circa 7 tuorli)
- 90 g di zucchero
- 35 g di maizena
- 60 g di burro

Per la salsa al cacao

- 50 g di cacao
- 20 ml di succo di limone

Per la terra al tartufo

- 125 g di farina 00
- 100 g di burro aromatizzato al tartufo
- 130 g di zucchero di canna
- 20 g di cacao in polvere

Per le castagne glassate

- 100 g di castagne
- 100 g di zucchero
- 70 ml d'acqua

Preparazione

Per la purea di castagne

- Incidere le castagne con la punta di un coltellino, quindi bollirle in acqua per circa 20 minuti. Scolarle e pulirle privandole della buccia e della pelle.
- In una casseruola cuocerle con l'acqua e lo zucchero. Frullare e passare

allo chinois.

Per il cremoso di castagne

- Portare a ebollizione l'acqua con 330 g di purea di castagne.
- A parte amalgamare i tuorli con lo zucchero e la maizena e versarci dentro, mescolando, la purea calda. Rimettere il composto sul fuoco e riportare a bollore sempre mescolando come fosse una crema.
- Togliere dal fuoco e incorporare il burro in pomata. Frullare, filtrare con uno chinois, raffreddare e in ultimo dressare degli stampi.
- Una volta sformati si può eventualmente decorare con del cioccolato fondente sciolto.

Per la salsa al caco

- Lavare il caco e frullarlo con un frullatore a immersione insieme al succo di limone. Filtrare con uno chinois.

Per la terra al tartufo

- In una planetaria lavorare velocemente tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto su una placca e cuocere in forno a 170° per circa 15-20 minuti. Una volta raffreddato frullare leggermente con il mixer facendo attenzione che non diventi troppo fine.

Per le castagne glassate

- In una padella caramellare lo zucchero, decuocerlo con l'acqua e unire le castagne per glassarle.

Come servire

In ogni fondina mettere a specchio la salsa al caco, aggiungere la terra e poggiarci sopra il cremoso di castagne. Decorare con la purea di castagne, del cioccolato a piacere e delle castagne glassate o dei marron glacé.

oppure:

*In ogni piatto poggiare il cremoso alle castagne sulla terra al tartufo.
Decorare con la salsa al cacao, del cioccolato a piacere e delle castagne
glassate o dei marron glacé.*

Tradizionale/classico

*Il nostro Paese possiede una tradizione culinaria ricchissima e
meravigliosa.*

*Piatti classici ma senza tempo che hanno il dono di sorprenderci
ancora a ogni assaggio come se ogni volta fosse la prima.*



Per consolidare l'incontro tra Campania e Piemonte che propongo in questo menu, consiglio un **Aglianico**, antica bacca rossa campana, vino di corpo e profumi maturi, per accompagnare i piatti principali, mentre un elegante **Barolo Chinato**, con la sua unica fattura, sarà un ottimo abbinamento con il bonèt.

Cozze ripiene e gratinate

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per le cozze ripiene

- 40 cozze grandi
- 200 g di patate
- 50 g di pecorino
- 2 fette di pane per tramezzini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale naturale
- pepe
- olio evo
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- 1 l di olio di semi di girasole

Per il guscio al nero

- 120 g di farina 00
- 80 g di farina di grano arso
- 40 g di albume
- 80 ml d'acqua
- 20 ml di aceto bianco
- 3 g di sale naturale
- 1 l di olio di semi di girasole
- nero di seppia

Preparazione

Per le cozze ripiene

- Lavare e grattare accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente eliminando il bisso.
- In una padella rosolare con un filo di olio l'aglio privato della pelle e dell'anima e alcuni gambi di prezzemolo. Quando l'olio è caldo, unire le cozze e coprire con un coperchio. Dopo 30 secondi aggiungere $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua e coprire nuovamente. Appena le cozze si aprono, toglierle dal fuoco.
- Rimuovere le cozze dal guscio e metterle in un piatto.
- Nel frattempo bollire le patate in acqua salata, scolarle, pelarle e

schiacciarle in un contenitore capiente. Con l'aiuto di una spatola mescolare incorporando l'olio evo, l'olio all'aglio, il pecorino, le foglie di prezzemolo precedentemente tritate, sale e pepe.

- Passare le fette di pane per tramezzini nella sfogliatrice finché il loro spessore non si è ridotto della metà. Tagliarle a cubettini piccolissimi e friggerli in olio di girasole a 170° finché non sono dorati. Asciugare su carta assorbente e usare per guarnire la farcitura della cozza.
- Con l'aiuto di un sac à poche riempire le cozze.
- Mettere le cozze a gratinare nel grill con un filo d'olio evo.

Per il guscio al nero

- Lavorare tutti gli ingredienti in una planetaria, fino a quando il composto inizia a staccarsi dai bordi. Passarlo nella sfogliatrice piegandolo più volte fino a ottenere un colore omogeneo, quindi tirare una sfoglia sottile.
- Con un apposito coppapasta a forma di goccia, ricavare 20 pezzi e friggerli a 180° girandoli da ambo le parti (con il calore si gonfieranno). Asciugarli su una placca foderata con carta assorbente.
- Una volta freddi inciderli con un coltellino e dividerli a metà: così facendo avremo creato dei finti mezzi gusci di cozza.
- *Variante per il ripieno:* burrata, pomodoro confit e basilico.

Come servire

Mettere le cozze all'interno delle finte valve al nero di seppia, disporle su ciascun piatto piano e decorare a piacimento (per esempio con una salsa pomodoro, basilico e peperone o con alga lattuga di mare e spaghetti dissalati, seccati su fogli di carta da forno e in seguito fritti per renderli croccanti).

Vitello tonnato

Dosi per 4 persone



Ingredienti

- 1 girello da 1 kg
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 200 ml di vino bianco
- 500 ml di brodo vegetale
- 300 g di tonno sott'olio
- 50 g di capperi dissalati
- 6 acciughe sott'olio
- 3 cetriolini sott'aceto
- 3 tuorli di uova sode
- 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro, pepe in grani)
- sale naturale
- pepe
- olio evo

Preparazione

- Legare il girello utilizzando lo spago da cucina, salare e pepare. In una casseruola non troppo ampia rosolare a fuoco vivo la carne con un filo d'olio. Una volta che ha acquistato colore trasferirla su un vassoio e nella stessa pentola aggiungere le verdure, precedentemente lavate e tagliate a pezzi grossolani, e rosolarle con un po' d'olio e il mazzetto aromatico. Aggiungere la carne e sfumare con il vino. Farlo evaporare quindi coprire e cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora, versando gradualmente il brodo per evitare che le verdure si brucino (e così da mantenere all'interno il vapore acqueo che aiuta la cottura della carne mantenendola umida ma non diluendo i sapori come avverrebbe in una cottura per immersione). Girare spesso il girello su sé stesso per una cottura più omogenea.
- Infine unire i capperi, le acciughe, le uova, i cetriolini e il tonno ben sgocciolato e continuare la cottura per altri 10 minuti circa.
- Togliere il girello e lasciarlo raffreddare. Infine slegarlo e affettarlo finemente.
- Far intiepidire il brodo di cottura, quindi togliere il mazzetto aromatico e

frullare. Passare allo chinois aggiungendo del brodo se la salsa risultasse troppo densa.

Come servire

In ogni piatto disporre le fette di vitello cosparse di salsa tonnata.

Pasta mischiata, cicerchie e crostacei

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il brodo di crostacei

- 4 scampi
- 4 gamberi
- ½ carota
- ½ costa di sedano
- ½ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml di brandy
- 1 pomodoro ramato
- 1 mazzetto aromatico (timo, gambi di prezzemolo, basilico, foglia di alloro)
- olio evo

Per le cozze, le vongole e i cannolicchi

- 8 cozze
- 8 vongole
- 4 cannolicchi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- olio evo

Per la pasta

- 280 g di pasta mischiata
- 200 g di cicerchie secche
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 4 pomodorini datterini a falde
- brodo di pesce
- sale naturale
- pepe
- olio evo
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)

Preparazione

Per il brodo di crostacei

- Pulire gli scampi e i gamberi eliminando il budello, il carapace e la testa, ma conservando questi ultimi per il brodo.
- Lavare, sbucciare e tagliare a cubetti cipolla, carota e sedano e rosolarli in una casseruola con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Aggiungere il carapace e la testa dei crostacei e tostarli, poi romperli schiacciandoli con un cucchiaio di legno. Unire il pomodoro lavato e tagliato in pezzi e continuare la cottura fino a che tutti i liquidi non si saranno riassorbiti. Sfumare con 100 ml di brandy e, una volta che è evaporato, aggiungere il mazzetto aromatico, coprire completamente con acqua fredda e portare a bollore. Schiumare per eliminare le impurità e lasciar sobbollire per almeno 40 minuti.
- Togliere dal fuoco e far intiepidire, quindi passare allo chinois. Rimettere la salsa filtrata in pentola e ridurla leggermente.

Per le cozze, le vongole e i cannolicchi

- Lavare e grattare accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente eliminando il bisso.
- In una casseruola rosolare l'aglio, i gambi di prezzemolo e un pezzo di peperoncino con un filo d'olio. Aggiungere le cozze e coprire con un coperchio. Dopo circa 30 secondi, versare un bicchiere d'acqua e, sempre tenendo coperto, continuare la cottura per qualche minuto – facendo fare di tanto in tanto alla casseruola un movimento rotatorio – fino a che le cozze non risulteranno tutte aperte.
- Togliere le cozze dalla pentola man mano che si aprono aiutandosi con una pinza, in modo che il grado di cottura sia omogeneo.
- Filtrare e conservare il liquido di cottura.
- Rimuovere le cozze dal guscio e metterle in un piatto.
- Seguire lo stesso procedimento per le vongole e i cannolicchi precedentemente lavati.

Per la pasta

- Dopo aver messo a bagno le cicerchie per 24 ore, pelarle e bollirle per circa 1 ora, quindi scolarle.
- Tagliare in piccoli pezzi i gamberi e gli scampi e riporli coperti in frigorifero.
- In una casseruola rosolare lo spicchio d'aglio pelato e privato dell'anima

con l'olio, i gambi di prezzemolo e il peperoncino. Togliere gli aromi, aggiungere le cicerchie e coprire con del brodo di crostacei caldo. Appena raggiunto il bollore unire la pasta.

- Cuocere continuando a mescolare e versando man mano del brodo di crostacei, di pesce e dell'acqua di cottura di cozze e vongole, facendo attenzione alla sapidità.
- Non appena la pasta è «al dente», togliere dal fuoco e unire tutto il pesce, qualche falda di pomodorino, le foglie di prezzemolo tritate, pepe, qualche goccia di olio all'aglio e un filo di olio evo (in alternativa gli scampi e i gamberi possono essere scottati in una padella calda e messi direttamente sulla pasta al momento di servire).

Come servire

Disporre la pasta in ogni fondina e decorare a piacere. Finire con un giro di bisque di crostacei ridotta e un filo d'olio evo.

Maialino in porchetta, sedano rapa, salsa profumata all'anice stellato

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la porchetta

- 1,5 kg di pancetta di maialino da latte
- 200 g di lardo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, timo, salvia)
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale naturale
- pepe
- miele

Per la julienne di sedano rapa

- 200 g di sedano rapa
- aceto di vino bianco
- olio evo
- sale naturale

Per il rosti di sedano rapa

- 10 ml di aceto di mele
- foglie di timo
- burro chiarificato
- sale naturale
- olio evo
- pepe

Per le cipolline in agrodolce

- 200 g di cipolline borretane pulite
- 100 ml di aceto di mele
- 40 g di zucchero
- 25 g di miele
- 30 g di burro
- brodo vegetale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- fondo di carne (di vitello o, meglio ancora, con le ossa di maiale)
- 1 pezzo di anice stellato
- 8 ciuffi di cime di rapa
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pezzo di peperoncino
- olio evo
- sale naturale
- sale di Maldon

Preparazione

Per la porchetta

- Scelto un pezzo di carne non troppo magra (la parte grassa deve essere di circa il 30 per cento del totale), disossarlo ed eliminare le eventuali parti cartilaginose. Dal lato in cui avverrà poi la chiusura separare la polpa dalla cotenna facendo attenzione a non incidere la carne.
- Tritare il lardo, le erbe aromatiche precedentemente sfogliate e l'aglio pelato e privato dall'anima.
- Cospargere la polpa con una buona spolverata di sale e pepe e massaggiare per qualche istante per favorire l'assorbimento, in seguito ripetere il procedimento con le erbe e il lardo tritati.
- A questo punto procedere con la legatura avvolgendo la carne su sé stessa. Nel punto in cui la cotenna è staccata dalla polpa sovrapporre chiudendo. Con lo spago da cucina legare sia nel verso longitudinale sia in quello trasversale, stringendo il più possibile e facendo dei nodi ben saldi. La fase della legatura è molto importante e tenere la porchetta ben stretta abbasserà le probabilità che vi si apra durante la cottura.
- Infilzare la porchetta in uno spiedo o in alternativa poggiarla su una placca foderata con carta forno, spennellare con olio evo e infornare nel forno preriscaldato a 160° per circa 1 ora. In seguito alzare la temperatura a 200° e continuare la cottura fino a che la cotenna non risulta ben dorata e croccante.
- Circa 10 minuti prima che la cottura sia terminata diluire il miele in un po' d'acqua e spennellare la porchetta.
- Una volta cotta, spostarla su un tagliere, togliere lo spago e porzionarla.
- Se si hanno dei rami di mirto si può adagiarvi sopra la porchetta cosicché il calore farà fuoriuscire tutto il loro aroma e avvolgerà la porchetta.

Per la julienne di sedano rapa

- Lavare il sedano rapa e pulirlo privandolo della sua buccia. Una parte di sedano rapa tagliarla a fettine e in seguito a julienne, quindi condire e lasciar marinare. Prima di servire eliminare l'acqua rilasciata.

Per il rosti di sedano rapa

- Grattugiare grossolanamente il restante sedano rapa, metterlo in una padella con del burro e stufarlo con un coperchio. Una volta cotto sfumare con l'aceto e condire con sale e pepe.
- Spostare in uno stampo rettangolare e far raffreddare.
- In una padella antiaderente calda, colorare il tortino, precedentemente sformato, da ambo le parti, finché si forma una buona crosticina dorata. Utilizzare una fiamma moderata per evitare che bruci.
- Metterlo in una placca e cuocerlo in forno a 170° per circa 10 minuti.

Per le cipolline in agrodolce

- In una casseruola portare a bollore aceto, zucchero e miele. Aggiungere le cipolline borretane precedentemente pulite e private della loro parte esterna più spessa e proseguire la cottura. Versare man mano del brodo vegetale facendo attenzione che, quando le cipolline saranno pronte, il liquido dovrà essersi asciugato completamente. Aggiungere il burro e caramellare le cipolline.

Per la finitura

- In un pentolino aromatizzare il fondo di carne riscaldandolo con all'interno un pezzo di anice stellato.
- Subito prima di servire sbianchire le cime di rapa in acqua bollente salata con 1 spicchio d'aglio, olio evo e un pezzo di peperoncino.

Come servire

Aiutandosi con un stampo cilindrico dare una forma alla julienne di sedano rapa, porzionare il rosti e adagiare entrambi sul piatto. Sopra appoggiare la porchetta calda, irrorare con il fondo aromatizzato, aggiungere le cime di rapa sbianchite e finire disponendo qualche fiocco di sale di Maldon e le cipolline.

Il bonèt

Dosi per 10 persone



Ingredienti

Per il bonèt

- 150 g di zucchero di canna
- 100 g di zucchero semolato
- 120 g di amaretti
- 70 g di cacao amaro in polvere
- 250 g di uova
- 75 g di tuorlo (circa 5 tuorli)
- 560 ml di latte intero
- 10 ml di rum

Per la cialda di amaretto

- 200 g di amaretto
- 100 g di isomalto (in alternativa, zucchero semolato)

Per il cremoso al caramello

- 200 g di zucchero semolato
- 180 ml di acqua
- 50 g di burro di cacao
- 310 g di cioccolato bianco
- 10 g di colla di pesce
- 50 ml di rum
- 440 ml di panna liquida

Per la salsa al caramello

- 200 g di zucchero semolato
- 180 ml di acqua

Per il cremoso alla vaniglia

- 260 ml di latte
- 30 ml di glucosio
- 310 g di cioccolato bianco
- 30 g di burro di cacao
- 400 ml di panna fresca
- 15 g di colla di pesce
- 1 stecca di vaniglia

Preparazione

Per il bonèt

- Con l'aiuto di un frullatore a bicchiere frullare ad alta velocità gli zuccheri, gli amaretti e il cacao per 2 minuti, quindi abbassare la velocità della lama e incorporare le uova intere e i tuorli a filo, poi il latte e il rum sempre a filo. Mettere il composto in stampi d'acciaio cilindrici o in stampi di silicone e cuocerlo a bagnomaria a 160° per 45 minuti circa. Lasciar raffreddare per mezz'ora e congelare.
- Togliere dagli stampi e scongelare in frigorifero almeno 1 ora prima di servire.

Per la cialda di amaretto

- Frullare gli ingredienti insieme, quindi con un setaccio cospargere una placca con sopra il silpat (o, in alternativa, della carta forno).
- Con l'aiuto di un coppapasta creare dei dischi e cuocerli a 175° a ventola bassa per 7 minuti.

Per il cremoso al caramello

- Caramellare lo zucchero in 80 ml di acqua. Quando il colore è bello scuro togliere dal fuoco, aggiungere 100 ml di acqua fredda per decuocere e lasciar scendere la temperatura per circa cinque minuti (deve arrivare a 80° circa). Unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, dopodiché versare l'intero composto in una ciotola insieme al cioccolato bianco e al burro di cacao precedentemente sciolti a bagnomaria e con un frullatore a immersione emulsionare con la panna e il rum. Conservare in frigorifero per 12 ore circa.

Per la salsa al caramello

- Caramellare lo zucchero in 80 ml di acqua. Quando il colore è bello scuro togliere dal fuoco e aggiungere 100 ml di acqua fredda per decuocere. Rimettere sul fuoco e portare il tutto a 107°. Raffreddare e conservare in frigorifero.

Per il cremoso alla vaniglia

- Portare a bollire il latte, la vaniglia e il glucosio, far abbassare leggermente la temperatura, quindi sciogliere nel composto la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata.
- Versare in una ciotola insieme al cioccolato bianco e al burro di cacao precedentemente sciolti a bagnomaria e con un frullatore a immersione emulsionare con la panna. Conservare in frigorifero per 12 ore circa.
- Il cremoso può essere eventualmente sostituito con del gelato alla vaniglia.

Come servire

In un piatto piano con l'aiuto di un sac à poche mettere una punta di cremoso al caramello e tirarla con una spatolina per disegnare una striscia. Adagiarvi un cucchiaino di cremoso alla vaniglia e sopra la cialda di amaretto. A fianco posizionare il bonèt. Completare con dei punti di salsa al caramello.

Nord/Sud

Una fusione di sapori, una riscoperta di ingredienti e un'unione di culture.

Dal Nord al Sud è possibile trovare ingredienti che, seppur lontani geograficamente, sono prossimi come bontà e si sposano in meravigliosi piatti in grado di farci ritornare bambini. È qui che la ricerca si unisce al ricordo e ci fa emozionare.



In un viaggio da un capo all'altro del nostro Bel Paese avremo il **Nero d'Avola** siciliano ad accompagnare un menu di buona struttura e lo stupefacente **Loazzolo Moscato Passito**, la piú piccola d.o.c. italiana, sar  una bella scoperta accanto al dessert.

Gorgonzola, alici e sedano verde

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per le sarde

- 16 sarde fresche
- 150 g di gorgonzola dolce
- 1 limone non trattato
- 2 uova
- 200 g di farina 00
- 200 g di pane panko
- olio di semi di girasole
- sale naturale
- sale di Maldon

Per la maionese di sedano

- 120 g di foglie verdi di sedano
- 40 g di foglie bianche
- 2 filetti di acciuga dissalata
- 160 ml di olio evo
- 4 tuorli di uova sode
- 140 g pane bianco raffermo ammollato nel latte
- ½ spicchio d'aglio senz'anima (facoltativo)
- aceto bianco
- sale naturale
- pepe
- sale di Maldon

Preparazione

Per le sarde

- Pulire e lavare le sarde. Asciugarle e stenderle su un piano di lavoro con la parte interna verso l'alto, pronte per essere farcite.
- Con l'aiuto di una frusta, mantecare il gorgonzola dolce fino a renderlo cremoso, quindi aggiungere la scorza grattugiata del limone. Mettere il composto in un sac à poche e farcire le sarde. Premere il ripieno con le dita per farlo aderire e chiudere arrotolando le sarde su sé stesse lasciando la coda finale verso l'alto.
- Riporle in frigorifero per far rassodare il gorgonzola, quindi passarle

prima nella farina, poi nelle uova sbattute leggermente salate e infine nel pane panko.

- Subito prima di servire, friggerle in olio ben caldo fino al raggiungimento di un bel colore dorato.
- In alternativa, per la panatura si possono usare il riso soffiato, le chips di tapioca o normale pangrattato.

Per la maionese di sedano

- In una pentola con acqua salata e a forte bollore sbianchire velocemente le foglie di sedano (conservandone alcune per la decorazione) e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Asciugare bene e frullare velocemente aggiungendo olio evo freddo (da frigorifero) fino a ottenere un olio al sedano.
- A parte frullare pane, acciughe, aglio (facoltativo) e tuorli fino a raggiungere una consistenza cremosa. A questo punto unire l'olio al sedano, frullare per amalgamare il tutto e filtrare con un colino a maglia fine.
- Prima di servire sistemare di sapore con sale, pepe e qualche goccia di aceto.

Come servire

Disporre la maionese di sedano a cerchio sul piatto e posizionare sopra le sarde fritte. Guarnire con le foglie di sedano verde e qualche fiocco di sale di Maldon.

Calamaro, ricotta Seirass e animelle

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il calamaro

- 8 calamari medi
- 400 g di ricotta
- 1 rametto di maggiorana
- 1 cucchiaio di pangrattato
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Per le animelle

- 200 g di animelle
- 500 ml di brodo di pollo
- 200 ml di fondo di vitello
- 250 g di burro
- 1 foglia di alloro
- 1 scalogno
- ½ cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- sale naturale
- pepe

Per la finitura e/o l'impiattamento

- nero di seppia
- sale di Maldon

Preparazione

Per il calamaro

- Separare il corpo del calamaro dal ciuffo, pulire l'interno estraendo anche la parte cartilaginosa e togliere la pellicina esterna conservando le alette. Sciacquare bene sotto l'acqua corrente fredda e asciugare. Lavorare il ciuffo aiutandosi con un paio di forbici, tagliando proprio sotto gli occhi e poi togliendo la parte del becco. Condire con olio e sale.

- Scottare i corpi dei calamari in una padella ben calda e, appena si gonfiano, girarli e ultimare la cottura.
- Spostarli su un vassoio e coprirlo con la pellicola per conservare tutti i profumi e i liquidi ed evitare che i calamari si secchino. Conservare a temperatura ambiente.
- In una padella pulita rosolare con un velo d'olio uno spicchio di aglio, poi saltare rapidamente i ciuffi e le alette del calamaro, anche questi conditi in precedenza con sale e olio, e conservarli nello stesso modo usato per i corpi dei calamari.
- Con il coltello tagliare le alette e metà dei ciuffi di calamaro a pezzetti. In un contenitore mantecare la ricotta con olio, sale, pepe e il trito di calamaro.
- Mettere il composto in un sac à poche e farcire i calamari facendo attenzione a non riempirli per più di $\frac{3}{4}$.
- Con l'aiuto di uno stuzzicadenti chiudere i calamari e spostarli su una placca ricoperta con carta forno posizionando a fianco i ciuffi rimanenti.
- Prima di servire passare i calamari in forno preriscaldato a 170° per 6-8 minuti circa, fino a che il cuore con la ricotta non risulta caldo. Una volta cotti lucidare con l'olio.
- Tostare il pangrattato in padella con olio, sale, pepe, le foglie di maggiorana e un po' di olio all'aglio.

Per le animelle

- Lasciare a bagno le animelle per qualche ora in acqua fredda e ghiaccio, quindi eliminare le parti più grasse e la pellicina che le ricopre.
- In una casseruola rosolarle con il burro. Una volta colorate toglierle dalla padella e condirle con sale e pepe. Sgrassare la padella, aggiungere le verdure precedentemente lavate e tagliate e stufarle con del burro. Unire le animelle e la foglia di alloro e bagnare con il brodo di pollo. Coprire con carta forno a contatto e cuocere in forno a 140° per circa 1 ora. Una volta pronte, dovranno risultare belle morbide.
- Porzionare le animelle e prima di servirle passarle in padella con del burro e glassare con il fondo di vitello.

Come servire

Su un piatto schizzare del nero di seppia precedentemente diluito con un po' d'acqua. Adagiare i calamari e le animelle glassate. Ultimare il piatto con il pangrattato, qualche goccia di olio evo e dei fiocchi di sale di Maldon.

Risotto allo zafferano, ricci e salsiccia di Bra

Dosi per 4 persone



Ingredienti

- 320 g di riso Carnaroli
- ½ scalogno tritato
- 1,5 l di brodo di pollo
- 200 ml di prosecco
- 2 g di zafferano in polvere
- 2 g di zafferano in pistilli
- 50 g di salsiccia di Bra
- 50 g di burro di montagna
- 120 g di parmigiano grattugiato
- pepe
- olio evo
- sale naturale

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 16 g di polpa di ricci di mare
- 1 limone non trattato
- germogli e fiori

Preparazione

- In una casseruola tostare il riso con una spolverata di sale. Sfumare con il prosecco e, una volta evaporato, versare il brodo e continuare la cottura. Poi aggiungere lo zafferano in polvere precedentemente diluito in mezzo bicchiere di brodo e i pistilli.
- Nel mentre privare la salsiccia del budello e formare con le mani delle palline di varie dimensioni.
- Quando il riso è pronto, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con burro e parmigiano fino a ottenere un risotto all'onda. Sistemarlo di sale e aggiungere una grattata di pepe.

Come servire

Adagiare il risotto in un piatto piano caldo battendolo bene con il palmo

della mano per distribuirlo uniformemente. Aggiungere la polpa dei ricci e le palline di salsiccia di Bra.

Guarnire con germogli e petali di fiore ultimando il piatto con una gremolata di scorza di limone.

Trippa di agnello, gamberi in tempura al curry, salsa al Porto e cipolla candita

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la trippa di agnello

- 500 g di trippa di agnello pulita
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1 spicchio d'aglio
- 200 ml di passata di pomodoro
- 50 ml di prosecco
- 250 ml di brodo di pollo
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 1 foglia di alloro
- 1 peperoncino
- sale naturale
- pepe
- olio evo

Per la tempura di gamberi rossi

- 12 gamberi rossi
- 50 g di farina 00
- 50 g di farina di riso
- 100 ml di acqua frizzante fredda
- 3 g di curry
- 1,5 l di olio di semi di girasole

Per la salsa al Porto e cipolla candita

- 2 cipolle rosse
- 30 ml di olio evo
- 200 ml di Porto rosso
- 50 ml di vino rosso

Preparazione

Per la trippa di agnello

- Tagliare a brunoise il sedano, la carota e la cipolla e rosolarli in una casseruola con olio evo. Aggiungere la foglia di alloro, lo spicchio d'aglio privato della buccia e dell'anima e un pezzo di peperoncino.

Unire la trippa lavata e tagliata a striscioline, salare, pepare e sfumare con il prosecco. Una volta evaporato versare la passata di pomodoro e coprire il tutto con il brodo di pollo caldo (ma facendo attenzione a mantenere la consistenza fluida e non liquida).

- Terminata la cottura aggiungere il parmigiano, un filo d'olio e aggiustare di sale e pepe.

Per la tempura di gamberi rossi

- In un contenitore unire le farine e il curry, aggiungere l'acqua frizzante e 5 cubetti di ghiaccio e girare con una frusta. Lasciar riposare in frigo per 30 minuti.
- Passare i gamberi, privati del carapace e del budello ma mantenendo attaccata la coda, nella pastella, quindi friggerli in olio di girasole a 175° finché non sono croccanti (volendo, dopo aver eliminato la parte più esterna del carapace, si può friggere anche la testa del gambero dopo averla passata nella pastella).

Per la salsa al Porto e cipolla candita

- In una casseruola con il coperchio stufare con l'olio le cipolle tagliate a julienne. Aggiungere il Porto e il vino, ridurli e portare a cottura. Frullare, sistemare di sapore e passare allo chinois.

Come servire

In ogni fondina posizionare la trippa, adagiarvi sopra i gamberi, aggiungere con un cucchiaino la salsa al Porto e cipolla candita e decorare a piacere.

Zuppetta di panettone, cremoso all'arancia

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il cremoso all'arancia

- 50 ml di latte
- 70 ml di panna fresca
- 3 arance non trattate
- 30 g di zucchero
- 50 g di tuorlo (circa 3 tuorli)
- 200 g di cioccolato bianco
- 2,5 g di colla di pesce
- 330 ml di panna fresca semimontata

Per la zuppetta di panettone

- 300 g di panettone
- 1 l di latte

Per le chips di panettone croccante

- 200 g di panettone

Preparazione

Per il cremoso all'arancia

- Amalgamare i tuorli con lo zucchero.
- In una casseruola far bollire il latte con la panna e la scorza di 3 arance, quindi unirli ai tuorli. Rimettere il composto sul fuoco e, sempre mescolando, portarlo alla temperatura di 84°.
- Versarlo sul cioccolato precedentemente sciolto ed emulsionare. Far intiepidire e una volta raggiunta la temperatura di 35-40° incorporare la panna semimontata.
- Dressare il composto ottenuto all'interno di stampi di silicone o monoporzione e congelare. Togliere dagli stampi e scongelare in frigorifero qualche ora prima di servire.

Per la zuppetta di panettone

- Tagliare il panettone in piccoli pezzi e immergerlo nel latte per circa 20 minuti. In seguito frullare fino a raggiungere una consistenza cremosa (se necessario versare dell'altro latte) e passare allo chinois.

Per le chips di panettone croccante

- Tagliare il panettone in fette sottili, disporle su una placca foderata con carta forno e farle seccare in forno per circa 1 ora a 70°.

Come servire

In ogni fondina disporre la zuppetta a specchio e poggiarci sopra il cremoso. Decorare con una chips di panettone croccante.

Vegetariano

Il termine «vegetariano» indica una tipologia molto vasta di modelli alimentari che escludono, in toto o solo in parte, l'utilizzo di derivati animali.

Questo menu valorizza gli ingredienti vegetali che, se utilizzati con rispetto e abbinati con equilibrio, sanno essere una gioia per gli occhi e per il palato.



«Amare la terra è amare sé stessi» e i vignaioli della Sicilia questo lo sanno bene. Più di un terzo della viticoltura biologica nazionale è praticata in questa regione e molte delle sue impervie terre sono faticosamente lavorate in viticoltura eroica. Per tali motivi accanto a un menu dedicato all'eticità propongo un **Etna Bianco** e per accompagnare il dolce consiglio il **Passito di Pantelleria**.

Scarola liquida, verdure disidratate

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per l'insalata liquida

- 2 cespi di insalata scarola
- 1 cespo di radicchio di Chioggia
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- aceto di lamponi
- sale naturale
- olio evo

Per le verdure secche

- 1 carota colorata
- 1 zuccina
- 150 g di zucca
- 2 fiori di zuccina
- ¼ di sedano rapa
- 4 foglie di cime di rapa
- 8 baccelli di taccole
- ¼ di barbabietola cruda
- 1 peperoncino
- sale naturale
- olio evo

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 200 g di ricotta
- 120 g di briciole di pane

Preparazione

Per l'insalata liquida

- Lavare con cura la scarola e asciugarla su carta assorbente, quindi tagliarla in pezzi (per un colore piú accentuato utilizzare solo la parte piú verde).
- Portare a bollore una pentola di acqua salata con l'aggiunta di poco acido ascorbico (aiuta a evitare l'inscurimento degli alimenti contenenti clorofilla). Unire la scarola e sbollentarla per qualche secondo. Scolare conservando l'acqua di cottura e raffreddare in acqua e ghiaccio, in

modo che lo shock termico possa fissare la clorofilla e far risaltare il verde naturale dell'insalata.

- Frullare con ancora un pizzico di acido ascorbico e aggiungendo un po' d'acqua di cottura fredda fino a ottenere una consistenza omogenea (per evitare che la salsa si surriscaldi mentre la frulliamo si può aggiungere qualche cubetto di ghiaccio). Passare allo chinois.
- Prima di servire insaporire con un filo di olio evo e, se necessario, un pizzico di sale naturale.
- Lavare con cura il radicchio e asciugarlo su carta assorbente, quindi tagliarlo in pezzi.
- Far marinare con l'aceto di lamponi per circa mezz'ora. Frullare aggiungendo qualche cubetto di ghiaccio per non far riscaldare l'alimento durante la lavorazione e facendo attenzione a non renderlo troppo liquido. Filtrare e sistemare di sapore e acidità.

Per le verdure secche

- Lavare e mondare tutte le verdure. Cuocere separatamente in acqua salata in ebollizione la carota, la zuccina, la barbabietola, il sedano rapa e le taccole. Scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Una volta fredde affettare finemente (tranne le taccole) e posizionare su fogli di silicone.
- A parte, tagliare la zucca cruda in fette sottili e disporle su fogli di silicone.
- Sbianchire le foglie di cime di rapa in acqua, sale, olio e peperoncino. Raffreddarle in acqua e ghiaccio e, una volta asciutte, stenderle su fogli di silicone.
- Adagiare i fiori di zuccina in un contenitore e versarci sopra dell'acqua salata portata a bollore. Lasciare in immersione fino a che il liquido si raffredda, quindi scolare, asciugare e stendere su fogli di silicone.
- Seccare tutte le verdure in forno statico a 70° per 4 ore circa.

Come servire

Disporre alla base del piatto la ricotta precedentemente mantecata con olio, sale e pepe (se risulta troppo dura potete renderla morbida

aggiungendo un po' di latte), coprire a specchio con la salsa di scarola, fare qualche striscia con la salsa al radicchio, aggiungere le briciole di pane, precedentemente tostate in forno e condite con sale, pepe e olio evo, e disporre le verdure secche. Ultimare con qualche goccia di olio evo.

Crema di asparagi, uovo marinato, burrata

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crema di asparagi

- 600 g di asparagi
- 1 patata piccola
- 1 scalogno
- 400 ml di brodo vegetale
- sale naturale
- olio evo

Per l'uovo marinato

- 4 tuorli d'uovo freschi
- 200 ml di prosecco

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 200 g di burrata frullata
- sale di Maldon

Preparazione

Per la crema di asparagi

- Lavare gli asparagi. Togliere le basi piú dure lasciando intatte le cime.
- Mettere da parte 4 asparagi belli da usare come decorazione e circa 6 da tagliare a lamelle aiutandosi con una mandolina o con un pelapatate.
- Tagliare a piccoli pezzi il resto degli asparagi, sbianchire in acqua salata e raffreddare in acqua e ghiaccio. Separatamente sbianchire in acqua salata e raffreddare in acqua e ghiaccio anche i 4 asparagi lasciati interi.
- In una casseruola soffriggere con un filo di olio lo scalogno precedentemente sbucciato e tritato. Aggiungere e rosolare la patata pelata e tagliata finemente. Continuare la cottura per qualche minuto versando se necessario del brodo.
- Aggiungere gli asparagi affettati dopo averli scolati, coprire a filo con il brodo caldo e insaporire con un po' di sale (si consiglia di cuocere la patata prima di aggiungere gli asparagi perché quando si fa una crema a base di verdure verdi è necessario cuocerle il meno possibile).

- Spostare il composto in un frullatore versando man mano il liquido di cottura fino a raggiungere la densità di una crema. Emulsionare con olio evo e sistemare di sapore. Filtrare con un colino a maglia fine.

Per l'uovo marinato

- In una vaschetta versare il prosecco e immergere i tuorli. Lasciar marinare per circa 20 minuti.

Come servire

Condire con olio e sale le lamelle di asparago crudo. Ripassare in padella gli asparagi lasciati interi con un filo di olio evo. Scaldare la crema di asparagi. In ciascun piatto piano posizionare al centro la burrata e adagiarvi sopra 1 tuorlo d'uovo marinato, precedentemente asciugato su carta assorbente. Con l'aiuto di un cucchiaino adagiare intorno la crema di asparagi, quindi disporre gli asparagi interi e le lamelle. Finire con qualche goccia di olio evo e dei fiocchi di sale di Maldon.

Plin di broccoli, maionese di pomodoro, cialda di olio

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il ripieno ai broccoli

- 3 broccoli
- 1 peperoncino
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cipollotti
- olio evo
- sale naturale

Per la pasta fresca

- 400 g di farina 00
- 100 g di semola
- 13 tuorli
- 1 uovo intero

Per la maionese di pomodoro

- 2 pomodori ramati maturi
- olio di semi di girasole
- sale naturale

Per la cialda all'olio

- 80 ml di olio evo
- 90 ml d'acqua
- 20 g di farina 00
- 2 g di sale naturale

Preparazione

Per il ripieno ai broccoli

- Lavare e tagliare i broccoli in piccoli pezzi, separando i gambi dalle cime. Riempire una pentola d'acqua e portarla a ebollizione con sale, olio, gli spicchi d'aglio pelati e senz'anima e il peperoncino.
- Quando l'acqua bolle sbianchire prima le cime (tenendone da parte alcune per la decorazione del piatto), poi, per un tempo piú prolungato, i gambi. Raffreddare in acqua e ghiaccio.

- In una padella, rosolare con un filo d'olio i cipollotti tagliati a julienne, quindi aggiungere i broccoli scolati e lasciarli insaporire per qualche minuto sistemando di sale.
- Frullare, sistemare di gusto e aggiungere un po' d'olio a filo.
- Mettere la crema, coperta con della pellicola a contatto, in un contenitore in acciaio e poggiarlo sopra un altro contenitore con acqua e ghiaccio per far sí che si raffreddi il piú velocemente possibile, quindi spostare il composto in un sac à poche.

Per la pasta fresca

- Impastare con un robot da cucina le farine, i tuorli e l'uovo intero. Se l'impasto è troppo duro, aggiungere un po' d'acqua per renderlo piú morbido e impastare finché non risulta omogeneo.
- Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 1 ora.
- Formare i plin (un modo è: su una spianatoia infarinata stendere una sfoglia sottile e, aiutandosi con il sac à poche, disegnare al centro una linea con il ripieno. Richiudere la sfoglia su sé stessa avvolgendo il ripieno e pizzicarla schiacciando la sfoglia tra le dita a intervalli regolari. Tagliare per formare i plin).

Per la maionese di pomodoro

- Lavare i pomodori. Frullarli fino a ottenere un composto liscio, quindi filtrarlo con un colino a maglia fine.
- Montare con l'olio fino a raggiungere la consistenza di una maionese. Mentre si emulsiona sistemare di sapore.

Per la cialda all'olio

- Unire tutti gli ingredienti e lavorarli con l'aiuto di un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. In una padella antiaderente portare a cottura le chips come se fossero delle crêpe (versando poca base per volta). Le chips dovranno essere fini e non troppo spesse.

Come servire

Cuocere i plin in abbondante acqua salata, passarli in padella lucidandoli con un filo di olio evo e disporli nei piatti. Aggiungere due, tre cucchiari di maionese di pomodoro. Decorare con le cime di broccolo tenute da parte e ultimare con una cialda croccante all'olio.

Sedano rapa, latte di capra e salsa Banyuls

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il sedano rapa

- 2 sedani rapa medi
- 300 g di burro
- 1 l di latte di capra
- olio evo
- sale naturale
- pepe nero

Per i funghi e il radicchio

- 160 g di funghi
- 50 ml di aceto di mele
- 150 ml di brodo vegetale
- 60 g di burro
- 1 cespo di radicchio tardivo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo tritato
- olio evo
- sale naturale
- pepe nero

Per la salsa Banyuls

- 500 ml di Banyuls
- 50 ml di glucosio

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 4 spicchi di aglio nero
- sale di Maldon

Preparazione

Per il sedano rapa

- Lavare e pelare i sedani. Con l'aiuto di un coppapasta ricavare quattro cilindri e smussarne gli angoli con un coltello.
- In una pentola unire 300 g di burro e 1 l di latte di capra e portarli a

ebollizione. Immergere i cilindri e coprire con un coperchio. Continuare la cottura a fuoco basso fino a che non diventano morbidi ma compatti. Una volta pronti toglierli e ridurre il liquido di cottura. Sistemare di sale e pepe.

- In una padella ben calda rosolare i sedani con un filo di olio e sale. Cuocerli su tutti i lati (come nella cottura di un filetto di carne).
- Prima di servire tagliarli a metà e glassarli con la riduzione al latte di capra.

Per i funghi e il radicchio

- Pulire i funghi e il radicchio e asciugarli. In una padella scaldare un po' d'olio con lo spicchio d'aglio precedentemente pelato e privato dell'anima, quindi aggiungere i funghi, saltarli e insaporirli. Aggiungere una noce di burro, gli aromi e un po' di brodo e ultimare la cottura. Infine aggiungere il prezzemolo tritato e sistemare di sale e pepe.
- A parte rosolare con l'olio evo il radicchio tagliato precedentemente in quattro. Sfumare con l'aceto di mele, far evaporare e sistemare di sale e pepe.

Per la salsa Banyuls

- In un pentolino ridurre il Banyuls con il glucosio fino a raggiungere una consistenza abbastanza densa.

Come servire

Su ogni piatto versare un cucchiaino di salsa Banyuls, adagiarci sopra due mezzi cilindri di sedano rapa caldo e glassato, quindi i funghi e 1 pezzo di radicchio. Aggiungere 1 spicchio di aglio nero tagliato a fettine e completare con sale di Maldon, olio evo e una spolverata di pepe nero.

Crocchette di cioccolato, zuppetta di cocco, ananas candita

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la crocchetta di cioccolato

- 200 g di cioccolato fondente 70 per cento
- 200 g di burro
- 60 g di farina 00
- 6 uova a temperatura ambiente
- 150 g di zucchero

Per la panatura delle crocchette

- 150 g farina 00
- 3 uova
- 1,5 l di olio di semi di girasole
- 200 g di panko per panare

Per la zuppetta di cocco

- 650 ml di latte di cocco
- 125 g di cioccolato bianco

Per il gel di ananas

- 175 ml di centrifuga di ananas filtrata
- 10 g di glucosio
- 10 g di zucchero
- 3 g di agar-agar
- 1,5 g di colla di pesce

Per l'ananas candita

- ½ ananas
- 500 ml d'acqua
- 80 g di zucchero
- 5 g di sale naturale

Per la terra al cioccolato

- 55 g di farina di riso
- 50 g di burro morbido
- 70 g di zucchero di canna
- 15 g di cacao in polvere

Preparazione

Per la crocchetta di cioccolato

- In un pentolino sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il burro.
- A parte sbattere con una frusta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, quindi unire al cioccolato fuso, rendere omogeneo il tutto e aggiungere a pioggia la farina precedentemente setacciata.
- Con l'aiuto di un sac à poche riempire alcuni stampi di silicone a semisfera e metterli in congelatore.

Per la panatura delle crocchette

- Accostare 2 semisfere congelate per formare una sfera completa e, facendo attenzione a non farle sciogliere, panare le palline per 3 volte passandole la prima volta nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel panko, mentre le altre due volte solo in uovo e panko.
- Friggere le crocchette ghiacciate fino a renderle dorate, quindi passarle per qualche minuto in forno per renderle calde al centro prima di servirle.

Per la zuppetta di cocco

- Portare a bollore il latte di cocco, far abbassare la temperatura, quindi aggiungere il cioccolato bianco precedentemente sciolto.
- Una volta freddo frustare il composto per renderlo omogeneo.

Per il gel di ananas

- In un pentolino portare la centrifuga di ananas e il glucosio a circa 40°.
- Mescolando, aggiungere lo zucchero precedentemente unito con la polvere di agar-agar e continuare la cottura fino a bollore.
- Togliere dal fuoco e, una volta abbassata leggermente la temperatura, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammolata in acqua fredda e qualche cubetto di ghiaccio. Versare il composto su una placca e far raffreddare. Una volta rappreso, frullare fino a ottenere una salsa liscia e senza grumi. Filtrare con un colino a maglia fine.

Per l'ananas candita

- Lavare e sbucciare l'ananas e tagliarlo a fette dello spessore di circa 2 mm. Disporle all'interno di un contenitore.
- In un pentolino preparare lo sciroppo unendo i restanti ingredienti e portandoli a bollore. Versare il composto caldo sopra le fette di ananas e lasciarle in infusione per circa 1 ora.
- Scolare le fette, stenderle su fogli di silicone e seccarle in forno a 60°.

Per la terra al cioccolato

- Amalgamare il burro con lo zucchero, quindi aggiungere la farina precedentemente setacciata e il cacao. Una volta omogeneo, lasciar rapprendere l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora, poi distribuirlo mantenendo uno spessore di circa 1 cm su una placca e cuocerlo in forno a 180° per 10-12 minuti circa.
- Far raffreddare e frullare grossolanamente.

Come servire

Disporre la zuppetta di cocco su ogni piatto e spolverare con la terra, poi posizionare la crocchetta calda. Creare qualche spuntone con il gel di ananas e terminare con le fette di ananas croccante.

Per una variante del dessert tagliare l'ananas a cubetti, candirlo e aggiungerlo nella preparazione della crocchetta.

Crudista < 42°C

Prima che l'uomo scoprisse il fuoco, non esisteva altro modo di consumare gli alimenti.

Questo ritorno alle origini permette agli ingredienti di mantenere inalterate tutte le caratteristiche nutritive, facendoci scoprire sapori inaspettati.



Luna, cavalli e orchidee in vigna, questa è la Loira, patria della viticoltura biodinamica, in cui lo **Chenin Blanc** regna sovrano. È l'uva piú elegante e versatile che la Francia del vino conosca. Da questa nazione, in due delle sue piú grandi espressioni di terroir, arrivano il **Savennières**, minerale e complesso, ottimo per accompagnare il menu e il **Vouvray Doux**, che accanto a fichi, lamponi e vaniglia stupirà i vostri ospiti.

Involtini croccanti di verdure

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la sfoglia

- 10 g di semi di chia
- 130 g di semi di lino
- 6 pomodori medi
- 3 carote medie
- 1 costa di sedano
- sale naturale
- pepe

Per la farcia

- 2 zucchine
- 2 carote medie
- ½ sedano rapa
- ½ cipolla rossa
- 1 peperone rosso
- il succo di 1 limone non trattato
- aceto di riso
- sale naturale
- pepe
- olio evo

Per la crema di avocado

- 1 avocado maturo
- 70 g di formaggio spalmabile a latte crudo
- olio evo
- il succo di 1 limone non trattato
- sale naturale
- pepe

Per la maionese crudista

- 75 ml di latte di riso o di soia crudo
- 150-200 ml di olio di semi di girasole
- succo di limone o aceto di riso
- curcuma
- erba cipollina
- sale naturale

Preparazione

Per la sfoglia

- Lavare e mondare i pomodori, il sedano e le carote. Tagliarli in piccoli pezzi e frullarli insieme fino a ottenere un composto omogeneo facendo attenzione a non surriscaldare gli ingredienti.
- A parte frullare i semi di lino con un robot da cucina.
- In una ciotola, unire la purea di pomodori, sedano e carote, i semi di chia e la farina di semi di lino e amalgamarli aiutandosi con una spatola.
- Stendere il composto su fogli di carta da forno o di silicone in uno strato di circa 3 o 4 mm di spessore. Mettere nell'essiccatore (o in alternativa in forno) a 40° per qualche ora.
- Quando il composto è ancora morbido e si stacca omogeneamente liberarlo dai fogli facendo attenzione a non romperlo.
- A questo punto si può scegliere: se si vuole un involtino morbido, lo si può asciugare all'aria prima di metterlo da parte e servirlo; se si vuole un involtino croccante, lo si può porzionare e arrotolare intorno a degli stampi cilindrici (o dargli altre forme che poi possano accogliere il ripieno), quindi proseguire con l'essiccazione.

Per la farcia

- Pulire la cipolla, togliere da ogni strato la pellicina interna e tagliare in filetti le falde, quindi farla marinare nell'aceto di riso.
- Lavare e sbucciare le altre verdure. Tagliarle a fettine sottili e condirle con olio, sale, pepe, aceto di riso e qualche goccia di succo di limone. Mescolare e far marinare per circa mezz'ora. Scolare e tamponare con della carta assorbente.

Per la crema di avocado

- Lavare e sbucciare l'avocado. Dividerlo a metà ed eliminare il nocciolo, quindi tagliarlo in piccoli pezzi.
- Frullare in un mixer con qualche goccia di limone. Aggiungere il formaggio a tocchetti, olio, sale e pepe, quindi frullare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Sistemare di sale e pepe.

Per la maionese crudista

- Nel bicchiere di un frullatore a immersione unire il latte, un cucchiaino di succo di limone o di aceto di riso, un pizzico di curcuma e il sale.
- Iniziare a frullare emulsionando con l'olio di semi fino a raggiungere la giusta consistenza sistemando di sale. Aggiungere per ultima l'erba cipollina fresca tagliata finemente e rendere omogeneo il tutto.

Come servire

Spalmare la crema di avocado all'interno dell'involto e aggiungere le verdure. A fianco disporre la maionese crudista da utilizzare come intingolo.

Spaghetti di zucchine, scampo crudo, finger lime e formaggino di capra

Dosi per 4 persone



Ingredienti

- 8 zucchine verdi medie
- 4 scampi puliti
- 1 finger lime
- 200 g di formaggino di capra spalmabile a latte crudo
- 5 g di polvere di alga spirulina
- menta in foglie
- olio evo
- sale naturale
- pepe

Preparazione

- Lavare e mondare le zucchine, poi, con l'aiuto di una mandolina o di un pelapatate, ricavarne degli spaghetti vegetali tagliandole a fette sottili per il lungo e poi a listarelle. Riporre in un contenitore e condire con olio, sale e pepe. Lasciar riposare.
- Ammorbidire leggermente il formaggino aiutandosi con una spatola, quindi aggiungere la menta tritata e le perle di finger lime.
- Se le zucchine hanno rilasciato dell'acqua, eliminarla, quindi unire il composto preparato con il formaggino e mescolare facendo attenzione a lasciare gli ingredienti morbidi.

Come servire

In ogni piatto servire gli spaghetti vegetali spolverandoli con un po' di polvere di alga spirulina e aggiungendo uno scampo crudo precedentemente tritato e condito con olio evo e sale naturale.

Cous cous crudista, pomodori disidratati e ortaggi

Dosi per 4 persone



Ingredienti

- 16 pezzi di mini mais
- ¼ di cavolfiore
- 12 pomodori
- 100 g di pisellini fini freschi
- 60 g di edamame
- 2 carote medie
- 1 peperone rosso
- 1 costa di sedano verde
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di curry
- 40 g di capperi dissalati
- 40 g di semi misti biologici essiccati a bassa temperatura
- 60 g di salicornia
- 1 limone non trattato
- sale naturale
- pepe
- olio evo

Preparazione

- Lavare e mondare tutte le verdure. Tagliare i pomodori in 4, privarli del cuore e far asciugare le falde in forno a 40°.
- Tagliare a piccoli cubetti i pomodori confit, le carote, il peperone e la costa di sedano precedentemente pelata.
- Sbucciare i piselli e gli edamame.
- Con l'aiuto di un pelapatate staccare i semi del mini mais in modo da ricavarne tante palline sgranate tra di loro.
- Tagliare le cime del cavolfiore e tenere solamente le infiorescenze, sminuzzarle.
- Unire tutti gli ingredienti preparati in un contenitore, aggiungere il curry e mescolare. Condire con olio evo, sale, pepe e il succo di limone. Aggiungere il prezzemolo tritato, i capperi, la salicornia privata della sua parte piú dura e tagliata in piccoli pezzi e i semi misti. Ultimare con una grattata di scorza di limone.

Come servire

Servire il cous cous abbinandolo magari a un formaggio spalmabile o a una salsa tartara.

Carpaccio di branzino marinato allo yuzu e pepe Timut, barbabietola e frutti rossi

Dosi per 4 persone



Ingredienti

- 440 g di branzino sfilettato
- 50 ml di succo di yuzu
- 6 pezzi di pepe Timut
- 1 barbabietola cruda
- 12 mirtilli
- 4 lamponi
- 4 more
- 2 rametti di ribes
- olio evo
- sale naturale
- sale di Maldon
- gomma xantana
- alga lattuga di mare dissalata

Preparazione

- Tagliare il filetto di branzino (precedentemente abbattuto) a fette spesse circa 4 mm e metterlo a marinare in un contenitore con olio evo, sale naturale, yuzu e pepe Timut per circa 10-15 minuti.
- In seguito scolare e asciugare.
- Lavare la barbabietola, pelarla e centrifugarla. Recuperare il succo e insaporirlo con qualche goccia di yuzu e poco sale. Legare il composto frullandolo con un pizzico di xantana.

Come servire

Disporre in ogni piatto il branzino lucidato con un filo d'olio e guarnire con i frutti di bosco. Versare la salsa di barbabietola e ultimare con qualche goccia di olio, del sale di Maldon e la lattuga di mare.

Fichi, lamponi e vaniglia

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la base ai fichi

- 100 g di gherigli di noce
- 80 g di fichi secchi pelati
- 10 ml di sciroppo d'agave
- sale naturale

Per lo strato di vaniglia

- 250 g di anacardi crudi
- 45 ml d'acqua
- 55 ml di sciroppo d'agave
- 40 ml di olio di cocco morbido
- 1 bacca di vaniglia
- sale naturale

Per lo strato di lamponi

- 150 g di anacardi crudi
- 180 g di lamponi
- 50 ml di olio di cocco
- 50 ml di sciroppo d'agave
- il succo di 1 limone non trattato

Preparazione

Per la base ai fichi

- In un mixer frullare gli ingredienti fino a ottenere un composto ben omogeneo.
- Versare in uno stampo a cerniera per torta del diametro di 14 cm circa. Compattare bene e riporre in frigorifero (se non si dispone di uno stampo si possono usare un bicchiere o una cocottina o uno stampino monoporzione).

Per lo strato di vaniglia

- Frullare gli anacardi (precedentemente tenuti in ammollo per una notte e

asciugati) con l'acqua fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere lo sciroppo d'agave, l'olio di cocco, i semi della bacca di vaniglia e il sale e continuare a frullare fino a raggiungere un composto omogeneo.

- Versare nello stampo precedentemente foderato con la base ai fichi, rendere omogeneo il tutto e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.

Per lo strato di lamponi

- Frullare gli anacardi (precedentemente tenuti in ammollo per una notte e asciugati) con lo sciroppo d'agave e i lamponi. Aggiungere l'olio di cocco ammorbidito e il succo di limone.
- Una volta ottenuto un composto liscio e omogeneo, versarlo sopra lo strato di vaniglia e far riposare in frigorifero per almeno mezza giornata prima di servire.

Come servire

Che sia una tortiera, un bicchiere o un contenitore monoporzione, si può decorare questo dessert con della frutta fresca, del frutto della passione e magari una bella granita crudista.

Per le intolleranze

(senza glutine e senza lattosio)

Sempre piú spesso oggi si assiste a problematiche legate a intolleranze alimentari.

Questo menu propone piatti sfiziosi e accattivanti, che non precludono a chi ne soffre il piacere della buona cucina.



Sono due i vitigni espressione d'eleganza e pregio che grazie alla capacità di non deludere le aspettative sono stati spesso graditi invitati alle tavole piú importanti: lo **Chardonnay** accompagnerà il menu con la sua elegante morbidezza, un **Gewürztraminer Vendemmia Tardiva** saprà stupirvi con i ravioli di mango.

Capesante e scampi, cipollotto al limone e infuso di mela verde e sedano rapa

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la centrifuga

- 2 mele verdi
- ½ sedano rapa
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)

Per il cipollotto

- 4 cipollotti medi
- 1 limone non trattato
- brodo vegetale
- olio evo
- sale naturale

Per la purea di sedano rapa

- ½ sedano rapa
- 1 scalogno
- 1 patata piccola
- brodo di pollo
- sale naturale
- olio evo

Per le capesante e gli scampi

- 4 scampi grandi
- 4 capesante
- burro di cacao granulare
- sale naturale
- sale di Maldon

Preparazione

Per la centrifuga

- Lavare le mele e tagliarle in 8 pezzi scartando la parte del torsolo. Metterle a bagno in acqua fredda e acido ascorbico.
- Pulire il sedano rapa e tagliarlo in piccoli pezzi.
- Servendosi di una centrifuga estrarre il succo di mela e sedano rapa, quindi filtrarlo e aggiungere un'ulteriore pizzico di acido ascorbico

(serve a evitare l'ossidazione della centrifuga anche conservandola per un giorno).

- Riporre in frigorifero in un bricco coperto fino al momento di servire.

Per il cipollotto

- Lavare i cipollotti e pulirli togliendo la parte verde e lo strato piú esterno, fibroso (queste parti, molto saporite, possono essere utilizzate per la preparazione di un buon brodo). Tagliarli prima a metà, facendo attenzione a non togliere la parte bassa che tiene insieme tutti i vari strati, poi a listarelle per il lungo.
- In una padella iniziare la cottura delle listarelle con un filo d'olio evo e un pizzico di sale naturale, quindi, quando la padella inizia a essere calda e i cipollotti a sfrigolare, versare un cucchiaio di brodo (in questo modo otterremo dei cipollotti stufati, chiari e teneri e non colorati come a seguito di una rosolatura). Mescolando continuare la cottura ancora per qualche minuto.
- Riporre i cipollotti in un contenitore coperto con la pellicola, cosí che la cottura possa proseguire con il solo calore rimasto e, appena prima di servire, per evitare che l'amaro del limone possa passare ai cipollotti, aggiungere una grattata di scorza di limone.

Per la purea di sedano rapa

- Pulire il sedano rapa e tagliarlo in piccoli pezzi.
- In una casseruola rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio evo, aggiungere la patata, precedentemente pelata e tagliata a fettine sottili, il sedano rapa e lasciar insaporire. Aggiungere un pizzico di sale, bagnare con del brodo caldo e continuare la cottura versando poco per volta dell'altro brodo se necessario.
- Quando i vari ingredienti sono cotti frullarli con un po' di liquido di cottura (per una crema piú morbida, versare una maggior quantità di liquido) e un filo d'olio. Sistemare di sale.
- Filtrare con un colino a maglia fine.

Per le capesante e gli scampi

- Privare gli scampi della testa, del carapace e del budello, tagliarli a metà.

- Pulire le capesante aprendo la conchiglia e, con l'aiuto di un cucchiaino, estrarne il frutto bianco separandolo dal corallo arancione e dalle altre parti. Sciacquare il frutto sotto l'acqua corrente fredda per ripulirlo dall'eventuale sabbia, asciugarlo e conservarlo coperto in frigorifero insieme agli scampi.
- Al momento di realizzare il piatto scaldare una padella in acciaio, panare gli scampi e le capesante nel burro di cacao e, mettendo del sale naturale direttamente sul fondo della padella calda, scottarli da entrambe le parti. Procedere mettendo nella padella un pezzo per volta per evitare che si abbassi la temperatura. La cottura deve essere veloce e con una padella ben calda e si deve sentire il pesce sfrigolare, così facendo si otterranno una buona crosta e un ottimo risultato. Per noi il pesce dovrebbe essere servito solamente scottato, ma se lo si preferisce più cotto, si può proseguire con la cottura.

Come servire

Al centro di ogni fondina adagiare un cipollotto al limone, posizionare al centro una capasanta e intorno gli scampi alternati con degli spuntoni di purea di sedano rapa. Aggiungere qualche fiocco di sale di Maldon su scampi e capesante. Completare il piatto direttamente al tavolo davanti ai commensali irrorandolo con la centrifuga di sedano rapa e mela verde precedentemente mescolata.

Carciofo farcito con salsiccia, salsa al prezzemolo

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il carciofo

- 8 carciofi
- 2 l di olio di semi di girasole
- 1 spicchio d'aglio
- 80 ml di prosecco
- 1 rametto di menta
- brodo vegetale
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- olio evo
- pepe
- sale naturale

Per la salsiccia

- 200 g di salsiccia di vitello
- 200 ml di salsa di pomodoro
- ½ cipolla
- 50 ml di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- sale naturale
- olio evo

Per la salsa al prezzemolo

- 1 scalogno
- 2 patate
- ½ mazzo di prezzemolo
- brodo vegetale
- olio evo

Per le chips croccanti di carciofo

- 2 carciofi
- 1 l di olio di semi di girasole
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- sale naturale

Preparazione

Per il carciofo

- Pulire e lavare i carciofi. Privarli del gambo tagliandoli a circa 4 cm dalla testa. Eliminare le foglie piú esterne e mozzare di netto le estremità delle foglie rimaste.
- Con uno scavino aprire leggermente i carciofi e ripulirli delle foglie centrali e della barbetta. In questo modo si avrà la testa del carciofo aperta a fiore.
- Mettere a bagno in acqua fredda e acido ascorbico, cosí da evitarne l'ossidazione.
- In una casseruola soffriggere lo spicchio d'aglio pelato e privato dell'anima con un filo di olio evo. Unire i carciofi a testa in giú con il gambo verso l'alto. Sfumare con il prosecco, lasciar evaporare, quindi aggiungere un po' di brodo vegetale caldo, del sale, un pizzico di pepe e la menta. Coprire con il coperchio controllando che la fiamma non sia troppo alta e che i carciofi non esigano ulteriore brodo durante la cottura.
- Una volta teneri toglierli dal fuoco e posarli su un vassoio.
- In una casseruola portare a temperatura l'olio di semi, asciugare bene i carciofi uno alla volta e friggerli nell'olio caldo, mantenendoli in immersione in modo che possano cuocere diventando dorati e teneri. Scolarli e adagiarli su carta assorbente a testa in giú. Salare. La frittura va eseguita subito prima di servirli.

Per la salsiccia

- Privare la salsiccia del suo budello e, sgranandola, rosolarla in padella con un filo di olio.
- In una casseruola, rosolare la cipolla tritata con un filo di olio evo, aggiungere la salsiccia rosolata, sfumare con il vino rosso e, una volta evaporato, unire la salsa di pomodoro e la foglia di alloro.
- Continuare la cottura mescolando e sistemando di sale.

Per la salsa al prezzemolo

- In una casseruola rosolare lo scalogno precedentemente pelato e tritato. Sbucciare e affettare sottilmente le patate, quindi unirle nella padella con lo scalogno, bagnare con il brodo caldo e portare a cottura. Il composto ottenuto dovrà risultare asciutto. Far raffreddare.
- Sfogliare il prezzemolo, sbianchirlo in acqua salata e raffreddarlo

velocemente in acqua e ghiaccio.

- Frullare la base di patate con il prezzemolo e alcuni cubetti di ghiaccio (il ghiaccio nel frullatore serve a mantenere bassa la temperatura della salsa durante la preparazione, mantenendo quindi il colore verde). Aggiustare di sale ed emulsionare con l'olio evo a filo. Filtrare con un colino a maglia fine.

Per le chips croccanti di carciofo

- Pulire e lavare i carciofi. Privarli del gambo tagliandoli a circa 4 cm dalla testa. Eliminare le foglie piú esterne e, dopo aver tagliato le teste a metà, eliminare la barbetta. Mettere a bagno in acqua fredda e acido ascorbico.
- Tagliare mezzo carciofo alla volta a fettine sottili e rimetterlo a bagno. Portare l'olio di semi a circa 120-140° e, dopo averle asciugate per bene, friggere poche fettine alla volta, dolcemente, fino a farle diventare dorate. Scolarle e asciugarle su carta assorbente. Salare.

Come servire

In ogni piatto posizionare 2 carciofi con la cima rivolta verso l'alto e farcirli con il ragú di salsiccia. Decorare il piatto con la salsa al prezzemolo e ultimare con le chips croccanti di carciofo.

Risotto ai gamberi, salsa al limone

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la salsa al limone

- il succo di 6 limoni
- 1 cucchiaio di glucosio
- 150 ml di olio di semi di girasole

Per il carpaccio di gamberi

- 12 gamberi rossi
- olio evo

Per il brodo di crostacei

- ½ carota
- ½ costa di sedano
- ½ cipolla
- ½ testa d'aglio
- 100 ml di brandy
- 1 pomodoro ramato
- 1 mazzetto aromatico (timo, gambi di prezzemolo, basilico, foglia di alloro)
- olio evo

Per il risotto

- 320 g di riso Carnaroli
- 500 ml di brodo di pesce
- 70 ml di prosecco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale naturale
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- olio evo

Preparazione

Per la salsa al limone

- In un pentolino ridurre di circa 1/3 il succo di limone, aggiungere il glucosio e portare a bollore. Raffreddare, quindi emulsionare con l'olio fino a raggiungere la consistenza di una maionese.

Per il carpaccio di gamberi

- Pulire i gamberi eliminando il budello, il carapace e la testa, ma conservando questi ultimi per la bisque.
- Posizionare quattro gamberi per volta su un foglio di pellicola trasparente unta. Coprirli con dell'altra pellicola e batterli aiutandosi con un batticarne fino a ricavarne un disco di circa 3 mm di spessore. Mettere in congelatore.
- Staccare dalla pellicola e, con l'aiuto di un coppapasta, ricavare dei cilindri, quindi riporre nuovamente nel congelatore.

Per il brodo di crostacei

- Lavare, pelare e tagliare a cubetti cipolla, carota e sedano e rosolarli in una casseruola con un po' d'olio e uno spicchio d'aglio. Aggiungere il carapace e la testa dei gamberi e tostarli, poi romperli schiacciandoli con un cucchiaio di legno. Unire il pomodoro lavato e tagliato in pezzi e continuare la cottura fino a che tutti i liquidi non si saranno riassorbiti. Sfumare con 100 ml di brandy e, una volta che è evaporato, aggiungere il mazzetto aromatico, coprire completamente con acqua fredda e portare a bollore. Schiumare per eliminare le impurità e lasciar sobbollire per almeno 40 minuti.
- Togliere dal fuoco e far intiepidire, quindi passare allo chinois. Rimettere la salsa filtrata in pentola e ridurla leggermente.

Per il risotto

- In una casseruola capiente tostare il riso con un pizzico di sale. Sfumare con il prosecco e, una volta evaporato, bagnare con il brodo di pesce caldo e proseguire la cottura. Allungare man mano con il brodo di pesce e la bisque.
- A cottura ultimata, togliere dal fuoco e mantecare con olio evo, aggiungere qualche goccia di olio all'aglio, il prezzemolo e sistemare di sale.

Come servire

Impiattare il risotto in un piatto piano, posizionarci sopra il carpaccio di gamberi lucidato con olio evo e spolverato con qualche fiocco di sale di Maldon e terminare con la salsa al limone.

Tonno del Mediterraneo, terrina di pomodoro, salsa al basilico

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il crumble di polenta

- 250 g di farina di mais istantanea
- 80 ml di olio evo
- 1 uovo
- 40 g di destrosio
- 2 g di sale naturale

Per il tonno

- 320 g di tranci di tonno crudo
- 50 g di senape
- sale naturale
- sale di Maldon
- olio evo

Per la terrina di pomodoro confit e cipollotti

- 12 pomodori maturi
- 8 cipollotti
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio d'aglio
- foglie di basilico
- sale naturale
- olio evo

Per la salsa al basilico

- ½ mazzo di basilico
- 2 patate
- 1 scalogno
- sale naturale
- brodo di pollo
- olio evo

Preparazione

Per il crumble di polenta

- Impastare tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto su una placca ricoperta di carta forno e cuocerlo in forno preriscaldato a 170° per circa 8 minuti.

- Far raffreddare e sbriciolarlo con le mani o frullarlo velocemente.

Per il tonno

- Porzionare il tonno e condirlo con olio evo. In una padella di acciaio ben calda, mettere del sale naturale sul fondo e rosolare il tonno fino a ottenere dei tranci rosa al centro ma ben colorati esternamente, quindi spalmare con la senape e passare nel crumble di polenta.

Per la terrina di pomodoro confit e cipollotti

- In una casseruola portare a bollore dell'acqua salata, sbianchire i pomodori per circa 8-10 secondi e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Privarli della pelle e, tagliandoli in 4 pezzi, dei semi interni.
- Disporre le falde ottenute su una placca foderata con carta da forno e insaporirle con olio, sale, lo spicchio d'aglio in camicia schiacciato e il timo. Asciugare in forno a 85° per circa 1 ora.
- Lavare e pulire i cipollotti togliendo le radici, lo strato piú esterno e la parte superiore verde. Tagliarli prima a metà e poi a fettine sottili. In una padella, rosolare velocemente con un filo di olio evo aggiungendo poco sale.
- In una terrina da forno foderata con carta forno oleata, disporre a strati alternati il pomodoro, i cipollotti e qualche foglia di basilico fino a ultimare gli ingredienti.
- Pressare bene la terrina e passarla in forno preriscaldato a 175° per circa 15 minuti. Lasciarla raffreddare tenendola pressata e farla assestare in frigorifero. Una volta fredda porzionare.

Per la salsa al basilico

- In una casseruola, rosolare lo scalogno precedentemente pelato e tritato con un filo di olio evo, quindi aggiungere le patate già pelate e tagliate sottilmente, bagnare con il brodo caldo e portare a cottura. Lasciar intiepidire.
- Sfogliare il basilico, sbianchirlo per qualche secondo in acqua bollente salata e raffreddarlo in acqua e ghiaccio.
- Frullare la base di patate fredda con il basilico strizzato, aggiungendo dei cubetti di ghiaccio se la salsa risulta troppo densa. Aggiustare di

- sapore ed emulsionare con un po' d'olio a filo. Passare allo chinois.
- Sistemare di sale solamente prima di servire per evitare che la salsa annerisca.

Come servire

Posizionare il tonno in ogni piatto piano. Aggiungere una porzione di terrina di pomodori e cipollotti, la salsa al basilico e ultimare con qualche goccia di olio evo e un pizzico di sale di Maldon.

Ravioli di mango

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per i ravioli

- 250 ml di latte di soia
- 15 g di maizena
- 20 g di burro di cacao
- 60 g di zucchero
- 1 mango duro
- 1 frutto della passione
- 1 lime non trattato

Per la copertura

- 350 ml di acqua
- 100 g di mango maturo
- 50 g di frutto della passione
- 50 g di zucchero
- 12 g di gomma kappia

Per il sorbetto di mela verde

- 250 g di mela verde
- 100 g di sedano
- 20 ml di succo di limone
- 180 ml di acqua
- 115 g di zucchero
- 15 ml di glucosio

Per la salsa

- 12 g di carota
- 1 mango maturo

Per la finitura e/o l'impiattamento

- 1 gambo di sedano
- 6 lamponi

Preparazione

Per i ravioli

- In una casseruola, portare a bollire il latte di soia. Mescolare lo

zucchero con la maizena e aggiungere due mestoli di latte caldo. Lavorare velocemente con una frusta per evitare grumi e unire il composto al latte rimasto nella casseruola.

- Riportare a bollore e, continuando a girare con una frusta facendo attenzione che non si attacchi, continuare la cottura per almeno 3 minuti.
- Versare in un contenitore d'acciaio e frullare insieme al burro di cacao con un frullatore a immersione, quindi lasciar intiepidire e aggiungere la buccia del lime grattugiata.
- Con l'aiuto di un sac à poche riempire alcuni stampi di silicone a semisfera piccoli e metterli in congelatore.
- Tagliare il mango a fette sottili e copparle per ottenere dei dischi. Liberare il ripieno dagli stampi e posizionarlo al centro di ogni disco. Sopra mettere 3 chicchi di frutto della passione, quindi congelare.

Per la copertura

- Frullare il mango e il frutto della passione con l'acqua fino a ottenere una purea. Passare allo chinois.
- Versare in un pentolino insieme allo zucchero e alla gomma kappa precedentemente mescolati e portare a bollore girando di tanto in tanto. Spegnerlo il fuoco e intingere uno alla volta i ravioli congelati servendosi di una forchetta. Conservare in frigorifero.

Per il sorbetto di mela verde

- Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e il glucosio. A parte, frullare la mela verde, il sedano e il succo di limone, quindi unire i due composti e frullare a freddo. Versare nella sorbettiera.

Per la salsa

- Centrifugare la carota a pezzetti e passarla allo chinois. A parte, frullare il mango sbucciato e tagliato, quindi unirlo alla centrifuga.

Per la finitura

- Tagliare il sedano a brunoise, sbianchirlo e raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Dividere in due i lamponi.

Come servire

In una fondina grande disporre 3 ravioli e la brunoise di sedano con sopra una quenelle di sorbetto. Decorare con i lamponi e la salsa.

La cena delle cene

Quando siamo con le persone che amiamo, ogni giorno può diventare un'occasione speciale.

Questi momenti meritano un menu che sappia esaltare ingredienti selezionati, accostati con cura e rispetto.



Nulla sarà piú gradito dello **champagne** per allietare gli ospiti durante una cena importante, sempre ricordandoci di smentire le parole di Oscar Wilde: «Ho spesso osservato che nelle case di persone sposate raramente lo champagne è di prima qualità». Una buona bottiglia di **Sauternes** accompagnerà bene la seconda parte della cena, dalla scaloppa di fegato grasso al soufflè.

Ostrica, caviale e champagne

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il carpaccio

- 12 ostriche grandi

Per la crema di cavolfiore

- 1 cavolfiore grosso
- ½ l di latte
- sale naturale

Per la schiuma di champagne

- 400 ml di champagne
- 200 ml di panna liquida
- 2 rami di aneto
- 1 scalogno piccolo
- 5 grani di pepe
- 1 cucchiaino di lecitina di soia

Per la finitura e/o l'impattamento

- 12 g di caviale
- 20 ml di nero di seppia

Preparazione

Per il carpaccio

- Aprire le ostriche conservando la loro acqua, staccare i molluschi e riporli in un contenitore. Sciacquarli uno per uno sotto l'acqua corrente e riporli di volta in volta in un altro contenitore.
- Recuperare l'acqua delle ostriche rimasta nel primo contenitore, filtrarla allo chinois e versarla sulle ostriche pulite. Scolarle e asciugarle su carta assorbente.
- Stendere su un tagliere della pellicola, disporvi sopra 3 ostriche per volta, ricoprirle con altra pellicola e con l'aiuto del batticarne schiacciarle fino a ottenere un disco. Farle indurire leggermente in congelatore per 40 minuti circa.

Per la crema di cavolfiore

- Pulire il cavolfiore e tagliarlo a cimette, quindi bollirlo in acqua e latte. Quando è ben cotto scolare conservando il liquido di cottura.
- Frullare aggiungendo se necessario una piccola quantità di liquido di cottura fino a ottenere una crema piuttosto densa.
- Passare allo chinois e aggiustare di sale. Far raffreddare.

Per la schiuma di champagne

- Scaldare in un pentolino lo champagne, l'aneto, lo scalogno e il pepe in grani. Far ridurre di circa un terzo, poi aggiungere la panna e la lecitina di soia. Mescolare e portare a ebollizione, quindi lasciar riposare per 5-10 minuti. Filtrare allo chinois. Con l'aiuto di un frullatore a immersione montare fino a formare una schiuma.

Come servire

In un contenitore diluire il nero di seppia con qualche goccia d'acqua, filtrare con un passino e con l'aiuto di un guanto di lattice disegnare una spirale su ogni piatto. Sopra versare un mestolino di crema di cavolfiore e adagiarvi un'ostrica a disco. Con un cucchiaino, mettere una piccola quantità di schiuma di champagne sopra il disco. Finire con un filo d'olio e delle quenelle di caviale.

Scaloppa di fegato grasso, zuppetta di uva bianca

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per la zuppetta d'uva bianca

- 500 g di uva bianca
- 2 cipollotti
- 1 patata
- 60 ml di vino passito
- acido ascorbico (1 g per 1 litro di acqua)
- brodo vegetale
- sale naturale
- olio evo

Per la scaloppa di fegato grasso

- 4 scaloppe di fegato d'oca
- sale naturale
- pepe

Per gli acini d'uva glassati

- 15 pezzi di acini d'uva
- 100 ml di aceto balsamico
- sale naturale
- burro

Preparazione

Per la zuppetta d'uva bianca

- Lavare e sbucciare i cipollotti e la patata, quindi tagliarli finemente.
- In una casseruola stufare i cipollotti con un filo di olio evo, poi unire la patata con un goccio di brodo vegetale e portarla quasi a cottura. Lasciar cuocere fino a che la patata è cotta. Aggiungere gli acini di uva precedentemente pelati, privati dei semi e tenuti a bagno in acqua e acido ascorbico. Lasciar insaporire e sfumare con il vino passito. Una volta evaporato terminare la cottura aggiungendo ancora un po' di brodo vegetale. Frullare emulsionando con olio evo e passare al colino a maglia fine. Sistemare di sale.

Per la scaloppa di fegato grasso

- Salare e pepare le scaloppe di fegato d'oca.
- Scaldare una griglia a fuoco vivo e utilizzarla per cuocere le scaloppe grigliandole da ambo le parti. Se non si possiede una griglia, è possibile cuocere le scaloppe in una padella d'acciaio ben calda mettendo sul fondo del sale naturale, in modo che si formi una buona crosticina da ambo le parti.

Per gli acini d'uva glassati

- In una padella sciogliere una noce di burro, quindi rosolare per qualche istante i pezzi di acini di uva precedentemente pelati, privati dei semi e tenuti a bagno in acqua e acido ascorbico. Aggiungere un pizzico di sale e deglassare con l'aceto balsamico. Portare la salsa a riduzione.

Come servire

In una fondina calda versare la zuppetta d'uva a specchio, adagiarci sopra la scaloppa grigliata, qualche acino di uva glassato e ultimare con la salsa all'aceto balsamico.

Linguina con astice

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il court bouillon

- 3 l d'acqua
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- pepe in grani
- sale naturale

Per gli astici

- 2 astici vivi

Per la bisque di astice

- 1 costa di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 carota
- 2 pomodori ramati maturi
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 100 ml di brandy
- 3 spicchi di aglio in camicia
- olio evo

Per la linguina

- 360 g di linguine
- 1 spicchio d'aglio
- 150 ml di salsa di pomodoro
- olio all'aglio (1 testa d'aglio per 100 ml di olio evo; frullare)
- prezzemolo tritato
- sale naturale
- olio evo
- pepe

Preparazione

Per il court bouillon

- Lavare e mondare le verdure, quindi, in una capiente casseruola, portare a bollire tutti gli ingredienti.

Per gli astici

- Separare le chele dal corpo degli astici, quindi cuocerle immerse nel court bouillon in ebollizione per circa 7 minuti.
- I corpi legarli a un cucchiaino con dello spago da cucina in modo che non si pieghino durante la cottura e sia così piú semplice il porzionamento. Cuocerli nel court bouillon in ebollizione per circa 3 minuti.
- Raffreddare velocemente sia le chele sia i corpi in acqua fredda e ghiaccio, quindi, con l'aiuto di una forbice, estrarre la polpa, porzionare togliendo il budello e tenere da parte.

Per la bisque di astice

- In una casseruola rosolare la cipolla, il sedano e la carota precedentemente lavati e tagliati a pezzi con dell'olio e gli spicchi d'aglio. Aggiungere le teste e i carapaci degli astici e, una volta tostati, romperli schiacciandoli con un cucchiaino di legno. Unire i pomodori ramati lavati e tagliati a pezzi. Lasciar asciugare a specchio (ovvero finché il liquido non è completamente evaporato), poi sfumare con il brandy, farlo evaporare e aggiungere il basilico.
- Coprire con acqua fredda e portare a bollire.
- Schiumare per eliminare le impurità e lasciar sobbollire per almeno 40 minuti. Togliere dal fuoco e far intiepidire, poi passare allo chinois e conservare in frigorifero.

Per la linguina

- In una padella rosolare lo spicchio d'aglio pelato e privato dell'anima con dell'olio. Eliminarlo, versare la salsa di pomodoro e lasciar insaporire. Aggiungere tre mestoli di bisque di astice e ridurre leggermente.
- A parte cuocere le linguine in acqua salata in ebollizione, portandole a mezza cottura. Scolare la pasta e finire la cottura nella salsa precedentemente preparata. Aggiungere man mano dell'altra bisque se necessario.

- Quando la pasta è al dente togliere dal fuoco e mantecare con un filo d'olio, prezzemolo tritato, olio all'aglio e sistemare di sale e pepe.

Come servire

Porzionare le linguine in 4 nidi da posizionare al centro di ogni piatto caldo. Portare a bollore la salsa rimasta nella padella, allungandola leggermente con della bisque se necessario. Sistemare di sapore e scaldarci dentro la polpa di astice per qualche secondo (facendo attenzione a non farla scaldare troppo, altrimenti diventa dura e stopposa). Infine salsare la pasta e posizionare l'astice a decorazione.

Vitella in crosta, salsa al tartufo nero

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il burro alle erbe

- 300 g di burro morbido
- 150 g di pan carrè senza crosta
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di salsa senape
- 30 ml di fondo di vitello
- ½ scalogno tritato
- 1 mazzetto di aromi (aneto, prezzemolo, basilico, rosmarino, maggiorana, timo)
- sale naturale
- pepe

Per le verdure

- 2 cespi di radicchio
- 4 cespi di pak choi
- ½ sedano rapa
- sale naturale
- olio evo
- 150 ml di vino rosso
- 1 mazzetto di aromi (salvia, rosmarino, timo e aglio)

Per il filetto

- 4 medaglioni di filetto di manzo
- 150 g di burro
- 150 ml di fondo di vitello
- 1 scalogno
- 1 tartufo nero
- sale naturale
- olio evo
- pepe
- 1 mazzetto di aromi (salvia, rosmarino, timo e aglio)

Preparazione

Per il burro alle erbe

- Montare il burro in planetaria e, quando la consistenza diventa spumosa, aggiungere poco per volta i tuorli d'uovo a temperatura ambiente e

versare a filo il fondo tiepido facendo attenzione a non smontare il composto.

- Unire la senape, il pane (precedentemente privato della crosta e frullato con gli aromi), lo scalogno e sistemare di sale e pepe.
- Riporre il composto in frigorifero tra due fogli di carta forno. In seguito porzionarlo delle dimensioni dei filetti.

Per le verdure

- Lavare e mondare separatamente tutte le verdure.
- Porzionare per il lungo il radicchio senza eliminarne completamente la base. Rosolarlo in una padella con olio e sale e sfumare con del vino rosso. Lasciar evaporare e togliere dal fuoco.
- Sbianchire in acqua salata i pack choi, raffreddarli in acqua e ghiaccio e scolarli.
- Porzionare in modo regolare il sedano rapa. Sbianchirlo nella stessa acqua di cottura dei pack choi e successivamente scottarlo in una padella calda con un filo d'olio e gli aromi.

Per il filetto

- Arrotolare e legare con uno spago da cucina i medaglioni precedentemente porzionati. Condirli con sale e pepe.
- In una padella ben calda scottare i filetti su tutti i lati con un filo d'olio evo. Aggiungere 100 g di burro e gli aromi e nappare aiutandosi con un cucchiaio fino a cottura ultimata.
- Spostare i filetti su una placca e farli riposare in forno a 45° coperti dalla stagnola.
- Nella padella eliminare il grasso residuo e rosolare con il burro rimasto lo scalogno precedentemente tritato. Una volta imbiondito, unire il tartufo tagliato a cubetti. Far insaporire, aggiungere il fondo e portare a riduzione.
- Togliere dal forno i filetti e slegarli. Accendere il grill alla massima potenza. Disporre sopra ogni filetto il burro alle erbe e gratinare sotto il grill alla massima potenza.

Per la finitura

- Posizionare le verdure su una placchetta, condirle con olio, sale naturale e pepe, quindi coprirle con della stagnola e rigenerarle in forno.

Come servire

Su ogni piatto caldo disporre un filetto tagliato in due pezzi, le verdure e ultimare con la salsa al tartufo nero.

Soufflè ghiacciato con fragole marinate alla vaniglia

Dosi per 4 persone



Ingredienti

Per il soufflè

- 450 ml di panna fresca
- 3 uova
- 160 g di zucchero
- 1 limone non trattato
- 4 g di colla di pesce
- 1 cucchiaio di latte

Per le fragole marinate alla vaniglia

- 300 g di fragole
- 100 ml d'acqua
- 50 g di zucchero
- 20 ml di gin
- 1 stecca di vaniglia

Preparazione

Per il soufflè

- Semi montare la panna in una scodella e metterla in frigo. Montare 3 albumi a neve con 120 g di zucchero. A parte, montare i 3 tuorli con 40 g di zucchero e sciogliere nel latte tiepido la colla di pesce precedentemente ammollata nell'acqua fredda e strizzata. Quindi mescolare tutti gli elementi preparati con una spatola lavorando dal basso verso l'alto.
- Quando il composto è omogeneo, grattare la scorza del limone e versarne il succo. Foderare con della carta acetata (o, in alternativa, della carta forno) 4 cilindri di acciaio di dimensioni compatibili con i bicchierini che utilizzerete per servire. Appoggiarli su una placca, riempirli con il composto e con una spatola lisciare a raso. Mettere in congelatore.
- Liberare i soufflè dai cilindri e dalla carta acetata e inserirli nei bicchierini, quindi alzarne la temperatura in frigorifero almeno 1 ora prima di servire.

Per le fragole

- Lavare e pulire le fragole e tagliarle in piccoli pezzi.
- In un pentolino portare a bollore l'acqua, lo zucchero e la stecca di vaniglia incisa per il lungo e raschiata dei semi. Far raffreddare e aggiungere il gin.
- In un contenitore versare lo sciroppo freddo sulle fragole tagliate e riporre in frigorifero per almeno mezza giornata.

Come servire

Servire il soufflé accompagnandolo con le fragole marinate alla vaniglia. Come decorazione potete utilizzare la stecca di vaniglia utilizzata per la preparazione dello sciroppo passandola nello zucchero semolato.

Addíos!

Il libro

«SE VOGLIAMO BENE A QUALCUNO, PREPARARE UNA BUONA CENA È UN MODO SPLENDIDO PER DIRGLIELO».

Una serie di menu fantasiosi e bilanciati dove i sapori si accordano in una sinfonia perfetta.

- Invernale
- Primaveraile
- Estivo
- Autunnale
- Tradizionale/classico
- Nord/Sud
- Vegetariano
- Crudista
- Per le intolleranze
- La cena delle cene

Dopo il successo di *Il piatto forte è l'emozione* e *Mettici il cuore*, il nuovo libro di Antonino Cannavacciuolo.

Come si combinano i piatti a seconda delle occasioni, da quelle piú formali a quelle piú semplici? Come si organizza una cena, dall'antipasto al dessert, cosí che diventi indimenticabile? In questo suo nuovo libro Antonino Cannavacciuolo accosta con sapienza cinquanta ricette, corredandole di foto, consigli per l'impattamento e suggerimenti sui vini e le bevande da abbinare. Per favorire la convivialità e alleggerire la vita mangiando.

L'autore

ANTONINO CANNAVACCIUOLO, nato a Vico Equense (Napoli) nel 1975, ha lavorato in grandi ristoranti italiani ed esteri. Dal 1999 gestisce insieme alla moglie Cinzia Villa Crespi, sul lago d'Orta, con cui si è guadagnato due stelle Michelin, che si aggiungono alle tre forchette del Gambero Rosso e ai tre cappelli dell'«Espresso». Nell'ottobre del 2015 ha inaugurato a Novara il Cannavacciuolo Café & Bistrot, e nel 2017 il Cannavacciuolo Bistrot Torino e la Cannavacciuolo Bakery di Novara. Seguitissimo sul web, Cannavacciuolo è ormai diventato una star della Tv grazie alle trasmissioni *Cucine da incubo*, *MasterChef* e *'O mare mio*. Per Einaudi Stile Libero ha pubblicato *Il piatto forte è l'emozione* (2016) e *Mettici il cuore* (2017).

Dello stesso autore

*Il piatto forte è l'emozione
Mettici il cuore*

© 2018 Giulio Einaudi editore s.p.a., Torino

Pubblicato in accordo con S&P Literary - Agenzia letteraria Sosia & Pistoia

Alle pp. 7, 31, 57, 83, 107, 135, 159, 183, 207 illustrazione di Victor Metelsky / Shutterstock.

Progetto grafico di Riccardo Falcinelli.

In copertina: foto © Remo Di Gennaro.

Questo ebook contiene materiale protetto da copyright e non può essere copiato, riprodotto, trasferito, distribuito, noleggiato, licenziato o trasmesso in pubblico, o utilizzato in alcun altro modo ad eccezione di quanto è stato specificamente autorizzato dall'editore, ai termini e alle condizioni alle quali è stato acquistato o da quanto esplicitamente previsto dalla legge applicabile. Qualsiasi distribuzione o fruizione non autorizzata di questo testo così come l'alterazione delle informazioni elettroniche sul regime dei diritti costituisce una violazione dei diritti dell'editore e dell'autore e sarà sanzionata civilmente e penalmente secondo quanto previsto dalla Legge 633/1941 e successive modifiche.

Questo ebook non potrà in alcun modo essere oggetto di scambio, commercio, prestito, rivendita, acquisto rateale o altrimenti diffuso senza il preventivo consenso scritto dell'editore. In caso di consenso, tale ebook non potrà avere alcuna forma diversa da quella in cui l'opera è stata pubblicata e le condizioni incluse alla presente dovranno essere imposte anche al fruitore successivo.

www.einaudi.it

Ebook ISBN 9788858428597