

MEPRA - Porcellane/ceramiche/vetri da tavola
ITALIA - EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - LA CUCINA ITALIANA - 01-MAR-16 - Pag.: 55



LA TAVOLA

L'occasione richiede una cura particolare nell'abbinamento di materiali e colori. Ecco le nostre scelte: vassoio trasparente in apertura, piattini trasparenti lavorati, bicchieri cocktail e acqua tutto di Kartell; piatti bianchi e ovale da portata dell'arrosto Bitossi Home; calici Zafferano; sottopiatte e posate Mepra; fiori Michela Pozzato; conetto nei piatti Comatec; nastro Brizzolari.

I FIORI

Nel vaso, un bouquet di lilla, giacinti, ranuncoli e tulipani.

IL DECORO

Conetti con gli stessi fiori del bouquet e un ovetto di quaglia ornano i piatti.

Nel bicchiere

DI GIUSEPPE VACCARINI

Quattro vini per accompagnare i diversi momenti del menu: dai bianchi di inizio al rosso per il piatto centrale, fino al dolce.

FRIZZANTE Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry "Undici", Tenuta Col Sandago Con le sue note eleganti di frutta bianca e fiori e la spuma fine e persistente è ideale insieme ai fagottini di crespelle. 9,50 euro.

BIANCO Collio "4 note" 2014 Cantine Beladea Ha profumi ampi,

con sentori di pesca bianca e pera, glicine e camomilla. La moderata gradazione alcolica lo rende adatto ai più vari abbinamenti: qui con gli spaghetti alla chitarra e con i nidi di carciofi. 16 euro.

ROSSO Toscana Rosso 2012 Petra Cantina Petra Complesso, con profumi di confettura di more e di mirtillo e note di rosmarino

e spezie, ha sapore pieno e persistente. Esalta l'arrosto di agnello. 50-60 euro.

DOLCE Vino santo Trentino 2001 Gino Pedrotti Con finissime note di frutta candita e uva passa, è morbido e vellutato, equilibrato da una nota di acidità. Ottimo con i gusci pralinati di cioccolato. 25 euro (bottiglia da 375 ml).



LA TAVOLA

L'occasione richiede una cura particolare nell'abbinamento di materiali e colori. Ecco le nostre scelte: vassoio trasparente in apertura, piattini trasparenti lavorati, bicchieri cocktail e acqua tutto di Kartell; piatti bianchi e ovale da portata dell'arrosto Bitossi Home; calici Zafferano; sottopiatte e posate Mepra; fiori Michela Pozzato; conetto nei piatti Comatec; nastro Brizzolari.

I FIORI

Nel vaso, un bouquet di lilla, giacinti, ranuncoli e tulipani.

IL DECORO

Conetti con gli stessi fiori del bouquet e un ovetto di quaglia ornano i piatti.

Nel bicchiere

DI GIUSEPPE VACCARINI

Quattro vini per accompagnare i diversi momenti del menu: dai bianchi di inizio al rosso per il piatto centrale, fino al dolce.

FRIZZANTE Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry "Undici", Tenuta Col Sandago Con le sue note eleganti di frutta bianca e fiori e la spuma fine e persistente è ideale insieme ai fagottini di crespelle. 9,50 euro.

BIANCO Collio "4 note" 2014 Cantine Beladea Ha profumi ampi,

con sentori di pesca bianca e pera, glicine e camomilla. La moderata gradazione alcolica lo rende adatto ai più vari abbinamenti: qui con gli spaghetti alla chitarra e con i nidi di carciofi. 16 euro.

ROSSO Toscana Rosso 2012 Petra Cantina Petra Complesso, con profumi di confettura di more e di mirtillo e note di rosmarino

e spezie, ha sapore pieno e persistente. Esalta l'arrosto di agnello. 50-60 euro.

DOLCE Vino santo Trentino 2001 Gino Pedrotti Con finissime note di frutta candita e uva passa, è morbido e vellutato, equilibrato da una nota di acidità. Ottimo con i gusci pralinati di cioccolato. 25 euro (bottiglia da 375 ml).



LA CUCINA ITALIANA

menu di festa

IN ANTICIPO
Per portarvi avanti,
cuocete le crespelle
il giorno prima.

2 Fagottini con sorpresa

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g latte - 60 g farina - 6 tuorli - 6 asparagi
2 cipollotti - 2 filetti di acciuga sott'olio
1 uovo - burro - semi di papavero
olio extravergine di oliva - sale

MESCOLATE il latte con la farina e un uovo intero, ottenendo una pastella. Cuocetela versandola in una padella (ø 18-20 cm) unta con poco burro, fino a ottenere 10-12 crespelle: queste ultime devono essere molto sottili, perciò versate un mestolo abbondante nella padella e riversate l'eccedenza nella ciotola, in modo che sul fondo della padella ne rimanga uno strato di 1-2 mm.

IMMERGETE i tuorli in acqua appena fremente (circa 90 °C) e cuoceteli per 2', quindi raffreddateli in acqua fredda e scolateli su carta da cucina.

DISPONETE una crespella in una ciotolina, facendo fuoriuscire i bordi; mettetevi al centro un tuorlo, salatelo e chiudetevi la crespella intorno, a fagottino, aiutandovi con spago da cucina.

PREPARATE così altri 5 fagottini, poi immergeteli in burro fuso, poi nei semi di papavero. Appoggiateli su una placca e infornateli a 200 °C per 5-6'.

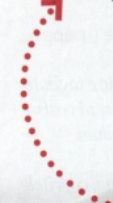
MONDATE e affettate i cipollotti; fateli appassire in un filo di olio con i filetti di acciuga e mezzo mestolino di acqua: cuocete a fuoco dolce finché i filetti non si saranno sciolti, poi alzate la fiamma e cuocete per altri 2'. Mondate gli asparagi e lessateli per 3' dalla ripresa del bollore.

SFORNATE i fagottini e serviteli con il cipollotto e gli asparagi a fettine, completando con insalata fresca a piacere.

LA SIGNORA OLGA dice che avanzeranno diverse crespelle, ma le dosi indicate sono il minimo per riuscire ad amalgamare gli ingredienti della pastella. Con l'avanzo, potete realizzare altre preparazioni conservando le crespelle in frigo, coperte con la pellicola.



PIÙ FACILE
Per semplificare la ricetta, acquistate una pasta verde fresca già pronta, meglio se in un pastificio artigianale.



3 Spaghetti alla chitarra burro e maggiorana

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g zucchini
- 250 g semola di grano duro rimacinata
- 120 g farina 00
- 50 g mandorle a lamelle
- 1 uovo
- burro - maggiorana - erba cipollina - sale

MONDATE le zucchine, tagliatele in quattro rocchettini e lessatele in acqua bollente non salata per 6-7' dalla ripresa del bollore.

Scolatele e frullatele, ottenendo una crema.
IMPASTATE la semola con la farina, un pizzico di sale, l'uovo e la crema di zuccina, ottenendo una pasta morbida. Lasciatela riposare coperta con la pellicola per 1 ora.
STENDETELA con il matterello, in sfoglie non troppo sottili, e lasciatela asciugare per qualche minuto. Tagliatela quindi con l'apposita chitarra.
TOSTATE le mandorle in padella. Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, per 2'. Sciogliete, intanto, 100 g di burro in una padella, profumandolo con un trito di maggiorana ed erba cipollina.

SCOLATE gli spaghetti e saltateli in padella; serviteli con le mandorle tostate e foglioline intere di maggiorana.
LA SIGNORA OLGA dice che la chitarra è uno strumento tipico abruzzese; si chiama così per via delle corde tese sul telaio di legno, che ricordano lo strumento musicale, pur essendo molto più numerose e ravvicinate (circa 2 mm). La sfoglia di pasta si appoggia sulle corde, poi si preme con un matterello finché queste non tagliano la pasta in "spaghetti" a sezione quadrata. Se, tuttavia, non avete la chitarra, potete tagliare la sfoglia con un coltello, anche a taglioline.



LA CUCINA ITALIANA

menu di festa

IN ANTICIPO
Per portarvi avanti,
cuocete le crespelle
il giorno prima.

2 Fagottini con sorpresa

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g latte - 60 g farina - 6 tuorli - 6 asparagi
2 cipollotti - 2 filetti di acciuga sott'olio
1 uovo - burro - semi di papavero
olio extravergine di oliva - sale

MESCOLATE il latte con la farina e un uovo intero, ottenendo una pastella. Cuocetela versandola in una padella (ø 18-20 cm) unta con poco burro, fino a ottenere 10-12 crespelle: queste ultime devono essere molto sottili, perciò versate un mestolo abbondante nella padella e riversate l'eccedenza nella ciotola, in modo che sul fondo della padella ne rimanga uno strato di 1-2 mm.

IMMERGETE i tuorli in acqua appena fremente (circa 90 °C) e cuoceteli per 2', quindi raffreddateli in acqua fredda e scolateli su carta da cucina.

DISPONETE una crespella in una ciotolina, facendo fuoriuscire i bordi; metteteci al centro un tuorlo, salatelo e chiudetevi la crespella intorno, a fagottino, aiutandovi con spago da cucina.

PREPARATE così altri 5 fagottini, poi immergeteli in burro fuso, poi nei semi di papavero. Appoggiateli su una placca e infornateli a 200 °C per 5-6'.

MONDATE e affettate i cipollotti; fateli appassire in un filo di olio con i filetti di acciuga e mezzo mestolino di acqua: cuocete a fuoco dolce finché i filetti non si saranno sciolti, poi alzate la fiamma e cuocete per altri 2'. Mondate gli asparagi e lessateli per 3' dalla ripresa del bollore.

SFORNATE i fagottini e serviteli con il cipollotto e gli asparagi a fettine, completando con insalata fresca a piacere.

LA SIGNORA OLGA dice che avanzeranno diverse crespelle, ma le dosi indicate sono il minimo per riuscire ad amalgamare gli ingredienti della pastella. Con l'avanzo, potete realizzare altre preparazioni conservando le crespelle in frigo, coperte con la pellicola.



DI CIOCCOLATO FONDENTE AL NOCINO

PER 6 PERSONE

- 100 g di cioccolato fondente (più quello per decorare)
- 80 g di burro - 100 g di zucchero - 600 ml di latte
- 3 tuorli - 30 g di farina - 30 g di amido di mais -
- 1 cucchiaio di cacao - 3 cucchiaini di nocino -
- confettini di zucchero per decorare

- **1** Lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.
- **2** Unite i tuorli e mescolate bene la preparazione.
- **3** Miscelate la farina, l'amido di mais e il cacao in una ciotola e aggiungeteli al composto setacciandoli.
- **4** Tritate il cioccolato fondente con un coltello affilato.
- **5** In un pentolino portate il latte quasi a bollore e unite il cioccolato tritato. Fate sciogliere a fiamma dolcissima, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che il cioccolato bruci sul fondo.
- **6** Versate il latte con il cioccolato sul composto di uova e amalgamate con cura tutti gli ingredienti. Poi trasferite nuovamente nel pentolino e rimettete sul fuoco per una decina di minuti fino a che il composto risulterà liscio e denso. Incorporatevi mezzo cucchiaio di nocino.
- **7** Bagnate 6 stampini individuali con il nocino rimasto.
- **8** Distribuite velocemente la crema al cioccolato negli stampini e batteteli sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria dall'interno. Lasciate raffreddare e passate in frigo per qualche ora. Sformate i budini e decorateli con scaglie di cioccolato e confettini di zucchero.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 20 minuti ● 400 cal/porzione



Piatti e ciotola La Rinascente, posate Madame Gioia, tovagliolo Borgo delle Tovaglie. Nella pagina accanto foto grande: piatto e ciotolina La Rinascente, cucchiaini bianchi Madame Gioia e color rame Mepra. Nelle foto piccole: grembiule e tagliere NKuku da La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

AL LATTE CONDENSATO E CARMELLO AL SALE

PER 6 PERSONE

300 ml di latte condensato - 250 ml di latte - 250 ml di panna fresca - 3 uova - 125 g di zucchero - burro - un pizzico di sale in fiocchi

- **1** Sciogliete a fiamma dolce lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso. Quando avrà un colore dorato e uniforme, unite il sale e versate il caramello sul fondo di uno stampo per budino a ciambella della capacità di 1 litro.
- **2** In una ciotola sbattete le uova con il latte condensato, poi unite il latte e la panna e mescolate finché il composto sarà omogeneo. Imburrate leggermente le pareti dello stampo (nella parte non coperta dal caramello) e versatevi la crema preparata.
- **3** Cuocete il budino a bagnomaria nel forno già caldo a 170° per 40 minuti. Togliete con attenzione il budino dal bagnomaria, lasciatelo raffreddare, poi passatelo in frigo per almeno 3 ore.
- **4** Prima di sfornarlo, passate la punta di un coltello sottile tutt'intorno al bordo e al foro centrale del budino; poi, tenendo lo stampo un po' inclinato, staccate delicatamente con le dita il dolce da un punto della parete, in modo che entri aria per farlo scivolare fuori. Quindi rovesciate il budino sul piatto da portata e servite.

MEDIA ● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 45 minuti ● 430 cal/porzione



MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-MAR-16 - Pag.: 76



ALLA CREMA DI NOCCIOLE

PER 4 PERSONE

500 ml di latte + 3 cucchiaini - 80 g di crema di nocchie al cacao (con una buona percentuale di nocchie tra gli ingredienti) - 1 cucchiaino di zucchero - 50 g di amido di mais - granella di nocchie per decorare

- 1 Fate scaldare il latte con lo zucchero in un pentolino, quindi scioglietevi la crema di nocchie. Stemperate l'amido di mais nei 3 cucchiaini di latte e uniteli al composto nel pentolino.
- 2 Cuocete a fiamma dolcissima per 10 minuti, poi versate il composto in 4 stampini individuali da budino inumiditi. Fate raffreddare i budini e passateli in frigo per 3-4 ore.
- 3 Sformate i budini immergendoli velocemente in acqua bollente, decorateli con granella di nocchie e servite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 15 minuti ● 285 cal/porzione

Piattini La Rinascente,
cucchiaino Mepra, tovagliolo
a quadretti Casamance,
tovagliolo azzurro Society,
bicchieri Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6