

MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - LA CUCINA ITALIANA - 01-FEB-16 - Pag.: 26/27





LA CUCINA ITALIANA

le ricette di tutti i giorni

# 3 menu da copiare

## Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da portare in tavola.  
Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 30 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI TESTI AMBRA GIOVANOLI FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

### Insalata di patate, ceci e puntarelle

**TEMPO** 20 minuti  
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

500 g patate  
300 g puntarelle  
200 g ceci già lessati  
60 g zenzero fresco

alloro  
limone  
vino bianco  
olio extravergine di oliva  
sale

**SBUCCIATE** le patate e tagliatele a cubetti. Mondate le puntarelle, tagliatele a metà, per il lungo, e lessatele con le patate, in acqua aromatizzata con una rondella di limone, uno spruzzo di vino, una foglia di alloro e un filo di olio per 5-6'.

**PELATE** lo zenzero, grattugiatelo, strizzatelo per ricavarne il succo e mescolatelo con 4 cucchiaini di olio e un pizzico di sale.

**SCOLATE** le puntarelle e le patate, mescolatele in una terrina con i ceci, condite tutto con l'emulsione allo zenzero e servite.

**LASIGNORA OLGA** dice che potete cuocere le patate e le puntarelle anche nel forno a microonde, in una ciotola con un dito di acqua, avvolta nella pellicola, per 5-6' alla massima potenza.

### Saltimbocca di rana pescatrice con scarola

**TEMPO** 25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

500 g rana pescatrice  
300 g insalata scarola  
4 pomodori secchi sott'olio  
acciughe sott'olio  
olive nere  
vino bianco - salvia  
farina integrale  
olio extravergine di oliva

**MONDATE** la scarola, tagliuzzatela e mettetela in una ciotola.

**SMINUZZATE** una decina di olive e un paio di acciughe sgocciolate, soffriggetele in 4 cucchiaini di olio per 2', poi mescolatele alla scarola.

**TAGLIATE** la rana pescatrice in 8 piccoli tranci da circa 60 g l'uno, apriteli a libro, tagliando la polpa senza arrivare dall'altra parte; farciteli con una foglia di salvia, 1/2 pomodoro secco, poi richiudeteli e fermateli con uno stecchino.

**PASSATELI** nella farina e rosolateli nell'olio per un paio di minuti per lato, infine sfumate con 1/2 bicchiere di vino e cuocete per altri 4-5'.

**ADAGIATE** la scarola nei piatti e completate con i saltimbocca di rana pescatrice.

### Macedonia di finocchi e frutta al miele

**TEMPO** 10 minuti  
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

250 g 1 mela - 200 g finocchio  
1 arancia - miele d'arancio

**AFFETTATE** sottilmente il finocchio. **LAVATE** la mela, eliminatene il torsolo e tagliatela a cubetti piccoli, senza sbucciarla.

**PELATE** a vivo l'arancia e riducetela a spicchi. Mescolate tutto in una ciotola, condite con 4 cucchiaini di miele e servite.

#### TABELLA DI MARCIA

- 1 Preparate i saltimbocca di rana pescatrice.
- 2 Mondate e lessate patate e puntarelle.
- 3 Pulite e tagliate la scarola.
- 4 Soffriggete le acciughe e le olive quindi unitele alla scarola.
- 5 Scolate patate e puntarelle.
- 6 Rosolate i saltimbocca.
- 7 Preparate l'emulsione allo zenzero, poi la macedonia di frutta e finocchi.



Radice di zenzero fresco: aggiunge un sentore piccantino e agrumato.



PRESTO E BENE LA CUCINA ITALIANA

**30**  
MINUTI

Zuppa rapida di cime di rapa

**10**  
MINUTI

TUTTO PRONTO IN  
**40**  
MINUTI

Crostoni di pane fritto con crudità di carciofi

**15**  
MINUTI

Palline di ricotta, meringa e salsa al caffè

Febbraio 2016  
20



## Zuppa rapida di cime di rapa

**TEMPO** 30 minuti  
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

400 g cime di rapa con foglie  
200 g cavolfiore  
100 g porro  
noce moscata  
olio extravergine di oliva  
sale

**MONDATE** le foglie delle cime di rapa, sfilandole dai gambi, recuperate le infiorescenze centrali e tagliuzzate tutto.

**ELIMINATE** il fusto e le foglie del cavolfiore, quindi affettate la testa.

**TAGLIATE** a rondelle il porro.  
**LESSATE** le verdure in 1 litro di acqua bollente per 15', poi frullatene la metà, riversate il passato nella pentola, mescolatelo al resto e proseguite per 1', unendo sale e noce moscata.

**SERVITE** la zuppa di verdure calda o tiepida, completandola con un generoso filo di olio.

**LA SIGNORA OLGA** dice che con il termine cime di rapa si indicano le infiorescenze centrali del cespo, simili ai broccoli.



### Scelti per voi

**STILE IN TAVOLA**

Pois, righe e quadretti sui toni del blu da **giocare** con stoviglie in stile "rustico giap". Le **posate** sono di Mepra; il **tessuto** a righe di Job.

**PROVATI E APPROVATI**

Dal supermercato tre scelte per la dispensa di casa. Aroma intenso ed equilibrato nella salsa per la ricotta dolce con il **caffè in polvere** di Vergnano. Dà carattere alla pasta l'**olio extravergine** di oliva Dop Umbria di Coppini. Sempre fresca nelle pratiche buste la **valerianella** di Insal'Arte, da arricchire con agrumi e altra frutta, fresca e secca, per un salutare contorno lampo.

### Crostoni di pane fritto con crudità di carciofi

**TEMPO** 15 minuti  
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

200 g 4 spesse fette di pane  
30 g pecorino grattugiato  
3 carciofi mondati - 3 uova  
latte - limone - prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
sale - pepe

**SBATTETE** le uova con 2 cucchiaini di latte, il pecorino, sale e pepe.

**IMMERGETEVI** via via le fette di pane e friggetele in padella, in un dito di olio, per 4" per lato, e finché non appariranno ben dorate.

**TAGLIATE** i carciofi a metà, eliminatene la barbetta centrale, poi affettateli sottili e conditeli con un filo di olio, il succo di 1/2 limone, un pizzico di sale e pepe.

**SERVITE** i crostoni di pane fritto con i carciofi e completate con prezzemolo.

## Palline di ricotta, meringa e salsa al caffè

**TEMPO** 10 minuti  
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

400 g ricotta di pecora  
40 g meringa  
caffè in polvere  
zucchero  
lamelle di mandorle tostate

**SBRICIOLATE** la meringa, poi amalgamatene 20 g alla ricotta e distribuite il resto su un piatto.

**PREPARETE** una tazzina abbondante di caffè, versatelo in una ciotola e sbattetelo con la frusta, insieme con 3 cucchiaini di zucchero, finché non diventerà chiaro e spumoso. Lasciatelo intiepidire.

**FORMATE** 12 palline con la ricotta, passatele nella meringa sbriciolata e distribuitele in 4 ciotoline.

**IRRORATELE** con un po' di salsa al caffè e completate con lamelle di mandorle. Servite subito.

**LA SIGNORA OLGA** dice che se non consumate subito le palline di ricotta e meringa, conservatele in frigorifero e irroratele solo all'ultimo con la salsa al caffè.

### TABELLA DI MARCIA

- 1 Mondate le **verdure** per la zuppa e lessatele.
- 2 Pulite i **carciofi** e affettateli.
- 3 Preparate il **caffè**, poi "montatelo" con lo zucchero.
- 4 Sbattete le **uova** con gli altri ingredienti, immergetevi le fette di **pane** e friggetele.
- 5 Frullate metà della **zuppa** e rimescolatela al resto.
- 6 Preparate le palline di **ricotta** e meringa.



## Zuppa rapida di cime di rapa

**TEMPO** 30 minuti  
**Vegetariana senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g cime di rapa con foglie  
200 g cavolfiore  
100 g porro  
noce moscata  
olio extravergine di oliva  
sale

**MONDATE** le foglie delle cime di rapa, sfilandole dai gambi, recuperate le infiorescenze centrali e tagliuzzate tutto.

**ELIMINATE** il fusto e le foglie del cavolfiore, quindi affettate la testa.

**TAGLIATE** a rondelle il porro.

**LESSATE** le verdure in 1 litro di acqua bollente per 15', poi frullatene la metà, riversate il passato nella pentola, mescolatelo al resto e proseguite per 1', unendo sale e noce moscata.

**SERVITE** la zuppa di verdure calda o tiepida, completandola con un generoso filo di olio.

**LA SIGNORA OLGA** dice che con il termine cime di rapa si indicano le infiorescenze centrali del cespo, simili ai broccoli.



## Scelti per voi

### STILE IN TAVOLA

Pois, righe e quadretti sui toni del blu da **giocare** con stoviglie in stile "rustico giap". Le **posate** sono di Mepra; il **tessuto** a righe di Job.

### PROVATI E APPROVATI

Dal supermercato tre scelte per la dispensa di casa. Aroma intenso ed equilibrato nella salsa per la ricotta dolce con il **caffè in polvere** di Vergnano. Dà carattere alla pasta l'**olio extravergine** di oliva Dop Umbria di Coppini. Sempre fresca nelle pratiche buste la **valerianella** di Insal'Arte, da arricchire con agrumi e altra frutta, fresca e secca, per un salutare contorno lampo.

## Crostoni di pane fritto con crudità di carciofi

**TEMPO** 15 minuti  
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g 4 spesse fette di pane  
30 g pecorino grattugiato  
3 carciofi mondati - 3 uova  
latte - limone - prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
sale - pepe

**SBATTETE** le uova con 2 cucchiaini di latte, il pecorino, sale e pepe.

**IMMERGETEVI** via via le fette di pane e friggetele in padella, in un dito di olio, per 4" per lato, e finché non appariranno ben dorate.

**TAGLIATE** i carciofi a metà, eliminatene la barbetta centrale, poi affettateli sottili e conditeli con un filo di olio, il succo di 1/2 limone, un pizzico di sale e pepe.

**SERVITE** i crostoni di pane fritto con i carciofi e completate con prezzemolo.

## Palline di ricotta, meringa e salsa al caffè

**TEMPO** 10 minuti  
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g ricotta di pecora  
40 g meringa  
caffè in polvere  
zucchero  
lamelle di mandorle tostate

**SBRICIOLATE** la meringa, poi amalgamatene 20 g alla ricotta e distribuite il resto su un piatto.

**PREPARETE** una tazzina abbondante di caffè, versatelo in una ciotola e sbattetelo con la frusta, insieme con 3 cucchiaini di zucchero, finché non diventerà chiaro e spumoso. Lasciatelo intiepidire.

**FORMATE** 12 palline con la ricotta, passatele nella meringa sbriciolata e distribuitele in 4 ciotoline.

**IRRORATELE** con un po' di salsa al caffè e completate con lamelle di mandorle. Servite subito.

**LA SIGNORA OLGA** dice che se non consumate subito le palline di ricotta e meringa, conservatele in frigorifero e irroratele solo all'ultimo con la salsa al caffè.

## TABELLA DI MARCIA

- 1 Mondate le **verdure** per la zuppa e lessatele.
- 2 Pulite i **carciofi** e affettateli.
- 3 Preparate il **caffè**, poi "montatelo" con lo zucchero.
- 4 Sbattete le **uova** con gli altri ingredienti, immergetevi le fette di **pane** e friggetele.
- 5 Frullate metà della **zuppa** e rimescolatela al resto.
- 6 Preparate le palline di **ricotta** e meringa.

P R O V E S U L C A M P O M I S E E N P L A C E

## Metti il bombon gelato nella vaporiera

CRESCE L'INTERESSE PER LA PASTICCERIA GELATO. DA SERVIRE NEL MINI STEAMER MEPRA. UTILE ANCHE PER FARE RAPIDE AFFUMICATURE O MANTENERE IN CALDO DI PAOLO BARICHELLA



Paolo Barichella

*l'esperto*

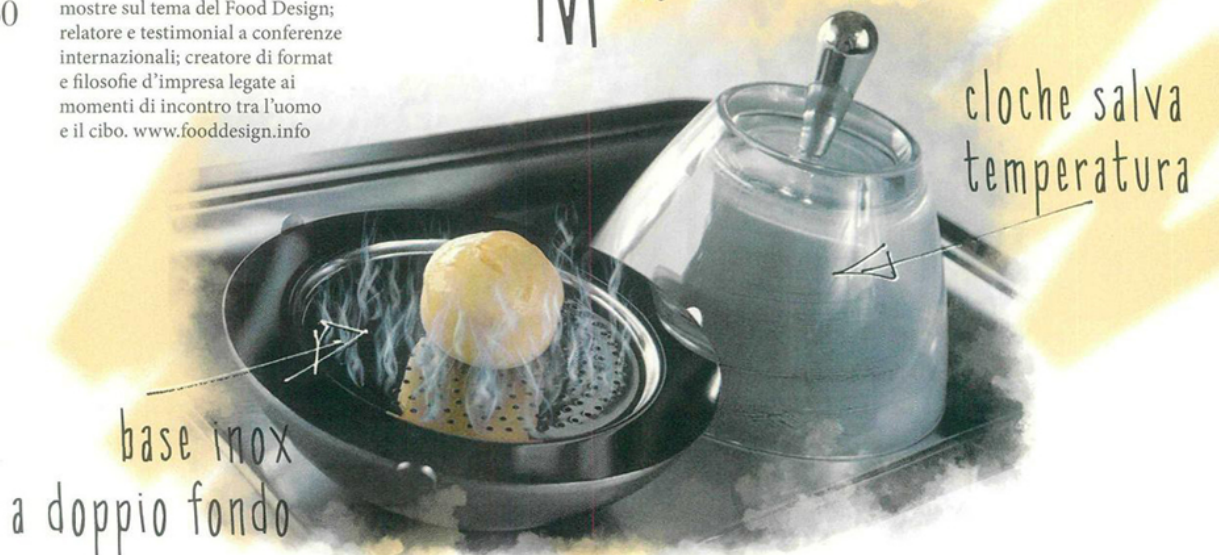
A volte il design è un valore che si esprime attraverso gli strumenti di uso quotidiano. Da sempre sostengo che nel design i migliori risultati si raggiungono solo attraverso un'attenta valutazione delle necessità e dagli stimoli che chi lavora offre ai designer, per costruire nuove idee. Un esempio è il Mini Steamer Mepra: un originale strumento che è una vera e propria mini vaporiera in acciaio, chiusa da una cupoletta in policarbonato, che crea una trasparente camera di cottura. L'azienda ci ha fornito interessanti dettagli sul processo di design del prodotto, che si legano ai concetti espressi poc'anzi. Il mini steamer infatti è stato sviluppato con lo chef a 2 stelle Michelin Anthony Genovese del ristorante il Pagliaccio (Roma), che lo chef lo usa per portare al tavolo un benvenuto dalla

febbraio - marzo 2016

60

Nel 2002 passa dal progettare tecnopolimeri e termoplastiche al dare forma e funzione al cibo teorizzando il Food Design in Italia. Opinion leader, teorico della filosofia del Food Design; giornalista e scrittore; docente e consulente didattico; curatore di mostre sul tema del Food Design; relatore e testimonial a conferenze internazionali; creatore di format e filosofie d'impresa legate ai momenti di incontro tra l'uomo e il cibo. [www.fooddesign.info](http://www.fooddesign.info)

\* Mini steamer \*





## Saperne di più

**Prodotto**

Mini Steamer

**Produttore**

Mepra

**Caratteristiche base**

Base in acciaio inossidabile 18/10, diametro 12 (individuale), 22 (per due) o 28 centimetri (centrotavola).

Al suo interno un disco di acciaio forato, sotto il quale porre ghiaccio o acqua calda

**Caratteristiche cupola**

In policarbonato trasparente o nei colori: Ambra, Granato, Quarzo, Ametista, Zaffiro, Smeraldo, Olivina, Berillo, Onice

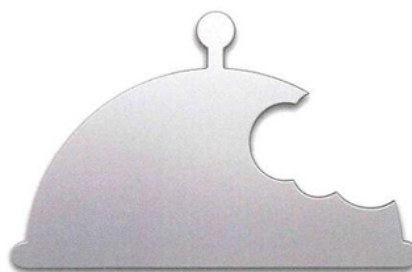
[www.mepra.it](http://www.mepra.it)

\* ——— \*

TROVI GLI INDIRIZZI  
DEI FORNITORI CITATI  
A PAG. 98

cucina o un pre dessert, mettendo nella parte inferiore ghiaccio per tenere in freddo o perfino erbe e spezie, per affumicare. Il punto di vista del food designer può offrire ulteriori spunti su come usare l'oggetto, interpretando nuovi trend. In questi anni ho partecipato ai mondiali di gelateria e di pasticceria e ho notato che una delle prossime tendenze di mercato sarà la pasticceria mignon gelato. Chi non ricorda la mitica "bamboniera", composta da bonbon di fiordilatte ricoperti al fondente? L'evoluzione di questo gelato oggi si manifesta in nuovi gusti, forme e coperture. L'idea è adottare il Mini Steamer per portare al tavolo la pasticceria gelato, in formato monoporzione o usando i modelli grandi di Mini Steamer, in cui servire bonbon gelato di forme varie. Basta mettere ghiaccio secco nella parte sottostante il vassoietto d'acciaio forato per creare la giusta temperatura di conservazione e l'effetto del fumo freddo; la cupolina trasparente provvederà al mantenimento della temperatura. L'effetto "wow" è assicurato.

\*



NABOO, TECNOLOGIA CUCINANTE.

agpatfood.it.com



**Naboo®**  
Stressless Kitchen

**Soluzioni intelligenti per i ristoranti è la carte.**

Naboo è semplice da utilizzare, e la cottura è sempre perfetta.

Ma è nella nuvola, nel Cloud, la sua vera forza.

È come avere a disposizione un mondo di conoscenza, in cui tutto è spiegato con chiarezza, dalle ricette al procedimento per realizzarle, dagli ingredienti fino alla cottura automatica e alla presentazione dei piatti. Inoltre è in costante connessione col Cloud, per essere sempre aggiornati sulle novità culinarie e condividere le esperienze e le ricette con chef di tutto il mondo.

NABOO, L'EVOLUZIONE DELLA CONOSCENZA.

**LAINOX®**  
DEVICE FOR COOKING



Tel. +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
lainox@lainox.it www.lainox.it

MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-FEB-16 - Pag.: 62

## ORECCHIE DI MAIALE IN INSALATA

### PER 4 PERSONE

2 orecchie di maiale - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di salvia - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 limone non trattato - 1/2 cipolla rossa - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Passate sulla fiamma le orecchie, poi raschiatele e lavatele con cura per eliminare eventuali setole rimaste. Mettetele a bagno in acqua e succo di limone per almeno 30 minuti.
- **2** Lessate le orecchie in una pentola con 3 l d'acqua, 1/2 bicchiere di aceto e una manciata di sale per 2 ore. Spegnete e lasciatele intiepidire nel brodo.
- **3** Nel frattempo, sbucciate la cipolla, tritatela grossolanamente e immergetela in acqua fresca per 10 minuti. Tritate 4 foglie di salvia e un pezzo di scorza di limone; raccogliete il trito in una ciotolina, coprite con olio e lasciate insaporire. Tagliate a pezzetti le orecchie e conditele con l'olio aromatizzato, una macinata di pepe, le cipolle sgocciolate e una manciata di prezzemolo tritato

### FACILE

- Preparazione 25 minuti + il riposo ● Cottura 2 ore ● 365 cal/porzione

Posate Mepra, tovagliolo  
Designers Guild, lamiera  
De Castelli.  
Indirizzi a pagina 6