

degustazioni

Cremini dolci e zabaione al Lambrusco

► **Facile** ► Preparazione 45 min.
► **Cottura** 20 min. ► **Calorie** 800

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 fette di **cotechino** (vedi box a destra)

Per i cremini fritti: 4 tuorli + 2 uova

6.5 dl di **latte**, 100 g di **amido di mais**

200 g di **zucchero**, 2 scorzette di **limone** non trattato, **farina**

130 g di **pangrattato**, **olio per friggere**

Per lo zabaione: 3 tuorli, 3 cucchiaini di **zucchero**, 1 dl di **Lambrusco**

1 Portate a bollire il latte con le scorze di limone. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Continuando a mescolare, incorporate l'amido di mais e il latte bollente. Mescolate il composto, trasferitelo in una casseruola

con il fondo pesante e fate cuocere per 10 minuti, sempre mescolando. Non appena la crema tenderà a staccarsi dalle pareti della casseruola toglietela dal fuoco, eliminate le scorze e versatela su un piano di marmo in uno strato di circa 2 cm a raffreddare. Tagliatela prima a strisce e poi a rombi. Infarinateli, passateli nelle uova battute e poi nel pangrattato. Friggeteli per pochi istanti nell'olio caldo, scolateli sulla carta assorbente e teneteli in caldo.

2 Preparate lo zabaione. Montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Trasferitelo in una casseruola e, mescolando con la frusta, incorporate a filo il vino. Proseguite la cottura della crema a bagnomaria senza smettere di mescolare, finché si sarà addensata e gonfiata omogeneamente. Fatela intiepidire un po' e mantenetela al caldo fino al momento di servirla con il cotechino e i cremini.

PREPARAZIONE E COTTURA



Il cotechino

Mettete a bagno il cotechino per 2 ore in acqua fredda. Punzecchiatelo in diversi punti con uno stecchino, avvolgetelo in un telo bianco sottile e legate le estremità con lo spago. Mettetelo in una pentola, copritelo con abbondante acqua fredda e portate lentamente a bollire. Abbassate il fuoco e fate cuocere il cotechino molto dolcemente, per almeno un'ora e mezza. Lasciatelo riposare per qualche minuto nell'acqua di cottura, scolatelo, sfasciatelo e servitelo tagliato a fette.



Lo zampone

Mettete a bagno lo zampone in acqua fredda per 12 ore. Punzecchiatelo e praticate delle piccole incisioni sotto gli unghieri con un coltellino affilato. Avvolgetelo in un telo bianco sottile, legate le estremità con lo spago. Mettetelo in una casseruola coperto con abbondante acqua fredda. Fatelo sobbollire a fuoco dolce per circa 3 ore. Verificate la cottura inserendo nello zampone la forchetta: la carne deve essere tenera, ma ancora soda. Spegnete la fiamma e dopo qualche minuto scolate lo zampone, sfasciatelo e servitelo tagliato a fette spesse.



MEPRA - Argenteria da tavola/posateria
ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - CUCINA MODERNA - 01-GEN-16 - Pag.: 83

Meringata alla melagrana

► **Facile** ► Preparazione 50 minuti + riposo ► Cottura 10 minuti ► Calorie 360

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
400 g di **pan di Spagna** • 4 uova
• 4 **tuorli** • 8 dl di **latte** • 60 g di **cioccolato fondente** • 170 g di **zucchero semolato** • 80 g di **farina** • 1/2 baccello di **vaniglia**
• 3 **melagrane** • 4 cucchiaini di **panna fresca** • 1 cucchiaino di **succo di limone** • 4 cucchiaini di **zucchero a velo** • 1 **carambola**

- 1 Fate bollire il latte con la vaniglia e mettetelo da parte. Separate i tuorli dagli albumi, **sbatte**te 8 tuorli con 150 g di zucchero fino a renderli spumosi poi incorporate la farina e amalgamate. Unite il latte aromatizzato, versate il tutto in una pentola e fate addensare a fiamma bassa mescolando, fino al primo bollore. Dividete la crema in due ciotole. In una incorporate il cioccolato tritato e la panna bollente.
- 2 Spremete 2 melagrane e aggiungete al succo lo zucchero rimasto. **Tagliate il pan di Spagna** a fette spesse 1 cm, spennellate i lati con il succo di melagrane e disponete uno strato sul fondo di una coppa adatta alla cottura in forno. Coprite con la crema al cioccolato, e alternate gli strati terminando con la crema gialla.
- 3 **Montate a neve gli albumi** rimasti. Aggiungete il succo di limone e lo zucchero a velo. Mettete il composto in una tasca da pasticciere e decorate la superficie del dolce creando una griglia. Passate sotto il grill per alcuni minuti finché la meringa sarà dorata. Mettete in frigo per almeno 2 ore. Servite guarnendo con i chicchi del melograno rimasto e alcune fettine di carambola.



Trifle al panpepato

► **Media**
► Preparazione 30 minuti
► Cottura 10 minuti ► Calorie 650

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
• 600 g di **panpepato** • 200 g di **panettone**
• 400 g di **mascarpone** • 6 **tuorli** • 200 g di **panna fresca** • 6 cucchiaini di **zucchero**
• 5 cucchiaini di **rum** • 50 g di **cioccolato fondente** • 1 cestino di **ribes** • 10 scorzette d'**arancia candite**

- 1 Tagliate il panettone a cubetti di 1 cm e fateli tostare in forno a 190° per 5-10 minuti fino a che saranno ben croccanti. **Sbatte**te i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare spumosi poi incorporate una cucchiainata di mascar-

pone per volta attendendo che il composto sia ben montato prima di incorporare quello successivo. Profumate con il rum poi montate la panna e incorporatela. Tagliate il panpepato a fettine spesse 1/2 cm e tenetele da parte.
2 In coppe individuali distribuite un velo di crema, alcuni cubetti di panettone, ricoprite con crema e poi fettine di panpepato. Proseguite alternando cubetti di panettone, crema e panpepato. Completate con uno strato di crema. **Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria**, stendetelo sottilissimo con una spatola su un foglio di carta da forno appoggiata su un piano freddo, lasciatelo rassodare poi ritagliate 10 dischetti di 3 cm di diametro. Ponetene uno al centro di ogni coppa con una scorzetta d'arancia candita, una fettina di panpepato e qualche bacca di ribes.



IL TOCCO IN PIÙ

Il mascarpone

CREMOSO, ECLETTICO E... IRRESISTIBILE. SA REGALARE
PERSONALITÀ E SOSTANZA A TANTI SFIZIOSI PIATTI DOLCI E SALATI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro/Alkemia, styling di Stefania Aledi



Ciotola Rina Menardi, cucchiaino Mepra,
tovagliolo Society Limonta, tovaglia
La fabbrica del lino. Nella pagina a fianco,
paletta Zani&Zani. Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 73

Resta la sua bianca cremosità piuttosto compatta e la disponibilità a dare morbidezza a molte preparazioni, spesso sostituendo il burro e la panna, per esempio per mantecare. Idea facile e di successo sicuro? Condite le tagliatelle incorporando nel mascarpone un tuorlo d'uovo e cospargendo di pepe bianco. Aggiungetelo ai ripieni, alle farciture delle torte salate, usatelo nelle mousse, nei pâté e naturalmente nei dolci e nei gelati. Trasformatelo in elegante, rapidissimo dessert, mescolandolo a zucchero, tuorlo d'uovo, cannella e

poco brandy. Con qualche minuto in più, unendo un albume montato a neve, avrete un risultato superavvolgente. La sua destinazione più tipicamente lombarda, ormai molto diffusa nei banchi dei formaggi, è l'unione a strati con il gorgonzola, che dà invitanti forme, rotonde o rettangolari, decorate con gherigli di noce o nocciole. Superinteressante l'incontro della dolcezza di latte del mascarpone con l'amaro della cicoria belga. In genere, i contrasti funzionano. Così, provatelo con la noce moscata, la paprica o il curry.



Gelato con la melagrana

Tazze e piattini Caterina Von Weiss, cucchiaino Mepra. Nella pagina a fianco piatto Ceramica Fasano. Le tovaglie sono de La fabbrica del lino. Indirizzi a pagina 6

MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-GEN-16 - Pag.: 76/77

BONTÀ DI STAGIONE

Filetto con contorno

DI MANZO, VITELLO O MAIALE, IL TAGLIO PIÙ PREGIATO SI ARRICCHISCE DI INGREDIENTI RAFFINATI CELEBRANDO ALLA PERFEZIONE L'INCONTRO CON GLI ORTAGGI INVERNALI

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Alessandra Salaris

Tavolo Baxter, piatti BMorone, posate Mepra, bicchiere blu e ciotola trasparente Mario Luca Giusti, bicchiere celeste Bitossi Home, carta usata come runner Wall&Decò, sedia Roberta e Basta, decorazioni Ikea e Viridea. Indirizzi a pagina 6

MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-GEN-16 - Pag.: 76/77





MEPRA - Argenteria da tavola/posateria
ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-GEN-16 - Pag.: 117

> segue da pag. 115

Di tutt'altro impatto visivo è l'affaccio della terrazza gourmet all'ultimo piano di Palazzo Manfredi, gioiello secentesco e oggi hotel 5 stelle nel cuore della Roma imperiale. Nientemeno che la mole del Colosseo fa da quinta al dehors, protetto da vetrate, del ristorante Aroma: un nome che strizza l'occhio al nome della capitale, ma anche ai sapori proposti dallo chef Giuseppe di Iorio, raffinato interprete della cucina mediterranea e stella Michelin dal 2015.

A Napoli, è ancora il rooftop di un hotel, l'avveniristico albergo di design Romeo, a ospitare un ristorante gourmet con panorama mozzafiato: Il Comandante. Al decimo

piano, distante, in altezza, dal rutilante traffico del porto, si apre con vetrate su un panorama che è una vera icona letteraria, da Goethe a Eduardo: il celeberrimo golfo, con 'u Vesuvio in primo piano e Capri all'orizzonte. Il "comandante" in cucina è Salvatore Bianco, chef stellato che si è formato in cucine importanti, come quella di Gualtiero Marchesi. Le sue proposte sono di impronta partenopea, con sorprendenti fusioni orientali. Come nell'utilizzo del katsuobushi (nella cucina giapponese, tonno essiccato, fermentato e affumicato), combinazione inedita ed equilibrata con le candele spezzate, tipico piatto napoletano.

Semifreddo ai fichi e whisky

Ricetta fornita dallo chef
Felice Lo Basso
(Ristorante Unico Milano)

In queste pagine: tovaglie
Society Limonta, posate
Mepra, tovagliolo La Fabbrica
del Lino, piatti L'Abitare.
Indirizzi a pag. 6