

Oggi è il **Teatro Verdi**



L'idea progettuale è dell'architetto Sanzio Castagnoli che presto la fa diventare un disegno preciso su carta. Da maggio 2002 a marzo 2003 la struttura è un grande cantiere in cui prima si demolisce, si abbatte e poi si crea seguendo fedelmente quell'idea che per mesi ha entusiasmato gli animi di chi lo voleva. Nell'aprile del 2003 Cesena è invitata ad una delle più impor-



tanti ed attese inaugurazioni degli ultimi anni: il Teatro Verdi apre le sue porte e comincia il viaggio. La vera novità e la vera sfida forse che rendono questa affascinante "macchina adibita a muovere lo spettacolo" un'opera completa e decontestualizzata dal significato iniziale è

sicuramente la presenza di vita all'interno, sintetizzata da tre elementi fondamentali come il Ristorante, il Varietà ed il Discobar. Tre momenti che si compenetrano con le proposte di spettacolo ed intrattenimento, tre momenti che si possono vivere in ambienti come il Bar Foyer, la platea, i palchetti, il loggione ed il palcoscenico. Le strutture singole mutano ogni volta a secon-

da della necessità il loro utilizzo originario. Lo spazio (la superficie del Teatro Verdi è di circa 2750 mq), inteso sia nella sua totalità "Teatro" che nelle sue affascinanti ed eclettiche sfaccettature si propone come sede ideale per ogni tipo di evento, al di fuori della programmazione



ufficiale degli spettacoli, fornendo oltremodo attrezzature e tecnologie tra le più sofisticate affiancate da un accurato supporto organizzativo. L'intervento di restauro e riuso ha previsto il recupero dell'antico lucernario, che permette un utilizzo diurno del teatro, la ricostituzione del livello dell'antica platea ripristinato con materiale ligneo e la riproposta delle barcacce alla quota originaria. Il progetto ha privilegiato una scarnificazione della struttura per riportarla ad una elementare purezza compositiva, con un vero e proprio "lavoro a togliere". I toni cromatici dominanti vanno dal bianco al nero, passando attraverso gradazioni di grigio, con forti sfumature arancio. L'arredo, caratterizzato dal contributo dello scultore e designer Giacomo Strada, ha recuperato l'uso del teatro reinventando un giusto equilibrio fra spettacolo ed intrattenimento. L'area della struttu-



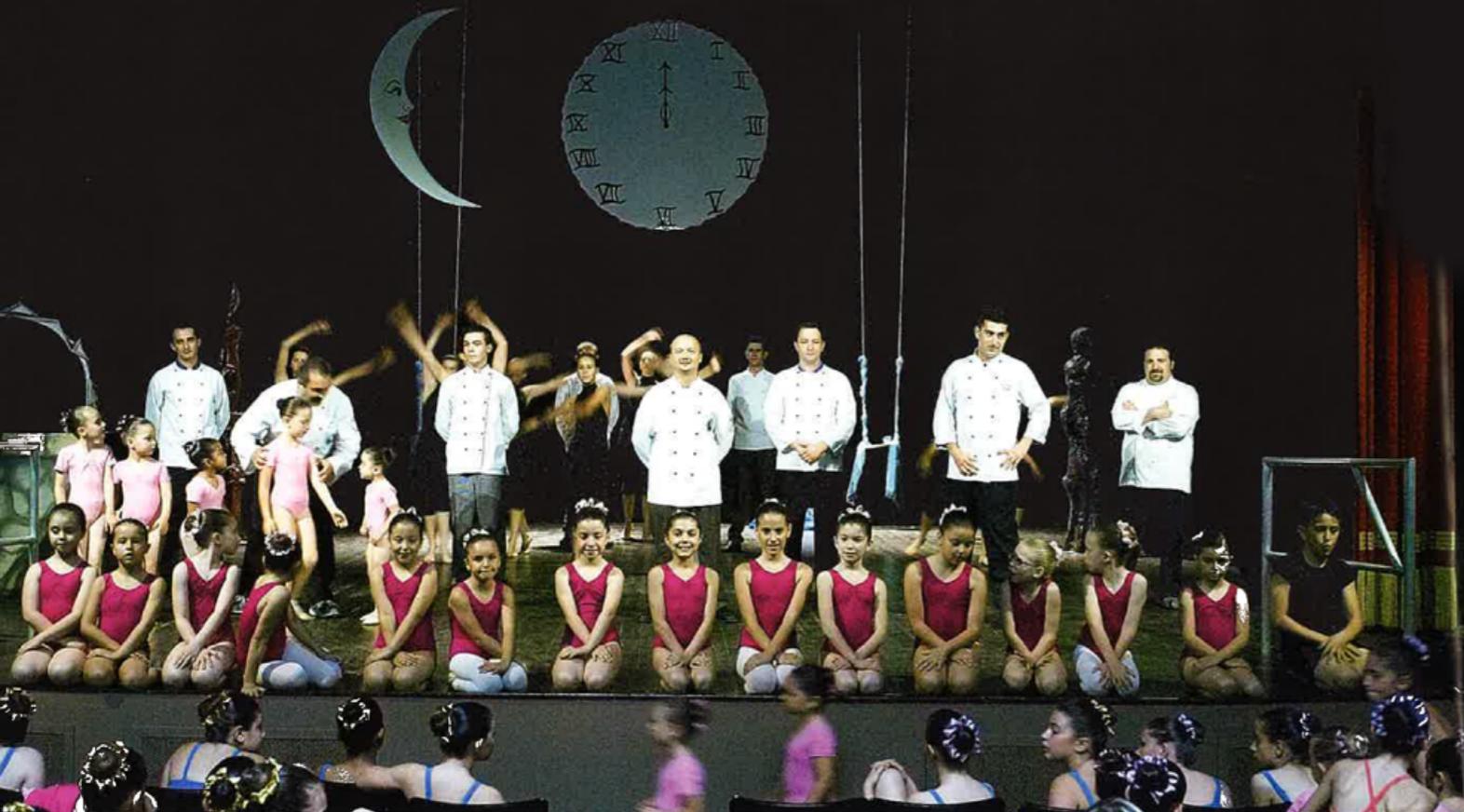


ra si fonda sull'asse centrale che crea una specularità importantissima all'interno: lo stesso asse centrale che indirizza il viaggio interno dal giardino al palcoscenico e viceversa. Tra i particolari più importanti senza dubbio le corsie disintonacate: sono state portate alla luce le murature vere faccia a vista e astutamente valorizzate da fasci di luce dal basso, una stessa luce che permette ai corridoi di diventare spazi maggiormente vivibili, invece di essere spazi solitamente amoffi. Per le scale poi i telai sono stati attualizzati: le lamiere stirate oggi sono fredde ma notevolmente morbide alla vista. Oggi il Teatro Verdi ripercorre l'arte dello spettacolo con un'armonia ed un equilibrio moderni, la struttura però è propria di una



concezione antica. Una struttura che ogni volta è versatile e poliedrica. Non esiste alcun tipo di rigidità, sempre il Teatro Verdi gode della totale libertà di convertire gli spazi a più usi. Il valore aggiunto dell'attività attuale del Teatro Verdi è proprio quella di fare vivere il ristorante, il varietà ed il discobar in un ambiente in cui la semplicità, l'eleganza ed il fascino di una cornice unica sono le componenti più evidenti. Il bar foyer "Le Maschere" è l'ingresso, l'inizio di un percorso che comincia con la mattina e finisce con la sera: per scoprire la storia, il mondo, attraverso le strane ed intri-

ganti fisionomie dei più grandi personaggi racchiusi in pochi tratti sulle 160 maschere in lamiera di ferro dipinte ad olio della composizione a muro dell'artista Francesco Bocchini. Il ristorante "Dolce Vita" è invece il luogo in cui si scopre il gusto della scena, con la cena servita durante lo spettacolo del varietà nei palchi del primo ordine, o per seguire il ritmo del divertimento del discobar sia dal palcoscenico che dai palchetti. Come nel logo anche l'interno del Teatro Verdi rispecchia fedelmente la più naturale vita del teatro: due maschere che vivono da secoli il sorriso della commedia e la drammaticità della tragedia, le due stesse maschere delle emoticons sul logo ed i due emisferi dell'interno della struttura, verso il palcoscenico nero e verso i palchi bianco. Ogni giorno, ogni sera, il Teatro Verdi è sempre la vita semplice di un classico teatro greco.



Il teatro conviviale

Per quanto la cosa possa apparire curiosa ai profani, le origini arcaiche del teatro sono in qualche modo ricollegabili ad un prodotto alimentare: le prime rappresentazioni nascevano infatti nell'ambito del culto dionisiaco, al cui centro si trovava - circondato di sacralità - il vino. Del resto, se il teatro nasce come rito, anche il pasto aveva nell'antichità profonde valenze rituali: su questo comune terreno le due cose si sono sviluppate e spesso incontrate con grande naturalezza. Da sempre infatti i convivi sono stati allietati da spettacoli di arte varia, tra cui anche forme più o meno evolute di teatro. Nella cultura greco-romana, attorno al simposio si era sviluppato un rigoglioso universo artistico, dove musica, canto e recitazione si intrecciavano e si fondevano spontaneamente con la convivialità e con l'arte del saper mangiare e del saper bere.

La tavola è dunque per sua stessa natura una quotidiana rappresentazione scenica e una forma di spettacolo, il palcoscenico atavico di una recita in cui educazione e fantasia, civiltà e cultura interpretano ruoli di primaria importanza.

La rinascita dello storico Teatro Verdi di Cesena sotto forma di risto-teatro, luogo deputato per l'incontro tra la tavola e la scena, studiato fin nei minimi dettagli per svolgere questa fusione non episodicamente, ma in modo continuativo e programmatico, intriga proprio perché mette di nuovo insieme due forme espressive così simili e tra loro interattive.

Lo spettacolo teatrale nasce e muore nell'arco di una sera, è tempo reale, è un pezzo di vita trascorso insieme dal pubblico e dagli attori. Un film può essere anche un'opera d'arte ma, una volta girato, diventa riproducibile all'infinito, come altri prodotti della tecnica. Invece ogni spettacolo è un evento irripetibile, proprio come il pasto. Non è possibile mangiare due volte lo stesso cibo, né ripetere esattamente identica la stessa interpretazione. Cucina e teatro sono (o almeno possono essere) pratiche ancora artigianali in un mondo dominato dalla reiterazione, dall'omologazione e dalla massificazione. È soprattutto questo aspetto che li unifica e li rende complici nel tentativo di creare spazi liberi in cui sperimentare insieme, in modo nuovo, emozioni antiche e perdute. Penso sia da cercare qui la chiave del suo successo.

E sul mangiare cibo e spettacolo abbiamo costruito la semplice filosofia di questo volume. Il piatto si traveste, reinterpreta la ricetta divertendosi a metterla in gioco, ne reinventa il linguaggio espressivo producendosi in mise en place un po' funambolice e trasformiste.

Ma come in ogni teatro che si rispetti e rispetti i diversi gusti del suo pubblico, convivono il genere classico e quello avanguardista, interpretazioni di maniera e quelle più istrioniche. Con il gusto teatrale del divertimento e del piacere condivisibile. Conviviale.



di Elsa Mazzolini

Il risotto fa buon sangue □□□

Intervista semiseria a Paolo Cevoli



Cosa pensa Paolo Cevoli della cucina e del cibo?

Io sono un romagnolo, dappertutto, anche nella cucina. Le mie abitudini sono attaccate alla terra in cui sono nato ed in cui vivo, sempre il pesce cotto in un certo modo, i primi preparati bene. Però, come tutti i romagnoli, sono abituato ai cibi che vengono dall'estero. Difatti mi piacciono anche le cucine etniche tipo quella indiana, la messicana e la giapponese con i suoi robini di pesce crudo e riso. Quando vado all'estero cerco sempre di approfittarne per gustare i suoi sapori.

Per carattere, forse anche per cultura, non mi piace la cucina "dei fighetti": a me tutti quegli strani accostamenti come il melograno con la pasta, le sfogliatine con le melanzane caramellate ...non si può, mi piace la roba buona, di prima qualità e senza troppe pugnente!

Apprezzo però le invenzioni, quelle di chef che provano a ricercare con intelligenza e non tanto per il gusto di farlo che invece mi fanno ridere.

Il Teatro Verdi?

Il chef Ferrarini Sergio fa un da mangiare troppo leggero: io prima di un spettacolo ho bisogno di mettere dentro della roba pesante, del maiale preempio, non posso stare con due spaghettoni ed un'insalatina! Tutti i giorni se ascolto il mio gusto vado di roba tradizionale, nel più classico stile di una trattoria.

Il Teatro Verdi però mi fa impazzire: mi piace tantissimo, con il mio "Piadina Music Show" negli anni '90 a Bologna sono forse un po' il precursore di questa tipologia di locali e quindi approvo pienamente, cibo e spettacolo stanno da Dio insieme.

Fast o slow?

Io sono mooolto fast, un vero divoratore, uno che è cresciuto fin da piccolo con piadina, prosciutto, lasagne, pesciolino e saraghina. Sempre vino rosso e sempre a bocca piena. Capisco però che a livello soprattutto culturale sia corretta una filosofia culinaria slow. Ai miei figli ci dico sempre di non fare come il suo babbo e di non strozzarsi quando mangiano.

Uno mangia quello che è...

L'Assessore Palmiro Cangini al Teatro Verdi ordinerebbe la piadina con rucola, squacquerone e nutella tutto insieme per fare primo, secondo e dolce in una volta, perché è un politico impegnato che ha da fare.

Teddy Casadei invece sushi di maiale: pezzettini di maiale vivo con una salsa piccante che gli fa venire le emorroidi.

Lothar il sostituto un bel paninazzo ai carciofini e il nastro isolante per non farli uscire. Olimpio Pagliarani, il corridore di motociclette detto il Lepro di Viserbella, infine mangia del gran fritto misto all'italiana cotto nell'olio della motocicletta!





Sergio Ferrarini

La mia famiglia avrebbe voluto che io scegliessi una scuola ad indirizzo tecnico, ad esempio ragioneria, ma io avevo deciso di diventare cuoco come il papà del mio compagno di giochi!

Con caparbietà e costanza convinsi la mia famiglia ad iscrivermi alla scuola alberghiera che distava 100 km dalla mia città di residenza. Ricordo ancora le levatattie per prendere il treno e la stanchezza del ritorno, ma oggi posso dire che i sacrifici affrontati sono stati ampiamente ripagati dalla soddisfazione che procura l'esercitare il difficile mestiere del "far cucina per altri". Difficile perché non occorre soltanto passione, curiosità, e apertura mentale al nuovo, ma è neces-

sario applicarsi con dedizione, tenersi sempre aggiornati, aver la piena conoscenza delle materie prime, provare e riprovare lo stesso piatto più volte alla ricerca della perfezione sempre perfezionabile. E a ciò si aggiunge l'attenzione e la cura verso i propri collaboratori: nella cucina di un ristorante è fondamentale creare un buon clima per ottenere una squadra affiatata, pronta ogni giorno a scendere in campo. E in ultimo occorre la capacità di saper ascoltare il cliente, con umiltà, di percepire gli umori e il grado di soddisfazione, anche quello non espresso a parole, soltanto leggendo i volti delle persone in sala. Tutte queste cose ed altre ancora le ho apprese da

grandi maestri: Umberto Colla, Claudio Mioras, Romano Andruccioli e Mario Baratto ai quali vanno i miei ringraziamenti. Ed in tema di ringraziamenti non posso dimenticare il mio amico chef Hideo Tanimoto, da cui ho appreso le raffinatezze e l'arte della cucina giapponese. Voglio inoltre ricordare lo chef Luca Civenni con il quale ho, da tanti anni, gli scambi gastronomici più interessanti. Un ringraziamento particolare al mio "braccio destro" Denis Ferrari, giovane chef emergente che da anni collabora con me in perfetta sintonia e a tutto lo staff di cucina del Teatro Verdi cui va tutta la mia stima professionale. Voglio ringraziare il Teatro Verdi per aver realizzato la pubbli-

cazione di questo volume e per la fiducia che è stata riposta nella mia persona affidandomi l'incarico di gestire l'area ristorazione. E dopo i ringraziamenti è il momento delle dediche. Sono tante le persone a cui vorrei dedicare questo libro, dal momento che mi sarebbe impossibile elencarle la rivolgo alle tre donne fondamentali della mia vita; a mia madre Marisa che purtroppo non ha potuto gioire dei miei successi professionali; a mia moglie Susanna che ha sempre pazientemente condiviso con me le scelte professionali; a mia figlia Ludovica Beatrice che mi dà ogni giorno la carica e l'entusiasmo per affrontare questa difficile e impegnativa professione.



antipasti di pesce

:-) :-)

antipasti di carne

Gamberi al lardo e roquefort

ingredienti

24 code di gamberi di misura media
g. 100 di misticanza di insalate
g. 100 di formaggio roquefort
l. 0,25 di panna fresca
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.
fettine sottili di lardo di mora romagnola
riduzione di aceto balsamico
1 scalogno
cognac

preparazione

Sgusciare i gamberi e avvolgerli nel lardo di mora romagnola. Tritare lo scalogno e rosolarlo nell'olio di oliva, unire i gamberi e cuocere delicatamente.

Bagnare con il cognac e fare evaporare, regolare di sale e pepe.

A parte sciogliere a bagnomaria il roquefort nella panna e renderlo cremoso.

Disporre nel piatto la misticanza leggermente condita, aggiungere i gamberi e glassarli con la crema di roquefort.

Guarnire con gocce di balsamico precedentemente ridotto della metà in un tegamino e con il fondo di cottura degli scampi, opportunamente deglassato.



VINO CONSIGLIATO

Come si prepara il fumetto di pesce

Ingredienti: kg. 0,5 di scarti di pesce derivanti da altre preparazioni (teste, lische, pelle); 1 mazzetto odoroso composto da prezzemolo, timo, aneto, alloro ed erba cipollina; 1 gambo di sedano con le foglie; 1 carota; 1 cipolla bianca; 1 porro; 1 spicchio di aglio; sale grosso; alcuni grammi di pepe bianco.

Preparazione: lavare gli scarti di pesce sotto acqua fredda corrente per privarli di eventuali tracce di sangue. Pulire e lavare le verdure, quindi tagliarle grossolanamente. Mettere tutti gli ingredienti in una pentola abbastanza grande, riempirla con acqua fredda e far cuocere il tutto a fiamma media per circa 1 ora, schiumando di tanto in tanto. Filtrare il fumetto attraverso un colino a maglia fine.

Volendo ottenere un brodo piuttosto limpido, filtrarlo un'altra volta attraverso un telo pulito di cotone. Questo tipo di fumetto è ottimo anche servito da solo o come insaporitore nella preparazione di zuppe e salse da pesce. Può essere preparato anche un mese prima di essere utilizzato, congelato negli appositi sacchetti per la produzione del ghiaccio.

G

uazzetto di coda di rospo con mitili e sformatino di polenta



ingredienti

g. 300 di coda di rospo
16 cozze
24 vongole
1 spicchio di aglio
g. 150 di pomodoro a filetti
cl. 100 di fumetto di pesce
1 bicchiere di vino bianco profumato
sale e pepe
1 ciuffetto di prezzemolo
4 fili di erba cipollina
Per lo sformatino:
g. 200 di farina gialla per polenta
1 noce di burro
olio extravergine di oliva

preparazione

Pulire la coda di rospo privandola della pelle (per facilitare questa operazione incidere la pelle con un coltellino, vicino all'attaccatura della coda; tirare il lembo di pelle verso la testa, tenendo il pesce fermo per la coda) e tagliarla a pezzi piccoli. A parte, in un tegame, profumare l'olio con l'aglio, quindi aggiungere le cozze e le vongole precedentemente lavate accuratamente sotto acqua corrente fresca; le cozze vanno raschiate sul guscio e private del bisso - ossia della piccola barba che le tiene attaccate allo scoglio - tirandolo con decisione dalla parte più larga della valva verso la parte più stretta. Bagnare con il vino bianco, salare e pepare. A parte infarinare i pezzi di coda di rospo e rosolarli in olio, unirli ai mitili e aggiungervi il fumetto di pesce e, per ultimi, i filetti di pomodoro. Cuocere per 10 minuti. Con la farina, l'acqua e la noce di burro preparare una polentina abbastanza consistente che sistemeremo in piccoli stampi. Farla raffreddare e, subito dopo, gratinarla in forno utilizzando il grill. Servire in un recipiente fondo a piacere, con al centro la polenta e, a corolla, la coda di rospo e i mitili. Spolverare di prezzemolo.

ANTIPASTI DI PESCE

VINO CONSIGLIATO



Insalata di pescatrice, alici e fiori di capperi di Pantelleria

ingredienti

1 pescatrice senza la testa
di circa g. 800
g. 100 di alici fresche
g. 50 di fiori di capperi
di Pantelleria
g. 120 di insalatina mista
g. 100 di sale grosso
1 bicchiere di aceto di mele
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale
1 bicchiere di vino bianco
prezzemolo tritato fine
alcune bacche di pepe rosa

preparazione

Coprire le alici con il sale grosso e l'aceto di mele e rigirarle delicatamente per circa 1 ora. Lavarle bene e deliscarle, poi metterle sott'olio per almeno 2 ore.

Tritare le alici grossolanamente ed emulsionarle con un poco di olio della marinatura.

A parte, con un filo di olio, rosolare la pescatrice tagliata a pezzi, salarla, peparla e sfumarla in un tegame con il vino bianco; unire i capperi ben lavati.

Disporre l'insalatina al centro del piatto, adagiarvi i pezzi di pescatrice e condire con il fondo di cottura e l'emulsione di alici.

Servire con prezzemolo tritato fine, le bacche di pepe rosa e alcuni capperi.



VINO CONSIGLIATO



Coscetta di pollo farcita con funghi porcini e lonza di maiale e decò di insalatine e decò di insalatine

ingredienti

4 cosce di pollo
 g. 200 di funghi porcini
 g. 200 di carne di maiale
 lonza o polpa
 g. 150 di fagioli borlotti
 secchi di Jolanda
 g. 150 di insalatina mista
 sale
 pepe nero
 olio extravergine di oliva
 vino bianco
 1 spicchio di aglio
 1 mazzetto di prezzemolo
 20 spicchi d'arancia
 1/2 cucchiaino di Maizena
 2 cucchiaini di whisky
 brodo vegetale

preparazione

Disossare le cosce avendo cura di non romperle. A parte tritare finemente la lonza di maiale e condirla con sale e pepe. In un saltiere con poco olio e l'aglio tritato fare rosolare i funghi porcini velocemente, in modo da lasciarli sodi. Raffreddarli e unire la metà alla carne tritata, insieme al prezzemolo sminuzzato, al sale e al pepe. Farcire con il composto le cosce di pollo, legarle alle estremità, infarinare e rosolarle. Bagnarle successivamente con il vino bianco, farlo evaporare, deglassare e aggiungere un poco di brodo vegetale; cuocere per 20 minuti a fuoco lento. Pulire l'insalatina e condirla con olio extravergine e sale. Condire i fagioli (precedentemente ammollati per 12 ore e lessati in acqua) con una emulsione di olio extravergine, sale e pepe nero. Condire altresì i funghi con olio extravergine. Tagliare le cosce a lamelle e insaporirle con una salsa ottenuta con il fondo di cottura delle cosce di pollo, addensato con l'aiuto di mezzo cucchiaino di Maizena e profumato con 2 cucchiaini di whisky. Ultimare il piatto decorando con spicchi d'arancia privati della pellicina.

VINO CONSIGLIATO



Come si prepara il brodo vegetale

Ingredienti per circa 6 litri di brodo: g. 100 di olio extravergine d'oliva; g. 300 di porro; g. 300 di scalogno; g. 50 di carote; g. 150 di sedano; g. 100 di pomodoro; 1 cucchiaino di pepe nero in grani; g. 80 di sale; l. 11 di acqua.

Preparazione: tagliare le verdure a pezzi. Scaldare l'olio in una pentola alta e far appassire i porri e gli scalogni. Aggiungere le altre verdure, insaporire con il sale e il pepe. Unire l'acqua fredda. Cuocere a fiamma bassa, fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà. Passare il composto al chinois (colino a punta) e sgrassare.

Insalata tiepida di piccione con verdure e mostarda di Cremona

ingredienti

2 piccioni freschi
 1 patata media
 1 carota
 1 zucchina
 1 costa di sedano
 2 scalogni
 aglio verde da taglio
 g. 60 di mostarda di Cremona
 sale e pepe q.b.
 alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena
 olio extravergine di oliva
 buccia d'arancia

preparazione

Disossare i piccioni: totalmente i petti e parzialmente le coscette. Rosolare i petti velocemente in olio extravergine di oliva a fuoco vivo per 7/8 minuti, salare e pepare. Terminata la cottura, avvolgere i petti nella carta stagnola e mantenerli in caldo. A parte schiacciare le cosce con il batticarne e rosolarle con l'aglio da taglio per alcuni minuti. Tornire poi le verdure e scottarle al dente in acqua salata. Tritare lo scalogno e insaporire le verdure in un tegame con l'olio extravergine. Disporre creativamente le verdure nel piatto, aggiungere la mostarda di Cremona, scaloppare i petti, impiattare le cosce. Nappare con il fondo di cottura a cui sono state aggiunte alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena. Decorare con zeste di arancia.



VINO CONSIGLIATO



Roast beef di anatra con spinaci crudi e salsa di gorgonzola

ingredienti

2 petti di anatra medi
freschi con la pelle
g. 300 di spinaci piccoli
(devono essere teneri)
g. 100 di gorgonzola
stagionato di
Casalusterlengo
caseificio Angelo Croce
cl. 25 di panna
olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino rosso
corposo
1 ciuffetto di erba cipollina
sale e pepe nero q.b.
zucchero q.b.

preparazione

Pulire i petti di anatra, salarli, peparli, zuccherarli e rosolarli in olio a fuoco vivace per alcuni minuti. Bagnare con il vino rosso e fare evaporare. Mettere in forno a 160/170°C per 10 minuti. Raffreddarli.

A parte pulire bene gli spinaci, lavarli e asciugarli. Tagliare gli spinaci a julienne fine e condirli con pochissimo olio, sale e pepe. In un saltiere con un po' di panna sciogliere il gorgonzola e addensarlo sul fuoco.

Disporre gli spinaci nel piatto, affettare il petto di anatra e adagiarvelo a ventaglio. Condire il roast beef di anatra con la salsa al gorgonzola e alla fine aggiungere l'erba cipollina come saporita guarnizione.



VINO CONSIGLIATO

P

ressata di polipo con olive su insalatina di funghi all'aceto balsamico

ingredienti

g. 800 di piovra o polipo
g. 100 di olive verdi
g. 200 di funghi bianchi
olio extravergine di oliva
5 cucchiaini di aceto balsamico
tradizionale di Reggio Emilia

Per il court-bouillon:

1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 foglia di alloro
1 porro
1 scalogno
1 pugno di sale grosso
pepe bianco in grani
1 bicchiere d'aceto
di vino bianco
1 cucchiaino di semi
di coriandolo
gambi di prezzemolo
4 chiodi di garofano
la scorza di 1 limone
(solo la parte gialla)
acqua

preparazione

In un tegame capace preparare un court-bouillon con tutti gli ingredienti elencati, in abbondante acqua salata. Quando questa bolle, aggiungere il polipo e cuocere per circa 50 minuti. Scolarlo, metterlo in uno stampo, aggiungere le olive denocciolate e metterci un peso sopra. Raffreddare in frigorifero o nel reparto congelatore. A parte spellare i funghi, tagliarli a fettine sottili e condirli con una vinaigrette di sale, pepe, olio extravergine e alcune gocce di aceto balsamico. Affettare poi il polipo con l'affettatrice e adagiarlo sopra i funghi.



VINO CONSIGLIATO



Sformatino di verdure al parmigiano con bruciatini di bacon al Sangiovese

ingredienti

Base per la besciamella

g. 600 di besciamella
(1/2 litro di latte,
g. 60 di burro,
g. 80 di farina,
g. 50 di parmigiano
reggiano grattugiato)
2 uova
noce moscata
sale e pepe q.b.

Base per gli sformatini

g. 50 di spinaci lessati
g. 50 di patate lessate
g. 50 di cipolla tritata
e rosolata nel burro
pane grattugiato bianco
parmigiano reggiano q.b.
burro

g. 200 di bacon non troppo
affumicato
cl. 50 di sangiovese ridotto
della metà
2 cucchiaini di olio di cartamo

preparazione

Amalgamare la besciamella e le verdure, regolare di sale e pepe ed eventualmente aggiungere del parmigiano grattugiato; unire le uova, la noce moscata e riporre il composto in stampini precedentemente imburrati e passati nel pane grattugiato. Metterli in forno a 160°C per 20 minuti.

A parte tagliare a julienne grossolana il bacon e rosolarlo con pochissimo olio di cartamo a fuoco lento.

Deglassarlo e bagnarlo con il sangiovese ridotto della metà. Servire nel piatto con al centro lo sformatino e i bruciatini di bacon attorno.



VINO CONSIGLIATO



Insalatina di petto di faraona con capperi, cipolline e tagliatelle di verdura

ingredienti

4 petti di faraona
g. 30 di capperi
20 cipolline sott'olio
2 carote
2 gambi di sedano
1 cipolla
1 zucchina
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.
g. 160 di insalatina novella fresca
vino bianco
1/2 limone

preparazione

Rosolare i petti di faraona in un saltiere antiaderente e cuocerli brevemente affinché rimangano di colore rosa; bagnare con il vino bianco e farlo evaporare. A parte, con l'apposita mandolina o con un pelapatate, tagliare delle strisce di verdura e scottarle brevemente in acqua salata acidulata con il succo di 1/2 limone. Fare raffreddare le verdure in acqua ghiacciata, scolarle e asciugarle. Di seguito, pulire l'insalatina novella e condirla con sale, pepe e olio extravergine. Disporre l'insalatina nel piatto con sopra le tagliatelle di verdura e sopra ancora il petto di faraona tagliato a lamelle. Al fondo di cottura della faraona, privato della sua parte più grassa, unire i capperi e le cipolline, ricavando una salsa tiepida da versare sopra alla composizione.



VINO CONSIGLIATO



p r i m i d i p e s c e

:-) :- (

p r i m i d i c a r n e

:-) :- (

z u p p e

Pennette con pescatrice, cozze e dadolini di peperoni colorati



VINO CONSIGLIATO

ingredienti

g. 350 di pennette
 g. 600 di rana pescatrice
 g. 150 di polpa di cozze
 g. 50 di peperoni rossi
 g. 50 di peperoni verdi
 1 spicchio d'aglio piccolo
 olio extravergine d'oliva
 sale e pepe
 vino bianco
 l. 0,25 di brodo di pesce
 prezzemolo

preparazione

In una casseruola fare rosolare l'aglio tritato con l'olio. A parte spellare e deliscare la rana pescatrice in modo da ottenere 2 grossi filetti, tagliarli a pezzetti, unirli all'aglio e olio, salare e pepare. Prendere i peperoni, lavarli e tagliarli a dadolini, porli in un saltiere e cuocerli per metà. Unire tutti gli elementi preparati e aggiungere la polpa e il liquido ricavati dall'apertura a crudo delle cozze, bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere il brodo di pesce portando il tutto a cottura. Cuocere le pennette in abbondante acqua salata bollente. Scolare e condire con la salsa ottenuta cospargendo poi di prezzemolo tritato fino e un filo d'olio a crudo.



Bigoli con mazzancolle, broccoli e pecorino dolce con sensazioni di erba cipollina

ingredienti

g. 400 di bigoli
 20 mazzancolle
 g. 300 di broccoli
 g. 120 di pecorino dolce
 1 scalogno
 1 costa di sedano
 5 pomodorini Pachino
 12 fili di erba cipollina
 1/2 spicchio di aglio
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe bianco
 vino bianco

preparazione

Sgusciare le mazzancolle e privarle del filo intestinale. A parte, con i gusci, il sedano, il pomodorino, 1/2 litro di acqua e poco sale ricavare un brodo delicato di pesce da ridurre fino ad ottenere 1/2 di litro di liquido.

Pulire e tagliare a cimetta i broccoli, lessandoli al dente. Tritare lo scalogno e rosolarlo con poco olio, tagliare per la lunghezza le mazzancolle e aggiungerle allo scalogno; cuocere il tutto per alcuni minuti delicatamente; bagnare quindi con il vino bianco e far evaporare.

In un altro saltiere, schiacciare l'aglio e aggiungere i broccoli, salare e pepare, cuocere per 3 minuti e togliere l'aglio.

Unire le due preparazioni, aggiungere il brodo concentrato e, per ultima, l'erba cipollina tritata grossolanamente.

Cuocere i bigoli in abbondante acqua bollente salata, scolarli e condirli con la salsa ottenuta. Servire i bigoli con un filo di olio a crudo e il pecorino a fili sottili.



VINO CONSIGLIATO



Insalata di garganelli romagnoli ai sapori del mare Mediterraneo e zucca gialla

ingredienti

g. 240 di garganelli romagnoli del Laboratorio Tortellini di Lavezzola
 g. 100 di seppia nostrana
 g. 80 di code di gambero
 g. 100 di moscardini
 20 cozze grosse
 1 cipollotto fresco
 g. 150 di zucca gialla
 prezzemolo
 sale e pepe
 olio extravergine di oliva

preparazione

Cuocere i garganelli in abbondante acqua bollente salata per circa 3 minuti, scolarli e raffreddarli in acqua ghiacciata. Asciugarli bene e irrorarli con un filo di olio extravergine di oliva, affinché non si attacchino tra loro. Pulire e lavare bene il pesce.

In un piccolo saltiere con poco olio aprire le cozze e togliere il mollusco. A parte e in tegami separati, con acqua salata leggermente acidulata, cuocere i vari tipi di pesce, facendo attenzione alla cottura di ognuno. Tagliare a julienne fine il cipollotto.

Tagliare in modi diversi il pesce cotto, così da comporre una "ratatouille" di pesce.

Condire i garganelli con la ratatouille legata con un brodo ristretto di pesce, unire il cipollotto, il prezzemolo tritato e regolare di sale e pepe. A parte togliere la buccia alla zucca, tagliare la polpa a triangolini, infarinarli e friggerli in olio leggero fino a che non siano croccanti. Servire amalgamando gli ingredienti alla pasta.

VINO CONSIGLIATO



P assatelli asciutti con cubetti di trota salmonata, gamberi e zucchine

ingredienti

Per i passatelli

g. 250 di *pomigiano reggiano*
 g. 250 di *pane bianco grattugiato*
 g. 50 di *farina bianca*
 6 *uova intere*
 1 *pizzico di noce moscata*
 1 *pizzico di buccia di limone grattugiata*

(g. 600 di *passatelli*)
 g. 160 di *trota salmonata fresca*
 g. 200 di *code di gamberi*
 g. 150 di *zucchine*
 g. 100 di *pomodoro san Marzano maturo*
 g. 10 di *cipolla rossa tritata*
olio extravergine di oliva
poco sale
 1 *punta di peperoncino*
 1 *goccio di brandy*
alcuni fili di erba cipollina

preparazione

Rosolare in olio la cipolla rossa tritata, spellare e tagliare la trota a cubetti, infarinarla e unirla alla cipolla. A parte tagliare i gamberi sgucciati a pezzetti e aggiungerli alla trota. Cuocere per un minuto il tutto, bagnare con il brandy e farlo evaporare. Tagliare a filetti il pomodoro san Marzano precedentemente spellato e privato dei semi, unirlo alla salsa ottenuta, aggiungere il peperoncino e l'erba cipollina tritata. Tagliare a mezzaluna le zucchine e rosolarle in olio; salarle leggermente e aggiungerle al composto precedentemente preparato solo alla fine.

Cuocere i passatelli ottenuti dall'impasto di tutti gli ingredienti elencati, schiacciati con l'apposito ferro, in abbondante acqua bollente salata oppure in brodo di pesce, avendo cura di non toccarli nei primi 20 secondi. Scolarli e condirli con la salsa di trota, gamberi e zucchine.



VINO CONSIGLIATO



Tagliolini al nero di seppia con orata e fumetto legato al profumo di arancio

ingredienti

g. 320 di tagliolini
al nero di seppia
g. 280 di orata spinata
1 piccola carota
1/2 gambo di sedano
1 piccola zucchina verde
1/2 scalogno
2 rametti di timo
sale e pepe bianco
olio extravergine di oliva
1/2 litro di fumetto di pesce
g. 30 di roux bianco
1 mazzetto di prezzemolo
buccia di 1/2 arancio
a julienne scottata in acqua

preparazione

Sfilettare le orate e, con l'apposita pinzetta, togliere le piccole spine. Con le lisce, la pelle e la testa preparare il fumetto di pesce come descritto a pagina 18 per dare un sapore più deciso, quindi legarlo con il roux bianco. A parte, con l'olio extravergine, rosolare lo scalogno e subito dopo le verdure tagliate a dadolini uguali e precedentemente scottate in acqua salata per 2 minuti. In una padella antiaderente rosolare molto velocemente con pochissimo olio i filetti di orata tagliati a listarelle ed unirli alle verdure; aggiungere il brodo legato regolando di sapore. Profumare il tutto unendo il timo e il prezzemolo tritato. Cuocere i tagliolini ottenuti preparando una sfoglia come indicato a pagina 47, con la variante di unire alle uova e alla farina una vescichetta di nero di seppia, anche in bustina. Scolare i tagliolini al dente, condirli e guarnirli con timo e una julienne di buccia di arancia.

Come si prepara un roux

Ingredienti: g. 150 di farina; g. 125 di burro.

Preparazione: scaldare il burro in un piccolo recipiente dal fondo pesante, incorporando la farina e lavorando energicamente con una spatola. Tenendo sul fuoco a calore moderato giusto il tempo per far scomparire il gusto crudo della farina, si ottiene il roux bianco; proseguendo la cottura, sino a ottenere un composto color giallo paglia, si ottiene il roux biondo, che serve per le salse bianche, le vellutate e la besciamella; cuocendo più a lungo, si ottiene il roux bruno, per le salse tipo demi-glace.



VINO CONSIGLIATO



Zuppa di legumi selezione del mugnaio al profumo di erbe aromatiche e olio delle nostre colline

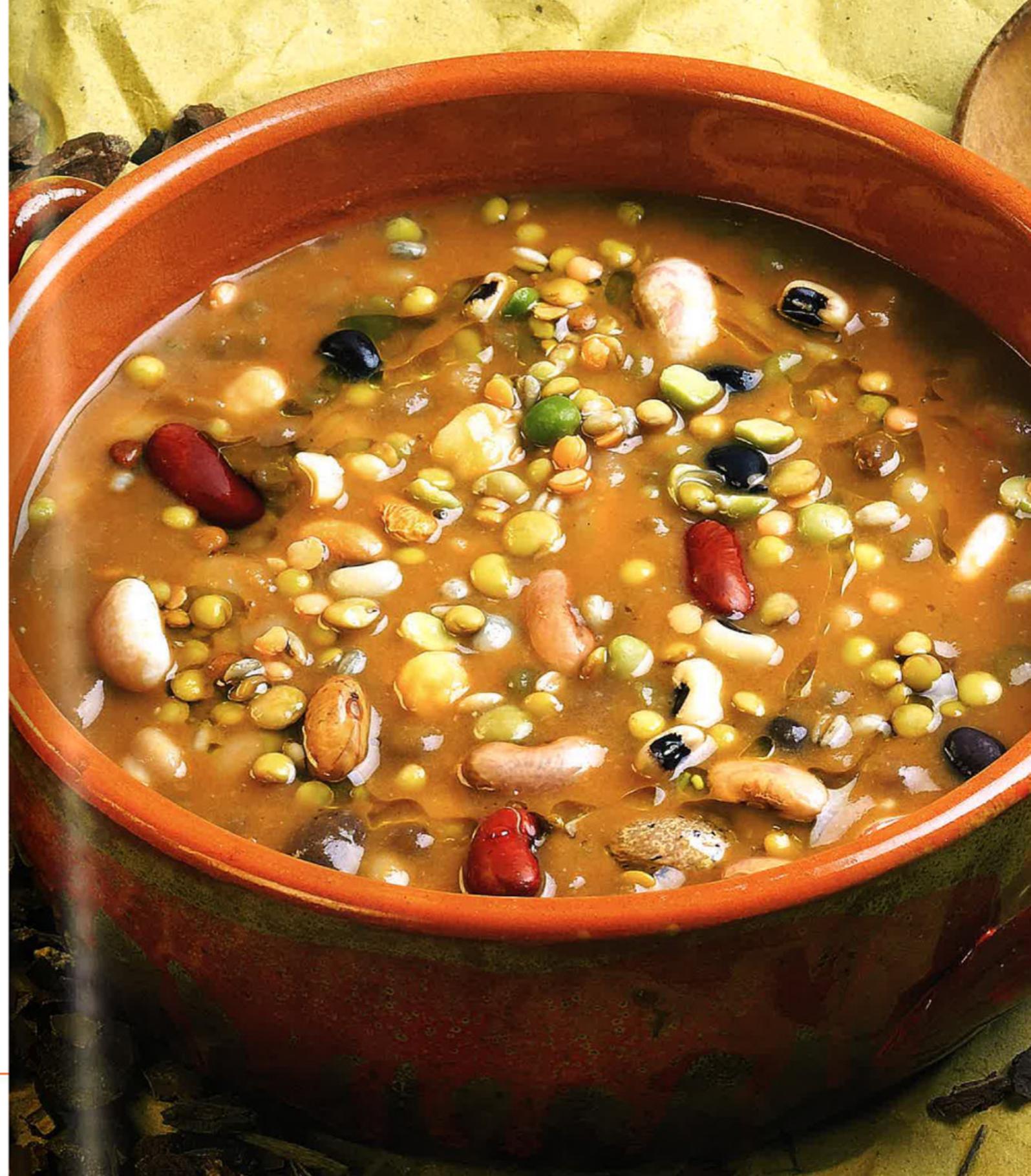
ingredienti

g. 100 di fagioli "cicerchia"
g. 50 di fagioli borlotti
g. 50 di ceci
g. 50 di fagioli cannellini
g. 50 di fagioli di Lamon
g. 50 di fagioli Roviotti
romagnoli
g. 50 di fagioli rossi
g. 30 di soia
g. 50 di orzo
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla
1 patata nuova
olio extravergine di oliva
delle colline di Romagna
sale
pepe nero
1 mazzetto odoroso (salvia,
alloro, timo, maggiorana,
prezzemolo)

preparazione

Lavare bene tutti i legumi e metterli a bagno in acqua fredda almeno 12 ore prima. Tritare grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla, fare rosolare il tutto, unire il lardo tagliato a dadolini e la patata intera e alla fine tutti i legumi. Aggiungere l'acqua e fare cuocere a fuoco dolce per almeno 2 ore insieme al mazzetto odoroso. A cottura ultimata, con lo schiacciapate passare la patata e un terzo dei legumi. Riporre sul fuoco e regolare di sale e pepe. Servire con un filo di olio a crudo.

VINO CONSIGLIATO



Vellutata di ceci, patate, porri e poveracce

ingredienti

g. 150 di patate
 g. 200 di ceci secchi
 g. 150 di porri
 g. 20 di aglio fresco
 a rondelle
 g. 400 di poveracce (vongole)
 g. 50 di panna fresca
 l. 1 di brodo vegetale o acqua
 olio extravergine di oliva q.b.
 sale e pepe q.b.
 1 mazzetto di prezzemolo

preparazione

In un capace tegame basso con olio extravergine e prezzemolo cuocere le poveracce (vongole piccole e saporite del mare Adriatico); quando si saranno aperte, togliere il mollusco e tenerlo da parte con il liquido di cottura. In un altro tegame tostare l'aglio e il porro in un poco d'olio a fuoco dolce; aggiungere le patate, unire il brodo vegetale e portare a cottura aggiustando di sapore. Cuocere in brodo vegetale anche i ceci precedentemente ammollati per una notte in acqua fredda. Frullare il tutto in un mixer aggiungendo il liquido di cottura delle poveracce; passare in un colino e legare con la panna fresca. Versare la vellutata ottenuta nelle fondine e servire aggiungendo le poveracce in ogni piatto. Condire con un filo di olio extravergine di oliva.



VINO CONSIGLIATO



M

accheroncini al torchio con vongole, zucchine e gamberi

ingredienti

g. 300 di maccheroncini
al torchio
g. 40 di burro
olio extravergine di oliva
alcuni filetti
di pomodoro fresco
g. 20 di scalogno
4 zucchine
g. 160 di gamberi sgucciati
g. 300 di vongole
cl. 20 di grappa barricata
cl. 80 di fondo di pesce
l. 0,25 di panna fresca
1 bustina di zafferano
1 mazzetto di rucola
g. 50 di soncino
sale grosso q.b.

preparazione

In una padella rosolare lo scalogno con l'olio extravergine di oliva, unire le vongole ben lavate sotto acqua corrente e subito dopo i gamberi sgucciati precedentemente, tagliati in senso longitudinale. Cuocere per alcuni minuti e bagnare con la grappa; far evaporare e aggiungere il fondo di pesce, lo zafferano e i filetti di pomodoro. Cuocere i maccheroncini al dente in abbondante acqua salata bollente insieme alla parte verde delle zucchine, tagliata a listarelle. Scolare e aggiungere il condimento ottenuto, incorporando solo a questo punto la rucola. Servire con una guarnizione di soncino.

VINO CONSIGLIATO



Come si prepara il fondo di pesce

Ingredienti: kg. 0,5 di scarti di pesce utilizzato per altre preparazioni; nel caso della ricetta di questa pagina l'ideale è usare la testa dei gamberi e il guscio; mazzetto odoroso (timo, erba cipollina, alloro, gambi e foglie di prezzemolo); 1 gambo di sedano con le foglie; 1 cipolla; 1 carota; alcuni grani di pepe; 1 bicchiere di cognac; l. 2 di acqua; 1/2 limone; sale grosso.

Preparazione: far rosolare un trito di sedano, carota e cipolla in un tegame con un filo d'olio. Rosolare a parte in una padella antiaderente gli scarti di pesce. Unirli quindi alle verdure rosolate e sfumate con il cognac. Lasciare asciugare quasi completamente sul fuoco, quindi aggiungere l'acqua fredda. Aggiungere la foglia di alloro, il mezzo limone e far sobbollire per circa 1 ora, schiumando di tanto in tanto. Utilizzare questo fondo che si può conservare anche in congelatore per un paio di mesi come insaporitore di primi e secondi piatti a base di pesce.



T agliatelle rosse ai sapori di Sicilia

ingredienti

g. 320 di tagliatelle rosse
g. 250 di sarde fresche spinate
o alici
g. 20 di finocchietto selvatico
l. 0,25 di vino bianco
olio extravergine di oliva
3 acciughe salate
g. 200 di pomodori a concassé
g. 20 di pinoli
g. 20 di uvetta sultanina
g. 30 di mollica di pane
saltata in padella
aglio
cipolla
basilico
sale e pepe q.b.

preparazione

In una casseruola fare appassire con l'olio prima la cipolla, poi l'aglio tritati.
Nell'ordine aggiungere le acciughe, il finocchietto selvatico tritato, l'uvetta, i pinoli, bagnare con il vino bianco e fare evaporare. Aggiungere il concassé di pomodoro e le sarde precedentemente saltate in padella, aggiustare di sale e pepe. Cuocere le tagliatelle rosse in abbondante acqua bollente salata, scolare e saltarle con il condimento precedentemente preparato. Servire con basilico tritato e con la mollica di pane croccante, utilizzandola come fosse formaggio grattugiato.

VINO CONSIGLIATO



Come si preparano le tagliatelle rosse

Versare 250 grammi di farina "00" sulla spianatoia, formare al centro la fontana e unirvi 2 uova, un filo d'olio, un pizzico di sale e 1 rapa rossa bollita e schiacciata. Impastare con il palmo delle mani per circa 10 minuti. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio, formando con questo una palla da riporre sotto un panno asciutto e pulito, cosparsa con un po' di farina. Tirare la sfoglia con il matterello fino ad ottenere lo spessore voluto. Tagliare quindi delle fettucce della larghezza desiderata. Se si vogliono ottenere invece delle tagliatelle di un bel giallo dorato, sostituire la rapa rossa con un pizzico abbondante di polvere di zafferano.

T taglioline al salmone affumicato, pistilli di zafferano e pepe verde

ingredienti

g. 300 di taglioline all'uovo (impastare 4 uova intere e un tuorlo con g. 400 di farina, 1 pizzico di sale e 1 cucchiaino di olio; impastare il tutto e fare riposare. Stendere la pasta con il matterello e tagliare le taglioline dello spessore e della larghezza desiderati).

g. 40 di burro

olio extravergine di oliva

g. 20 di scalogno di Romagna

g. 160 di salmone affumicato scozzese Royal King

cl. 20 di grappa bianca

g. 80 di fumetto di pesce

l. 0,25 di panna fresca

pistilli di zafferano

sale grosso q.b.

pepe verde in grani

preparazione

In una padella rosolare lo scalogno con l'olio extravergine di oliva, unire il salmone precedentemente tagliato a listarelle. Cuocerlo per alcuni minuti e bagnarlo con la grappa; fare evaporare e aggiungere il fumetto di pesce e i pistilli di zafferano.

Cuocere le taglioline al dente in abbondante acqua salata bollente, scolarle e condirle con le listarelle di salmone, aggiungere la panna, alcune noci di burro e grani di pepe verde.



VINO CONSIGLIATO



Spaghetti con dadolata di tonno fresco, cipolla rossa di Romagna, concassé di san Marzano al profumo di basilico

ingredienti

g. 300 di spaghetti di semola
 g. 300 di tonno fresco
 con taglio sashimi
 g. 80 di cipolla rossa
 di Romagna
 g. 200 di pomodori
 san Marzano maturi
 20 foglie di basilico
 sale e pepe bianco q.b.
 olio extravergine di oliva
 vino bianco

preparazione

In un saltiere capiente fare imbiondire con l'olio la cipolla di Romagna precedentemente tagliata a julienne sottile; unire poi il tonno fresco spellato e tagliato a dadi grossolani. Fare rosolare bene e sfumare con il vino bianco, salare e pepare e fare cuocere per alcuni minuti.

A parte spellare e togliere i semi ai pomodori, tagliati poi a concassé (a cubetti).

Unire il tutto al tonno, tritare il basilico ed aggiungerlo alla salsa.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e, scolati, mescolarli delicatamente con la salsa. Servire con un filo di olio a crudo e fili di basilico.



VINO CONSIGLIATO



Lasagnette di prosciutto, patate e burrata di Andria

ingredienti

g. 160 di prosciutto crudo di Parma
g. 200 di patate preferibilmente a pasta gialla
g. 150 di burrata di Andria
g. 100 di parmigiano reggiano grattugiato
burro
pane bianco grattugiato
sale e pepe nero q.b.

preparazione

Tagliare le patate a rondelle e lessarle in acqua bollente salata. Raffreddarle in acqua e ghiaccio e asciugarle. Tagliare il prosciutto a fettine sottili; grattugiare il parmigiano. Imburrare gli stampi e passarli nel pangrattato; alternarvi all'interno le patate salate e pepate, il prosciutto, la burrata, il parmigiano grattugiato, pressando bene il tutto. Porre gli stampini in forno a 170/180°C per 15 minuti. Fare riposare fuori dal forno per alcuni minuti, sformare e servire, decorando con una julienne di prosciutto crudo.



VINO CONSIGLIATO



S puma di mortadella per crostini

ingredienti

g. 320 di mortadella Bologna
g. 120 di ricotta
cl. 40 di panna liquida
g. 20 di pistacchi di Bronte



preparazione

Tritare finemente la mortadella, prima al coltello, poi al cutter, amalgamarvi la ricotta e i pistacchi e, quando il composto sarà omogeneo, la panna. Servire con crostini caldi.

VINO CONSIGLIATO





secondi di pesce

:-) :-)

secondi di carne

Suprema di anatra ai fichi

ingredienti

1 grosso petto di anatra di circa g. 600
 10 fichi secchi
 1 scalogno
 l. 0,25 di vino Poggio alle Mura di Castello Banfi
 g. 150 di punte di asparagi verdi
 l. 0,25 di brodo
 l. 0,25 di fondo chiaro di vitello
 1 spicchio di aglio
 1 mazzetto di prezzemolo sale e pepe bianco q.b.
 l. 0,25 di brodo di carne
 1 noce di burro
 farina q.b.

preparazione

Tagliare in due il petto di anatra, privarlo dell'eventuale grasso, aprirlo a libro, salarlo e peparlo. Tagliare i fichi secchi a striscioline, lo scalogno a julienne, adagiarli sul petto e infarinare, richiudendo il petto su se stesso ed esercitando una pressione sulla carne. Infarinare di nuovo esternamente e rosolare il petto in olio per 10 minuti; sfumarlo con il vino e portare a cottura con l'aggiunta di brodo. A parte tritare l'aglio e appassirlo nel burro; unire le punte di asparagi tagliate e cuocerle lasciandole croccanti. Aggiungere poi il fondo di vitello, regolare la salsa di sapore. Scaloppare il petto disponendolo sul piatto a ventaglio con le sue verdure accanto e con il fondo di vitello a condimento. Si può servire con un ventaglio di zucchine.

VINO CONSIGLIATO



Come si prepara un fondo di carne (o fondo bruno)

Ingredienti: kg. 1 di ossa con cartilagini e del carré di manzo; g. 50 di sedano; g. 50 di cipolla bianca; g. 50 di carote; 1 grosso pomodoro maturo; 4 bicchieri di vino bianco; 1 mazzetto di timo; qualche foglia di alloro; 1 rametto di rosmarino; qualche foglia di salvia.

Preparazione: rosolare le ossa e il carré di manzo con poco olio in forno ad almeno 200°C (dovranno risultare di colore scuro). Tritare grossolanamente sedano, carota e cipolla e stufare il trito in una padella con un filo d'olio, prima a fuoco vivace e poi a fiamma bassa. Toglietele dal fuoco quando risulteranno dorate. A questo punto mettere queste verdure in una casseruola sufficientemente alta, così da contenere le ossa e il manzo arrostiti. Ridurre il vino della metà versandone un bicchiere per volta nella padella utilizzata per rosolare il trito di verdure. Aggiungere il pomodoro nella casseruola e cucinare per pochi minuti, tostando ulteriormente gli ingredienti. Ricoprire il tutto con acqua, cucinando a fiamma media per circa 1 ora. Filtrare il tutto al termine della cottura, rimettere sul fuoco e ridurre della metà.



Petti di pollo alle nocciole con salsa di rosmarino

ingredienti

4 petti di pollo piccoli
 g. 50 di nocciole o mandorle
 g. 50 di pane grattugiato
 20 aghi di rosmarino
 1 scalogno
 l. 0,25 di fondo bianco di pollo o di vitello
 g. 20 di burro
 cl. 50 di panna fresca
 sale e pepe nero q.b.
 marsala secco q.b.
 olio extravergine di oliva

preparazione

Rosolare i petti in olio di oliva, salare e pepare. A parte tritare finemente le nocciole e miscelarle con il pane grattugiato. Quando i petti saranno tiepidi, passarli nel pane e nelle nocciole, quindi schiacciarli bene con il batticarne. Metterli in forno a 160°C per 6/8 minuti. Preparare poi in un saltiere il burro e lo scalogno tritato con il rosmarino, farli rosolare, bagnarli con il marsala secco e unire il fondo di pollo (realizzarlo in base alla ricetta di pagina 94 sostituendo ossa e carne di manzo con quelle del pollo); insaporire per alcuni minuti, poi aggiungere la panna; portare a giusta consistenza, regolare di sale. Servire i petti di pollo affettati con la salsa al rosmarino e un contorno di purea di patate.



VINO CONSIGLIATO



Branzino al cartoccio con pescato di crostacei

ingredienti

4 branzini di circa
g. 300 cadauno
4 ostriche
g. 400 di vongole
g. 200 di gamberi e/o scampi
g. 200 di cozze, canolicchi e
fasolari
1 spicchio di aglio
vino bianco
g. 100 di filetti di pomodoro
prezzemolo
sale e pepe q.b.
origano
12 olive nere
olio extravergine di oliva
4 fogli di carta da forno

preparazione

Pulire bene i branzini. Salarli e
peparli; rosolarli velocemente in
olio, bagnare con il vino bianco.
Tritare l'aglio e appassirlo in olio,
unire le vongole, le olive, i filetti di
pomodoro e metterli in un tegame
sul fuoco per 3 minuti circa.

Distendere i 4 fogli di carta da
forno in una placca e su ciascuno
adagiare una porzione di sauté di
vongole con filetti di pomodoro,
un branzino, una ostrica appena
aperta con la sua acqua di vegeta-
zione, gli scampi, le cozze, i cano-
licchi e i fasolari; regolare di sale e
pepe, aggiungere l'origano, irrorare
con olio, chiudere la carta da forno
a cartoccio e porre in forno a
180°C per 10 minuti.

Servire praticando una incisione
nel cartoccio, irrorando ulterior-
mente con un filo di olio extraver-
gine a crudo.



VINO CONSIGLIATO



Costolette di agnello in mantello di sesamo con salsetta di senape

ingredienti

12 costolette di agnello
di g. 40 cadauna
g. 80 di sesamo
g. 10 di senape dolce
sale e pepe q.b.
1/2 bicchiere di vino bianco
1 bicchierino di cognac
g. 50 di peperoni rossi e gialli
farina q.b.
olio extravergine di oliva
1 noce di burro
dl. 1 di panna fresca
1 albume d'uovo
2 patate

preparazione

Pennellare su tutta la superficie le costolette di agnello con l'albume, passarle nei semi di sesamo, spruzzarle di farina e rosolarle a fuoco vivace nell'olio. Salare e pepare e continuare la cottura al rosa a fuoco moderato. A parte sciogliere la noce di burro, spruzzarla con un poco di vino bianco, unire il cognac e fare evaporare. In questo liquido stemperare la senape, unire la panna fresca e regolare di sale e pepe. Tagliare i peperone a dadolini e scottarli in acqua salata. Pressarli in uno stampino da forno, quindi rovesciarli su un piatto di portata dove avremo già collocato le costolette di agnello, un rosti di patatine a fiammifero e la salsa di senape.



VINO CONSIGLIATO



Tegame dell'Artusi con tortino di spinaci

ingredienti

Per il tortino

- g. 50 di burro*
- g. 40 di farina*
- g. 40 di parmigiano reggiano*
- g. 200 di spinaci*
- l. 0,25 di latte*
- 1 goccio di panna fresca*

Per il tegame

- 2 uova*
- g. 50 di fegatini di pollo*
- g. 80 di lombo di coniglio*
- g. 100 di funghi porcini*
- g. 100 di patate*
- g. 100 di zucchine*
- g. 100 di peperoni rossi e gialli*
- 2 pomodori sodi*
- 4 foglie di salvia*
- 3 spicchi di aglio*
- olio extravergine di oliva*
- sale e pepe q.b.*
- 1 goccio di vino rosso*

preparazione

Per il tortino: preparare la besciamella con la farina, il burro e il latte; aggiungere il parmigiano e gli spinaci leggermente scottati e strizzati; cuocere il tutto per alcuni minuti e, se occorre, unire la panna. Fare raffreddare e unire le uova una alla volta. Amalgamare bene il tutto e versare in stampi monoporzione imburrati, da mettere in forno a 180°C per 15 minuti in una placca a bagnomaria.

Per il tegame: in un saltiere con aglio e olio, cuocere il coniglio tagliato a dadolini e i fegatini di pollo, aggiungere la salvia, regolare di sale e pepe. Bagnare con un goccio di vino rosso. Lessare le patate in acqua salata. Tagliare i funghi e rosolarli con l'aglio e l'olio insieme a triangolini di peperoni; unirvi le patate, quindi la parte verde delle zucchine tagliata a piccole losanghe. Servire con il tortino di spinaci a parte.

VINO CONSIGLIATO



Tagliata di tonno alla cipolla e noci

ingredienti

4 fette di tonno da g. 200
cadauna
g. 200 di cipolla bianca
g. 100 di noci sgusciate
l. 0,25 di fumetto di pesce
12 pomodorini ciliegia
1 bicchierino di marsala dolce
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco q.b.
1 cucchiaino raso di zucchero
1 noce di burro
farina q.b.
1 ciuffetto di prezzemolo
2 peperoni di colori diversi
come guarnizione

preparazione

Infarinare le fette di tonno e rosolarle nell'olio, salare, pepare e bagnare con il marsala. A parte, con una noce di burro e poco zucchero, fare appassire la cipolla precedentemente tagliata a julienne, unire le noci e il fumetto di pesce e, alla fine, i pomodorini tagliati a spicchi. Scaloppare il tonno, ripassarlo nel burro e servirlo con la salsa di noci e cipolla. Guarnire con prezzemolo e rombi di peperone colorato.



VINO CONSIGLIATO



Orata con uvetta e pinoli

ingredienti

4 orate di circa g. 300 cadauna
 1 piccola cipolla
 g. 50 di carote a fiammifero
 g. 30 di uvetta sultanina
 g. 30 di pinoli
 1 bicchierino di Martini bianco
 burro
 sale e pepe q.b.
 brodo di pesce
 olio extravergine di oliva

preparazione

Sfilettare le orate e, con la pinza, togliere le spine più piccole. A parte tagliare la cipolla a julienne e, con l'olio, rosolarla bene; unire le carote tagliate a fiammifero e aggiungere il brodo di pesce. Far ridurre della metà. Con il burro tostare i pinoli, aggiungere l'uvetta e bagnare con il Martini; fare evaporare. In una padella, con l'olio, rosolare i filetti di pesce, salare e pepare e aggiungere la salsa di cipolle e quella di Martini; unire qualche noce di burro e deglassare il tutto. Servire con la salsa del fondo di cottura.



VINO CONSIGLIATO



Bocconcini di tonno con salsa di fagioli al rosmarino e melanzane fritte

ingredienti

g. 400 di tonno fresco
g. 250 di fagioli borlotti
1 piccola carota
1 costa di sedano
1 piccola cipolla
1 spicchio di aglio
2 pomodori maturi
2 mestoli di brodo
cl. 25 di vino bianco
erba cipollina
sale
pepe
g. 150 di melanzane
olio extravergine di oliva



preparazione

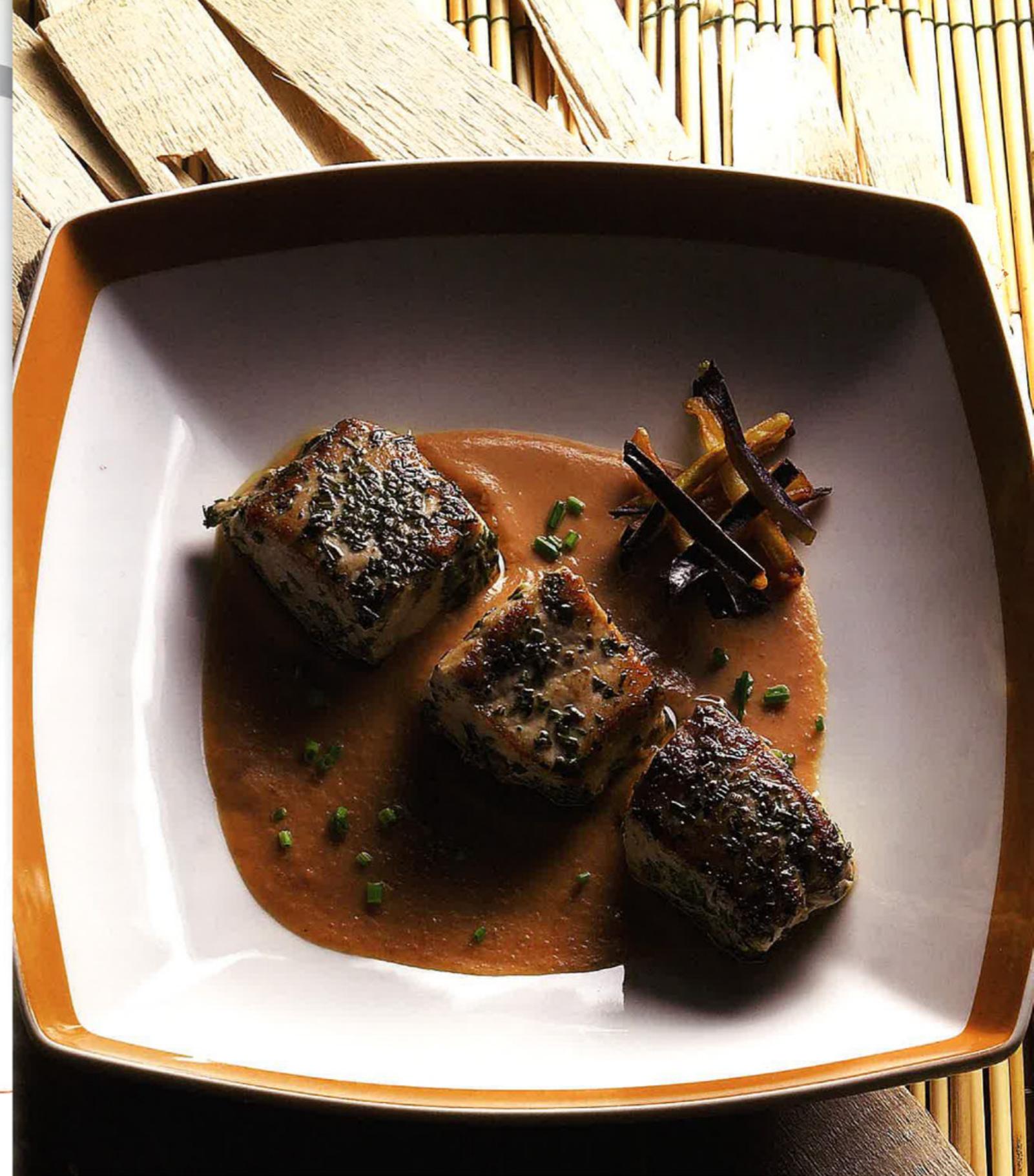
Tagliare il tonno a bocconcini di circa 1 centimetro, infarinarli leggermente e rosolarli con l'olio in una padella antiaderente per circa 5 minuti; bagnare con il vino bianco, fare evaporare, salare e pepare. In un tegame con poco olio fare rosolare le verdure (cipolla, sedano, carote, aglio); a rosolatura avvenuta aggiungere i fagioli precedentemente bolliti in acqua leggermente salata (oppure utilizzare fagioli in scatola), il pomodoro e il brodo. Fare cuocere a fuoco vivace per 10 minuti.

Passare il tutto al passaverdura e regolare di sale e pepe, profumando con aghi di rosmarino tritati finemente.

A parte tagliare le melanzane a striscioline, salarle, infarinarle e friggerle affinché diventino croccanti. Comporre il piatto con alla base la vellutata di fagioli, quindi i bocconcini di tonno e sopra o a lato le melanzane fritte. Servire con una spruzzata di erba cipollina.



VINO CONSIGLIATO



Filetto di rombo in crosta e salsa di erbe aromatiche

ingredienti

4 filetti di rombo
di circa g. 120 cadauno
g. 150 di patate
g. 100 di carote
g. 200 di zucchine
1 bicchiere di brodo di pesce
g. 200 di funghetti freschi
1 spicchio di aglio
2 scalogni di Romagna
g. 20 di timo
g. 10 di maggiorana
g. 20 di origano
g. 30 di capperi
agar agar o 1 cucchiaino
di Maizena
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco q.b.
1 noce di burro

preparazione

Pulire bene i filetti di rombo, condirli con sale e pepe, metterli in forno a 180°C per 5 minuti. Nel frattempo sbollentare in acqua salata le patate tagliate sottili, metà delle zucchine affettate e le carote tagliate a fette longitudinalmente. Adagiare sul pesce prima le rondelle di patate, quindi le strisce di zucchine e carote. Rimettere in forno a 190°C per altri 10 minuti. Pulire le erbe aromatiche e tritarle finemente, insieme ai capperi. A parte, in un tegame con olio, far appassire lo scalogno e unirvi la parte verde delle restanti zucchine; farle trifolare con pepe e sale, quindi aggiungervi un bicchiere di brodo di pesce e addensare con agar agar. Togliere dal fuoco e versare nel mixer insieme alle erbe aromatiche. In un altro tegame trifolare in olio con uno spicchio d'aglio i funghetti tagliati a fette, salati e pepati e profumati con foglie di timo. Estrarre i filetti di rombo dal forno e adagiarli sopra alla salsa di erbe aromatiche e zucchine. Porre nei piatti con a fianco i funghetti trifolati.

VINO CONSIGLIATO



:-) :-)

i dolci



Piccola torta di yogurt con banane

ingredienti

Per 10 tortiere piccole

g. 600 di yogurt alla banana, 2 banane, g. 400 di zucchero semolato, g. 240 di farina tipo "00", g. 300 di fecola, 6 uova intere, g. 180 di olio di semi, g. 20 di baking powder.



DOLCI

preparazione

Frullare lo yogurt con lo zucchero, sbattere leggermente e incorporare poco alla volta le uova. Unire la farina e la fecola delicatamente (prima setacciata). Unire l'olio e la baking powder. Tagliare le banane a dadolini e aggiungerle al composto. Imburrare e infarinare molto bene gli stampi, riempire per 3-4 cm. e cuocere in forno a 190°C per 25 minuti. Servire con purea di frutta colorata, per esempio fragole o mirtili, oppure con uno sciroppo di fragole, zucchero e limone.

VINO CONSIGLIATO



Tenerina al cioccolato

DOLCI

ingredienti

Per 10 tortiere monodose

g. 600 di cioccolato fondente extra, g. 250 di zucchero semolato, g. 300 di burro, g. 120 di farina tipo "00", 9 uova.

La torta tenerina di antiche tradizioni estensi è simile alla torta "Caprese" classica di Napoli, infatti basta aggiungere g. 150 di mandorle pelate e tritate per ottenere la variante "Caprese". Questa ricetta mi è stata insegnata da un grande chef pasticciere: Bruno Marzocchi di Ferrara.



preparazione

Lavorare molto bene lo zucchero con i tuorli d'uovo. A parte, a bagnomaria, sciogliere il burro e il cioccolato, avendo cura di non riscaldarlo troppo. Unire i due elementi e alla fine la farina. Montare gli albumi a neve ferma e aggiungerli delicatamente al composto. Versare il preparato nelle tortiere ben imburrate e infarinate. Porre in forno preriscaldato a 160°C per 20 minuti. Servire con crema all'arancio e arance caramellate.

VINO CONSIGLIATO



Tortino di carote con salsa allo zafferano e gelato al miele

preparazione

Per il tortino: montare i tuorli con 30 grammi di zucchero finché saranno chiari e spumosi, aggiungere poi le carote grattugiate e la farina di mandorle, aromatizzare con il rum e la farina setacciata. Mescolare infine con movimenti dal basso verso l'alto, per incorporare aria, gli albumi montati a neve con 35 grammi di zucchero, quindi versare in stampini monoporzione, precedentemente imburrati. Cuocere a 175°C per circa 20 minuti.

Per la crema allo zafferano: portare ad ebollizione il latte con la panna e lo zafferano con metà dello zucchero, lasciare raffreddare 5 minuti, poi versare sui tuorli sbattuti con lo zucchero rimasto ed un pizzico di sale. Portare a bagnomaria calda e far addensare a 80°C, mescolando con un cucchiaino di legno. Raffreddare in acqua e ghiaccio o in abbattitore, infine passare al colino.

Per il gelato: portare ad ebollizione il latte con il miele, versarlo sui tuorli montati con lo zucchero, fare addensare a 80°C come la crema precedentemente preparata. Quando sarà a 50°C, aggiungere la panna pastorizzata. Lasciare riposare in frigorifero per 48 ore e versare nella gelatiera.

Preparazione del piatto: servire il tortino caldo con il gelato al miele, decorandolo con salsa allo zafferano. Per una presentazione d'effetto, servire con una carota candita e fili di caramello a roccia.

VINO CONSIGLIATO



ingredienti

Per il tortino: g. 30 di tuorlo di uovo, g. 60 di farina di mandorle, g. 30 di farina tipo "00", 2 carote, g. 65 di zucchero semolato, g. 110 di albumi, 1 cucchiaino di rum.

Per la salsa allo zafferano: g. 120 di panna fresca, g. 50 di tuorli, cl. 140 di latte fresco, g. 40 di zucchero, zafferano in stimmi q.b.

Per il gelato al miele: dl. 2,5 di latte, g. 60 di miele, g. 40 di tuorlo di uovo, g. 40 di zucchero, g. 60 di panna fresca.

S emifreddo alle mandorle con zabaione al nocino

Dolci

ingredienti

Per il semifreddo

g. 100 di zucchero semolato

g. 150 di panna fresca

2 uova intere

g. 50 di latte di mandorle

g. 50 di mandorle sbucciate

Per lo zabaione al nocino

g. 60 di zucchero semolato

1 chiodo di garofano

1 stecca di cannella

cl. 5 di liquore al nocino

cl. 5 di acqua

4 tuorli d'uovo

preparazione

Per il semifreddo: separare i tuorli dagli albumi. Montare i tuorli con 70 grammi di zucchero finché non saranno aumentati di volume.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero rimasto. In un'altra bastardella montare la panna, poi unire delicatamente i tre composti con movimenti dal basso verso l'alto.

Aggiungere le mandorle pestate e il latte, dopodiché versare in stampi singoli e mettere a gelare.

Per lo zabaione: portare ad ebollizione il liquore con l'acqua e le spezie, lasciare in infusione per 10 minuti, poi filtrare.

In una boule sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere a filo, mescolando, il liquido preparato, portarla su un bagnomaria caldo e montare il composto con una frusta finché i tuorli assumeranno la consistenza di una crema spumosa.

Preparazione del piatto: sformare i semifreddi, cospargerli eventualmente con della polvere di cacao amaro, sistemare sui piatti, guarnire con zabaione al nocino, frutta secca, scagliette di cioccolato fondente.



VINO CONSIGLIATO



Mousse di caffè e crema Moka

ingredienti

Per la mousse di caffè: g. 80 di cacao amaro, g. 20 di caffè in polvere, l. 1 di panna fresca, g. 50 di zucchero semolato, g. 20 di fecola.

Per la crema moka: g. 20 di caffè solubile, g. 50 di gelatina alla frutta, g. 30 di zucchero semolato, g. 350 di panna, g. 350 di panna montata, g. 15 di colla di pesce, l. 0,5 di latte, 10 espressi, g. 100 di zucchero, 8 rossi d'uovo, g. 5 di Maizena, 1 baccello di vaniglia.

preparazione

Per la mousse di caffè: bollire la panna e sciogliere poi tutti gli ingredienti, tranne la fecola che andrà aggiunta alla fine, sciolta con un po' di latte.

Per la crema moka: sciogliere la gelatina di frutta con il caffè, lo zucchero e la panna e fare bollire piano per circa 5 minuti. Ammorbidire la colla di pesce ed aggiungerla al composto; quando sarà raffreddato incorporare la panna montata. Mettere nei bicchieri in frigorifero per almeno 2 ore. Fare bollire il latte con il caffè. A parte lavorare bene i rossi con lo zucchero e la Maizena. Abbassare la temperatura del latte, incorporare le uova e portare a 87/88°C. Passare subito al colino. Guarnire con chicchi di caffè e scaglette di cioccolato.

Torta di miele e zucca

ingredienti

g. 1.100 di polpa di zucca Violina
g. 400 di zucchero semolato,
l. 1 di latte fresco intero, 6 uova intere,
g. 60 di miele naturale Millefiori,
g. 100 di mandorle pulite, cannella,
buccia di limone grattugiata,
g. 700 di pasta frolla.

preparazione

Cuocere la zucca in forno. A cottura ultimata passare la polpa al setaccio, amalgamarla con lo zucchero, il miele, le uova, il latte e gli aromi. Infine le mandorle tostate e schiacciate. Tirare sottile la pasta e foderare la tortiera. Riempire con il composto. Spolverizzare con lo zucchero a velo e infornare a 180°C per circa 40 minuti. Servire tiepida con crema alla vaniglia.



Come si prepara la pasta frolla

Ingredienti: g. 500 di farina tipo "00", g. 250 di burro, g. 100 di zucchero a velo, g. 100 di zucchero semolato, 4 uova, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di buccia di limone

Preparazione: impastare tutti gli ingredienti e mettere nel frigorifero per almeno 2 ore.

VINO CONSIGLIATO



VINO CONSIGLIATO



Torta di riso

ingredienti

Per il ripieno

l. 1 di latte intero fresco
g. 300 di zucchero semolato
g. 150 di riso carnaroli
10 uova intere

Per la pasta frolla

g. 500 farina tipo "00"
g. 350 di burro
g. 250 di zucchero
5 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale

preparazione

Cuocere il riso nel latte fino al suo completo assorbimento.

Aggiungere lo zucchero e le uova, mescolando bene.

Versare nella teglia foderata di pasta frolla e cuocere a forno moderato (180°C) per 30 minuti circa.



ingredienti

Per la crema

l. 0,5 di latte intero fresco
g. 100 di uvetta passa ammollata nel maraschino o marsala (o quello che si preferisce)
4 rossi d'uovo
3 cucchiaini di zucchero semolato
3 cucchiaini di farina tipo "00"
1 bustina di vanillina

g. 300 di pasta frolla
g. 100 di pinoli
1 rosso d'uovo
per spennellare la torta

A cura di



*Pasticceria
Romagna*

Via Cervese, 2618
47023 Cesena (FC)
Tel. 0547.381061

Per la pasta frolla

Kg. 1 di farina tipo "00", g. 350 di zucchero a velo, 5 tuorli d'uovo, la buccia di 1 limone grattugiata, 2 bustine di vanillina, g. 500 di burro morbido, 1/2 bustina di lievito per dolci.

Ciambella di Cesena

ingredienti

kg. 1 di farina tipo "00"
g. 400 di zucchero semolato
g. 300 di burro
g. 400 circa di latte fresco
10 tuorli d'uovo
g. 40 di lievito in polvere
profumo di vaniglia

preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente; modellare dei filoni stendendoli su una teglia imburata e infarinata. Spolverare con zucchero o granella di zucchero. Cuocere a forno moderato (180°C) per 25-30 minuti.



Torta di pinoli e crema

preparazione

Mettere a bollire il latte con la vanillina; con una frusta montare i rossi con lo zucchero e la farina, aggiungere l'uvetta ammollata e strizzata. Versare il latte bollente sul composto, amalgamare bene e terminare la cottura a fuoco basso fino a che non ricomincia a bollire, continuando sempre a mescolare con la frusta. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Foderare il fondo di una teglia con un tondo di carta da forno. Stendere la frolla e sistemare un cerchio sul fondo, bucherellare con la forchetta e infornare per 7 - 8 minuti a forno caldo a 180°C. Togliere dal forno e sistemarvi sopra la crema, stendere la rimanente pasta frolla e coprire la crema appoggiando bene sui bordi. Spennellare con il rosso d'uovo e cospargere con i pinoli; infornare il tutto per altri 20/25 minuti. Togliere dal forno, lasciare raffreddare, appoggiare la torta su di un vassoio e spolverare con lo zucchero a velo.

Zuppa inglese di tradizione



ingredienti

g. 200 di savoiardi, g. 50 di cacao amaro, ottimo Alchermes o Rhum, poco zucchero, crema pasticcera fatta con l. 1 di latte intero, 8 tuorli, g. 150 di zucchero semolato, g. 100 di farina bianca "00", 1 bustina di vaniglia e 1 pezzetto di scorza di limone.

preparazione

Subito dopo aver preparato la crema pasticcera, dividetela a metà e incorporate a una metà il cacao fatto scendere da un setaccio; assaggiate la crema ottenuta e, se lo ritenete necessario, amalgamatevi un poco di zucchero, poi lasciate raffreddare sia la crema gialla, sia quella al cioccolato. Foderate uno stampo da budino, meglio se a pareti lisce e senza il tubo al centro, con un foglio di carta oleata. Versate in una ciotola qualche cucchiata del liquore scelto. Sistemate sul fondo dello stampo uno strato di savoiardi che avrete prima inzuppato (meglio se leggermente...) nel liquore, poi versatevi sopra la metà circa della crema gialla e livellatela bene; copritela con altri biscotti sempre inzuppati nel liquore e stendetevi sopra la metà della crema di cioccolato; su questa stendete altri biscotti e poi ancora crema, continuando così sino a esaurire le creme e i biscotti. Coprite l'ultimo strato con un foglietto di carta oleata e tenete il dolce in frigorifero (non nel freezer) per 3-4 ore, anche più se volete. Poco prima di servirlo, togliete la carta posta sul dolce, capovolgete lo stampo sul piatto di portata, quindi, tenendoli ben stretti, rigirate entrambi: il dolce verrà così a trovarsi sul piatto. A piacere, potrete decorarlo con ciuffetti di panna montata. Si può anche preparare la zuppa direttamente nella ciotola in cui la servirete in tavola, dopo averla cosparsa di scaglie di cioccolato.

Pesche dolci della mia nonna

ingredienti

g. 500 di farina, g. 250 di zucchero, g. 150 di burro, 3 uova, buccia di arancia e di limone grattugiata, 1 bustina di lievito. Crema pasticcera, crema pasticcera al cioccolato, rosolio, 3 o 4 cucchiari di Alchermes.

preparazione

Impastare il tutto e lasciare riposare mezz'ora. Stendere una sfoglia e tagliarla a dischi. Ungere degli stampini concavi e coprirli con i dischi ottenuti. Infornare a 180°C per 15/20 minuti. Sformare le mezze pesche ottenute e riempirle con la crema pasticcera, metà gialla e metà al cioccolato; unire i due gusci faciti formando le pesche, rotolarle nel rosolio misto ad Alchermes e nello zucchero semolato.



Spumini

ingredienti

*g. 125 di chiare d'uovo
g. 250 di zucchero a velo
g. 50 di mandorle tritate finemente*

preparazione

Mettere in una sbattitrice le chiare d'uovo e lo zucchero, lavorare fino a quando non triplicano il loro volume e l'impasto non sarà ben sodo e fermo, aggiungere la farina di mandorle, lavorare con una spatola. Mettere nel sacchetto con punta a stella, fare dei ciuffi su carta da forno e infornare a 100°C per 90 minuti. Sforare e lasciare raffreddare. Occorre avere l'avvertenza di cuocere a bassa temperatura per ottenere uno spumino friabile e delicato.



Bomboloni

ingredienti

Per l'impasto base

g. 125 di latte fresco intero, g. 20 di lievito, g. 30 di zucchero, g. 300 di farina tipo "00", g. 30 di burro, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 1 cucchiaino di rum, la buccia di 1/2 limone non trattato, l. 1 di olio d'arachidi per la cottura, zucchero a velo.

Per la crema pasticcera

l. 0,5 di latte intero fresco, 5 rossi d'uovo, la buccia di 1/2 limone, g. 125 di zucchero a velo, g. 30 di farina tipo "00", g. 10 di amido di riso o amido di mais.



preparazione

Per i bomboloni: scaldare 80 grammi di latte a 30-34°C (non di più altrimenti si rischia di compromettere la lievitazione). Unire 150 grammi di farina, 25 grammi di zucchero e fare riposare il tutto finché non avrà raddoppiato il volume. A parte amalgamare il restante latte tiepido, il burro lavorato, lo zucchero, un pizzico di sale, i tuorli d'uovo, infine aggiungere il panetto di lievito della prima operazione. Formare un composto omogeneo e lasciare riposare per 1 ora circa. Stendere la pasta alta 2 centimetri circa, tagliare con coppapasta di 6 centimetri di diametro, stendere su un telo infarinato e farli lievitare per 20 minuti. Cuocere i bomboloni in olio bollente a 170°C per circa 2 minuti per lato, con un ragno o ramina scolarli e adagiarli su carta gialla o assorbente.

Per la crema di farcitura: fate bollire il latte con la buccia di limone, quando avrà bollito togliere dal fuoco. Lavorare per primi i rossi d'uovo con una frusta, quindi aggiungere lo zucchero a velo, la farina e l'amido precedentemente setacciati e ben mescolati fra di loro (operazione importante per evitare la formazione di grumi). Una volta ottenuto un composto omogeneo aggiungerlo a filo al latte caldo, non bollente (per evitare che si cuocia il rosso d'uovo creando dei piccoli pallini arancioni non gradevoli al palato). Riporre sul fuoco portando ad ebollizione. Far cuocere 1 minuto, sempre mescolando, quindi togliere dal fuoco, riporre in una bastadella, quindi in un recipiente pieno di ghiaccio, e mescolare di tanto in tanto. Quando la crema sarà fredda, metterla in un sacchetto da pasticciere. Fare un buco nei bomboloni e farcirli, spolverare di zucchero a velo prima di servirli.



Sfoglie croccanti alle nocciole con crema alla vaniglia, arance e more

DOLCI

ingredienti

Per le sfoglie croccanti

- g. 50 di nocciole tostate
- g. 75 di burro
- g. 75 di zucchero a velo
- 3 chiare di uovo
- g. 75 di farina tipo "00"

Per la crema alla vaniglia

- l.1 di latte fresco intero
- 1 stecca di vaniglia in baccello
- g. 250 di zucchero a velo
- 8 rossi di uovo
- g. 80 di farina tipo "00"
- g. 20 di amido di riso

Per la decorazione

- g. 200 di more
- 1 rametto di ribes
- g. 200 di arance pelate a vivo
- foglioline di menta

preparazione

In una bastardella amalgamare il burro ammorbidito e lo zucchero a velo; incorporare gradatamente le chiare d'uovo e la farina setacciata con la metà delle nocciole ridotte in polvere. Utilizzando una spatola, su una placca da forno antiaderente, stendere piccole quantità di pasta (dovranno assumere una forma piatta e a forma di goccia). Cospargere con le nocciole tritate finemente, infornare a 160°C finché le sfoglie non saranno dorate.

Fare raffreddare le sfoglie in un setaccio oblungo: dovranno assumere forme ricurve e irregolari. Con il latte, lo zucchero, il tuorlo, la farina e l'amido di riso preparare una crema pasticcera aromatizzandola con il baccello di vaniglia. Con una tasca da pasticciere riempire delle coppette o delle fondine da dessert con un po' di crema e porvi sopra le sfoglie di nocciole in modo decorativo.

Guarnire con le more, il ribes, le arance e qualche foglia di menta.



VINO CONSIGLIATO

C harlotte di pere con fichi caramellati

ingredienti

Per charlotte

g. 400 di pere Williams
g. 150 di zucchero semolato
g. 150 di panna fresca
5 fogli di gelatina
1 cucchiaino di succo di limone
4 pere abate

Per la salsa

dl. 3 di vino rosso
g. 100 di zucchero semolato
6 fichi caramellati

preparazione

Per la charlotte: sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti, unire il succo di limone e cuocerle fino a quando non saranno ammorbidite. A cottura ultimata, passarle al setaccio, pesarne 300 grammi e cuocerle alcuni minuti con lo zucchero mescolando spesso. Spegnerne, unire la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata, lasciare raffreddare. A questo punto incorporare delicatamente la panna montata. Scaloppare le pere abate e cuocerle in uno sciroppo di acqua e zucchero in pari misura; lasciare raffreddare. Rivestire gli stampini e farcire con la bavarese di pere; passare in frigorifero per alcune ore e fare rassodare.

Per la salsa: mettere lo zucchero in un pentolino d'acciaio e farlo caramellare leggermente. Appena biondo, versare il vino e farlo ridurre della metà; filtrare e lasciare raffreddare.

Composizione del piatto: sformare gli stampini di pere e riporre in un piatto. Guarnire con sciroppo di vino e fichi caramellati e, volendo, con foglioline di melissa.

DOLCI



VINO CONSIGLIATO



Realizzazione editoriale

Gourmadia Editore

Direzione generale

Elsa Mazzolini

Coordinamento progetto

Laura Franceschetti

Responsabile Marketing

Francesco Zavalloni

Comunicazione

Luca Toni

Impostazione grafica e impaginazione

Andrea Amadori

Studio e redazione ricette

Sergio Ferrarini

Coordinamento di cucina

Denis Ferrari

Foto dei piatti e backstage

Mauro Domenichini

Selezione e abbinamento vini

Simona Suzzi

Rino Gnudi

Foto pagine 4-5

Augusto Casalboni

Foto pagine 3-6-7-8-9-10

zmlab • Marco Onofri • Luca Pasquini

Tipografia

AL.SA.BA. • Colle Val d'Elsa (SI)

