

sale & pepe

FEBBRAIO 2013 - € 3,50

MONDADORI



Ciambelle
di patate pag. 79

POMODORO D'INVERNO concentrato, passato, seccato, appeso
PASTA E MAIALE per primi intensi e vigorosi
FRITTELLE D'ANTAN golosità riscoperte nei vecchi ricettari
MARMELLATE D'ARANCIA in versione dolce e salata



PASSIONI

Pasta e maiale

LA CARNE PIÙ GUSTOSA, ORTAGGI DI STAGIONE E TANTI AROMI DIVERSI PER RICCHI PRIMI PIATTI RUSTICI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo, styling di Marta Mariani, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



CELLENTANI CON SALSICCIA CROCCANTE E PUNTARELLE

PER 4 PERSONE

320 g di cellentani - 350 g di salsiccia ai semi di finocchio - 600 g di puntarelle - 50 g di pane ai cereali - cannella in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Affettate finemente le puntarelle e mettetele a bagno in acqua e ghiaccio. Spellate e sbriciolate la salsiccia.
- 2 Tagliate a tocchetti il pane e tritatelo grossolanamente al mixer, stendetelo su una placca foderata con carta da forno leggermente unta di olio, e fatelo tostare sotto il grill del forno per circa 5 minuti. Tenetelo da parte.
- 3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo rosolate la salsiccia in un tegame con 2-3 cucchiari di olio, 1 pizzico di cannella e una macinata di pepe. Scolate la pasta al dente, versatela subito nel tegame con la salsiccia, unite le puntarelle ben scolate, regolate di sale e spadellate per qualche istante. Servite la pasta spolverizzata con le briciole di pane croccante.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 630 cal/porzione

Tovaglia e tovaglioli Society, piatto piano Emile Henry, piatto fondo Mikasa, bicchiere e brocca Nella Longari, forchetta Mepra. Nell'altra pagina: fondo Tagina, tovagliolo Society, piatti di Rosaria Rattin per ISI, posate Mepra. Indirizzi a pag. 6

STROZZAPRETI AL RAGÙ MISTO

PER 4 PERSONE

320 g di strozzapreti - 200 g di polpa di maiale macinata - 150 g di salsiccia - 100 g di pancetta piacentina a fettine - 1/2 bicchiere di vino rosso - 2 dl di latte - 1 carota - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 90 g di concentrato di pomodoro - zucchero - parmigiano grattugiato - 30 g di burro - sale - pepe

- **1** Mondate, lavate e tritate sedano, carota e cipolla e sminuzzate la pancetta. Fate rosolare il tutto in una casseruola con il burro. Spellate la salsiccia e sminuzzatela. Unitela al soffritto con la carne macinata.
- **2** Regolate di sale, pepate e lasciate insaporire gli ingredienti a fuoco vivace per qualche minuto, poi bagnate con il vino e fatelo sfumare. Diluite il concentrato di pomodoro in 2 dl di acqua calda e aggiungetelo nella casseruola con 1 cucchiaino di zucchero. Mescolate e proseguite la cottura a fuoco basso per 2 ore unendo man mano il latte e, se serve, un filo di acqua calda.
- **3** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela, conditela con il ragù e spolverizzatela di parmigiano grattugiato a piacere.

FACILE ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 140 minuti
- 675 cal/porzione

FETTUCCHINE DI MAIS AL RAGÙ DI BRASATO E VERZE

PER 4 PERSONE

320 g di fettuccine di mais - 400 g di coppa o spalla di maiale in un solo pezzo - 1 piccola verza (circa 700 g) - 50 g di sedano - 50 g di carota - 50 g di cipolla - 1/2 bicchiere di vino bianco - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro - 30 g di burro - 1 cucchiaio di semi di finocchio - brodo vegetale - 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate la verza privandola delle foglie esterne e del torsolo. Sfogliatela, lavate le foglie e tagliate via le coste più spesse. Scottate le foglie di verza per 5 minuti in acqua bollente salata. Scolatele, strizzatele e riducetele a striscioline.
- **2** Tagliate la carne a dadini. Pulite e tritate grossolanamente sedano e carota. Sbucciate e affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con il burro e l'olio. Unite la carne, il sedano e la carota, rosolate per qualche istante, bagnate con il vino e fatelo evaporare. Aggiungete il concentrato diluito in circa 5 dl di brodo caldo e regolate di sale e pepe. Unite i semi di finocchio, mescolate bene, coprite la casseruola con un coperchio e cuocete a fuoco moderato per 40 minuti. Aggiungete la verza e proseguite la cottura per 20 minuti unendo, se occorre, poco brodo. Regolate di sale e fate addensare a tegame scoperto.
- **3** Fate cuocere la pasta in acqua bollente salata, scolatela, versatela nella casseruola con il sugo, mescolate bene e servite.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 80 minuti ● 595 cal/porzione



Tovaglietta Nella Longari, piatto Mikasa, posate Mepra, bottiglia di Rosaria Rattin per ISI.
Nell'altra pagina: tovaglia e tovaglioli Society, vassoio di Salvatori per Adele-C, piatti decorati di Rosaria Rattin per ISI, piatto fondo Mikasa.
Indirizzi a pag. 6

**Bocconcini di coniglio
al Cognac, pag. 76**



Le mode, si sa, sono micidiali. Possono portare al successo più alto un prodotto o allontanarlo per decenni dalla ribalta. Così è accaduto al Cognac, che ha ceduto allo strapotere del whisky nelle preferenze di chi beve superalcolici e, pur essendo il più illustre distillato di vino del mondo, ha perso terreno anche nei confronti della vodka. Ma in cucina è ancora il re, non ha rivali nel dare il suo tocco morbido e rotondo, dalla lunghissima persistenza aromatica. Che

deriva dall'eccellente vino della Charente, nella parte ovest della Francia, invecchiato almeno 30 mesi in fusti di quercia provenienti da due sole regioni, il Limousin e il Tronçais. Stretto nel suo rigido disciplinare in vigore da ben 103 anni, questo nobile liquore non può essere confuso con nessuno dei numerosi cugini, i brandy. Si tratta di acquaviti di vino che per legge non devono essere invecchiate oltre l'anno e possono essere di buona qualità.

> segue a pag. 77



BOCCONCINI DI CONIGLIO AL COGNAC

PER 4 PERSONE

400 g di sella di coniglio
disossata - 400 g di patate
novelle - 80 g di guanciale
tagliato a fettine - 1 mestolo di
brodo vegetale - un bicchierino
di Cognac - 4 rametti di
timo - 4 spicchi d'aglio - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate le patate, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 20 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Tritate finemente le foglie di timo e mescolatele con sale e pepe. Riducete la polpa di coniglio a pezzetti e passateli nel trito aromatico.
- **2** Tagliate ogni fetta di guanciale a metà e avvolgetele intorno ai pezzetti di coniglio. Scaldate un cucchiaio di olio in una padella antiaderente, unite la carne e l'aglio schiacciato e rosolatela su fiamma vivace, rigirandola su tutti i lati.
- **3** Bagnate con il Cognac e lasciatelo leggermente evaporare. Coprite la padella con un coperchio e proseguite la cottura su fiamma bassa per 6-7 minuti. Levate la carne dal fondo di cottura e aggiungete a quest'ultimo il brodo caldo. Scolate le patate, dividete le più grosse a metà, disponetele nei piatti insieme al coniglio e al suo fondo di cottura e servite.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 355 cal/porzione

CHITARRA CON RAGÙ DI FEGATINI E ARANCIA

PER 4 PERSONE

300 g di pasta alla chitarra fresca
- 200 g di fegatini di pollo puliti -
2 dl di brodo vegetale - 1 arancia
non trattata - 1/2 bicchierino di
Cognac - 1 scalogno - 1 rametto
di salvia - 30 g di burro - sale -
pepe

- **1** Sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Lavate l'arancia e grattugiate la metà della scorza con un rigalimoni. Spremete il succo e tenetelo da parte.
- **2** Sciogliete il burro in una casseruola, unite il trito di scalogno e un mestolino di brodo. Quando il brodo è evaporato, unite i fegatini, rosolateli su fiamma vivace, bagnate con il Cognac e fiammeggiatelo.
- **3** Unite il succo e la scorza di arancia, salate e cuocete i fegatini per 5-6 minuti. Scolateli dal fondo di cottura e tritateli finemente. Uniteli nuovamente al contenuto della casseruola, versate il brodo rimasto e proseguite la cottura del ragù per 5 minuti. Regolate di sale e pepate. Lessate la pasta al dente lasciandola umida, conditela con il ragù di fegatini

caldo, mescolate, completate con le foglioline di salvia e servite.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 295 cal/porzione

PERE AL COGNAC E PEPE DI SZECHUAN CON PANNA

PER 4 PERSONE

4 pere Decana - 200 g di zucchero
- 4-5 bacche di pepe di Szechuan
- 1 dl di Cognac - 1 dl di panna
fresca - 40 g di uvetta grossa - 8
biscotti al burro - 1 limone

- **1** Sbucciate le pere lasciando attaccato il picciolo e passatele con il succo del limone per evitare che anneriscano. Versate lo zucchero in una casseruola con 3 dl di acqua, unite il pepe e portate a ebollizione.
- **2** Quando lo zucchero si è completamente sciolto, unite il Cognac, le pere e l'uvetta e cuocetele coperte per 20 minuti, rigirandole di tanto in tanto. Verificate la cottura con uno stecco di legno e scolatele.
- **3** Fate ridurre lo sciroppo su fiamma alta alla metà, unite di nuovo le pere e fatele raffreddare nel fondo. Montate la panna lasciandola morbida, poi disponete le pere, l'uvetta e parte del loro sciroppo in 4 ciotole. Accompagnate con la panna preparata e i biscotti.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 360 cal/porzione



Chitarra con ragù
di fegatini e arancia

Piatti Wedgwood.
A destra: piatti Isi,
posate Mepra,
tessuto B&B.
Indirizzi a pag. 6.



In queste pagine, piatti Alessi e Rosenthal, posate Mepra. Indirizzi a pag. 6

Qui accanto, Stefano Portogallo, chef del Café Trussardi di Milano (nella foto, uno scorcio). Sotto a sinistra, Andrea Fusco, chef e proprietario del ristorante stellato Giuda Ballerino e della adiacente Osteria, a Roma. In basso, Fabio Picchi, chef e patron del ristorante Cibreo, della Trattoria (nella foto) e del Caffè omonimi, a Firenze.



La Guida Michelin 2013 segnala 277 Bib gourmand (i ristoranti contrassegnati con il simbolo di Bibendum, l'omino Michelin) dove pasti di qualità, spesso tipicamente regionali, si sposano a prezzi contenuti (massimo 35 euro). È il nuovo corso dell'enogastronomia: anche nei locali di alta gamma si diffonde sempre più il pensiero di una cucina gourmet alla portata di tutti. Dopo Davide Oldani, inventore della cucina pop (dove pop sta per popolare), altri chef famosi hanno escogitato formule low cost che non rinunciano alla qualità. Una scelta anche figlia di questi tempi difficili, ma per tutti i curiosi del gusto il momento è ideale per concedersi un'esperienza gastronomica raffinata e accessibile. C'è chi offre menu speciali all'ora di pranzo. Come Gianfanco Vissani, che da qualche anno propone il menu 1'Ora a 30 euro. O come Roy Caceres, neostellato chef del Metamorfosi di Roma, che ha ideato Artimi in due o tre atti, menu composti da due o tre portate (a pranzo, rispettivamente 35 e 45 euro). Oppure, c'è chi propone piatti e atmosfera più easy in locali informali adiacenti al ristorante più blasonato: dependance d'autore, insomma. È il caso del bistrot del pluristellato Sadler, il milanese Chic'n Quick, dove si gustano maccheroncini con ragù d'astice o hamburger di fassone con cuore di mozzarella. Da martedì a sabato, si pranza con 19 euro (primo, secondo e dessert).

> segue a pag. 95



PACCHERI ALLA AMATRICIANA DI CODA DI ROSPO

PER 4 PERSONE

200 g di paccheri - 150 g di coda di rospo a dadini - 200 g di broccoletti - 100 g di ricotta - 20 g di nero di seppia - 100 g di parmigiano reggiano - 100 g di guanciale - 100 g di pecorino romano - 200 g di pomodori - 8 asparagi - peperoncino - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Scottare i broccoletti in acqua bollente salata, scolateli e insaporiteli in padella con poco olio e l'aglio. Frullateli con la ricotta, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e trasferiteli in una tasca da pasticciere. Lessate i paccheri e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Farciteli con il mix preparato e metteteli nel forno a 180° per 5 minuti.
- **2** Pelate i pomodori, privateli dei semi e riduceteli a pezzetti. Rosolate il guanciale a dadini, poi aggiungetevi la cipolla tritata, il peperoncino e i pomodori. Unite per ultima la coda di rospo, salate, pepate e ultimate con metà del pecorino grattugiato.
- **3** Scottate gli asparagi in acqua salata e conditeli con poco olio. Disponeteli nel piatto di portata con i paccheri in parte cosparsi con la salsa preparata. Completate con schizzi di nero di seppia e il pecorino rimasto a scaglie.

FACILE

● Preparazione 1 ora ● Cottura 45 minuti ● 635 cal/porzione

MAMMA AFFOGATA

PER 4 PERSONE

4 carciofi mammole - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di prezzemolo - 800 g di patate - 4 tuorli - 2 dl di latte - 80 g di burro - 4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Pulite i carciofi e allargate le foglie all'interno. Farciteli con un trito di aglio e prezzemolo, sale e pepe. Srufateli in un tegame, coperti, con 5 cucchiaini d'olio per 5 minuti. Controllate la cottura, poi cuoceteli altri 7 minuti a fuoco più basso e poi per 5 minuti nel forno a 140°.
- **2** Lessate le patate, pelatele e passatele allo schiacciapate. Cuocete a fiamma bassa in una casseruola, unendovi il burro a pezzetti e, poco per volta, il latte tiepido. Spegnete, incorporate il parmigiano e salate.
- **3** Distribuite il purè in 4 pirofiline. Farcite i carciofi con un tuorlo e ribaltateli rapidamente dentro la pirofilina con il purè, pressandoli fino a immergerli di oltre la metà della testa e senza rompere il tuorlo. Mettete nel forno a 140° per qualche minuto (l'uovo deve rimanere crudo) e servite.

FACILE

● Preparazione 35 minuti ● Cottura 40 minuti ● 380 cal/porzione

RISO AL SALTO CON QUAGLIA BRASATA E PORRI CROCCANTI

PER 4 PERSONE

400 g di riso Carnaroli - 100 g di burro - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 20 g di cipolla bianca - 1 dl di vino bianco - 2 quaglie divise in quarti - 1 porro - farina - zafferano - brodo di pollo - rosmarino - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Affettate fine la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con metà del burro. Unite il riso, fatelo tostare, sfumate con il vino e portate a cottura aggiungendo mano a mano il brodo bollente. Unite lo zafferano e salate. A fuoco spento, mantecate con il parmigiano e il burro rimasto.
- **2** Stendete il risotto su una placca e mettetelo in frigo per almeno 6 ore. Ricavatene 4 dischi e cuoceteli su entrambi i lati in una padella con poco olio finché saranno croccanti. Arrostite le quaglie e, a fine cottura, cospargetele con l'aglio e gli aghi di rosmarino tritati.
- **3** Pulite il porro, affettatelo fine, passatelo leggermente nella farina e frigetelo in olio caldo. Disponete i dischi di riso nei piatti e adagiatevi un mezzo petto e una coscia di quaglia. Completate con i porri croccanti e il sugo di cottura delle quaglie.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 760 cal/porzione



Mamma affogata

Ricetta di Fabio Picchi
(Caffè Cibreo)

GLI INDIRIZZI

D'O, loc. San Pietro all'Olmo,
Cornaredo (Mi), www.cucinapop.do
Vissani, ss 448 Todi-Baschi, (Tr),
www.casavissani.it
Metamorfosi, via G. Antonelli 30,
Roma, www.metamorfosiroma.it
Chic'n Quick, via A. Sforza 77, Milano,
www.sadler.it
Café Trussardi, piazza della Scala 5,
Milano, www.cafetrussardi.it
Caffè Cibreo,
via del Verrocchio 5r, Firenze,
www.edizionateatrodelsalecibreoofirenze.it
Osteria Giuda Ballerino,
largo Appio Claudio 346, Roma,
www.giudaballerino.it



**Riso al salto con
quaglia brasata e
porri croccanti**
Ricetta di Stefano Portogallo
(Café Trussardi)

> segue da pag. 93

Ancora a Milano, il Café Trussardi è la versione più informale rispetto al vicino ristorante in piazza della Scala (1 stella Michelin). Aperto per la prima colazione fino all'après dinner, il Café all'ora di pranzo propone i piatti dello chef Stefano Portogallo: riso al salto con quaglia brasata, galletto alla diavola o merluzzo ai funghi con polenta bianca. I primi non superano i 18 euro. Offrire un menu low cost significa anche seguire le stagioni e puntare sui prodotti del territorio. Come fa Fabio Picchi, appassionato narratore e interprete della cucina toscana più autentica. A Firenze, è alla guida dello storico ristorante Cibreo, della Trattoria (Bib gourmand) e del Caffè, tutti con lo stesso nome. Qui, per uno spuntino a

mezzogiorno (antipasti tipici e secondo con contorno) si spendono 25 euro, poco di più alla sera per un menu completo che può comprendere la tipica ribollita e un succulento coscio di agnello con piselli alla fiorentina. Nella capitale, per assaggiare ricette di ispirazione romana, alleggerite e rielaborate in chiave moderna, si va all'Osteria Giuda Ballerino, accanto alla saletta del ristorante con lo stesso nome, con il quale condivide la guida dello chef stellato Andrea Fusco e la cucina. All'Osteria, i primi (dai paccheri all'amatriciana di coda di rospo fino agli spaghetti cacio e pepe con cime di rapa) non superano i 14 euro; il menu degustazione, che comprende gli spiedini di gambero in pasta fillo, cavallo di battaglia dello chef, costa 40 euro.