LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

APERITIVI E ANTIPASTI

Piattini decorati del tortino di trota e delle cialde di zafferano **Ginori 1735**. Composizioni floreali sulla tavola della pagina precedente **Tearose**.

Tortini di trota su pan di spezie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

CONNAUGHT MARTINI
di Agostino Perrone

Dosi per 1 cocktail. Versate in un mixing glass con ghiaccio 75 ml di Connaught Bar Gin (in alternativa London Dry Gin oppure vodka), 15 ml blend di tre vermut (extra dry italiano, bianco francese, bianco tedesco) e mescolate. Versate 3 gocce di Connaught Bar Bitter (a scelta tra tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo) in una coppa Martini raffreddata. Filtrate gli alcolici nella coppa. Decorate con una scorza di limone di Amalfi o con un'oliva di Castelvetrano. Servite con un sorriso, secondo il motto «Straight up with style and don't forget the smile».

Cialde allo zafferano e liquirizia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

MIZUWARI COCKTAIL
di Aiko Maluping

Dosi per 1 cocktail. Preparate 150 ml di infuso di rooibos e aromatizzatelo con un pezzetto di zenzero e scorza di arancia. Una volta freddo miscelatelo con 40 ml Lindores Lowland single malt Scotch Whisky, 1 cucchiaino di sciroppo di acero e ghiaccio. Drink rosso-ambrato dal sapore che ricorda anche il miele. Servitelo in un bicchiere alto.

«Tikki» di verdure e patate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
075342
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

Calici della pizza di scarola **AF Opening**, vassoio e forchette **Zanetto** disponibile su Artemest, decorazioni **Viridea**; piattino del «tikki» di verdure **Ginori 1735**, bicchiere del Mizuwari cocktail **Saint-Louis**, fondi di tessuto **Rubelli**.

Pizza di scarola alla 'nduja

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

Piatti bianchi con profilo oro dell'insalata Olivier **Les-Ottomans**, calici di cristallo **Saint-Louis**, cucchiaino **Sambonet**, tovagliolo verde **AF Opening**.

Insalata Olivier

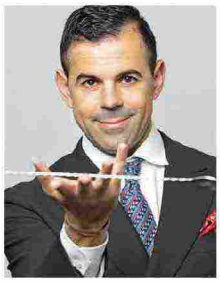
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SARA NICOLOSI E CATERINA PERAZZI
Il progetto del ristorante AlTaTTo di Milano nasce dall'incontro di tre cuoche nel tempio della cucina vegetariana milanese, il ristorante Joia di Pietro Leemann. L'intento? Soddisfare il gusto di tutti nel rispetto del pianeta. L'amore per la natura e per i piccoli produttori le ispira ogni giorno.

AGOSTINO PERRONE
Dal 2008 dirige con maestria ed eleganza il Connaught Bar di Londra. Icona di stile e dell'ospitalità italiana di cui si fa ambasciatore a numerosi eventi e collaborazioni in tutto il mondo, è stato nominato Industry Icon ai World's 50 Best Bars 2022 e Maestro d'Arte & Mestiere dall'Alma nel 2022.



RITU DALMIA
Nata a Calcutta, star della cucina indiana, ha aperto il suo primo ristorante in Italia a Milano, il Cittamani, nel 2017. Qui, seguendo la sua idea di cucina inclusiva, propone creazioni che presentano i sapori delicati e decisi del subcontinente indiano, mescolati con gli ingredienti freschi locali.

AIKO MALUPING
Trentatré anni, origini thailandesi, nome giapponese (per via del padrino), è cresciuta in Veneto. Dal 2015 è la preziosa collaboratrice del pizzaiolo Denis Lovatel, nella pizzeria Da Ezio (23esima pizzeria migliore al mondo, 3 spicchi del Gambero Rosso) in quel di Alano di Piave nel Bellunese.

TORTINI DI TROTA SU PAN DI SPEZIE

Ricetta Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **320 g filetti di trota affumicata**
- **300 g panna acida**
- **8 fette di pan di spezie**
- **1 mela verde**
- **1 limone**
- **senape – erba cipollina**
- **prezzemolo – aneto**
- **sale – pepe rosa**

Passate il matterello sulle fette di pan di spezie, schiacciandole bene. Ritagliatevi 4 dischi di 8 cm di diametro e 4 di 6 cm.
Tostateli a fuoco dolce in una padella, per renderli croccanti, quindi lasciateli raffreddare.
Tagliate a striscioline i filetti di trota.
Riducete a dadini molto piccoli la mela, senza sbucciarla, e bagnandola con un po' di succo di limone. Tenetene da parte 2 cucchiai per la decorazione e mescolate il resto con la trota a striscioline.
Insaporite la panna acida con 1 cucchiaio di senape, la scorza grattugiata di ½ limone e 2 cucchiai di succo. Mettetene da parte 2 cucchiai. Insaporite il resto della panna con un ciuffo di erbe aromatiche tritate, qualche grano di pepe rosa e un pizzico di sale.
Mescolate la panna acida alle erbe con la trota.
Posate sui piatti i dischi di pan di spezie più grandi, quindi, con l'aiuto di un anello tagliapasta, formate i «tortini» pressando leggermente la trota negli anelli.
Completate con i dischi di pan di spezie più piccoli e decorate con la panna acida e la mela rimasta.

CIALDE ALLO ZAFFERANO E LIQUIRIZIA

Ricetta di Sara Nicolosi e Caterina Perazzi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
- **200 g risotto allo zafferano avanzato**
- **10 g liquirizia in polvere**
- **olio di semi biologico**

Cuocete il risotto avanzato aggiungendo un po' di acqua per circa 15 minuti così da stracuocere i chicchi e ottenere una specie di polentina.
Frullatela a velocità massima in un potente frullatore fino a una consistenza omogenea.
Stendete il composto a cucchiaiate tra due fogli di carta forno leggermente oliata formando delle cialde sottili.
Ponetele a essiccare nell'essiccatore oppure nel forno a 70 °C per 7 ore.
Friggete le cialde in abbondante olio di semi biologico per pochi secondi sui 200 °C in maniera che si gonfino senza bruciarsi.
La nostra alternativa più veloce
Impastate 180 g di farina con 65 g di acqua, 15 g di olio extravergine di oliva, 3 g di sale e 1 bustina di zafferano. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo nella pellicola alimentare e fatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti. Stendetelo infine in una sfoglia di 1 mm di spessore; dividetela in rettangoli (4x7 cm).
Riscaldate il risotto allo zafferano avanzato con 2 tazzine di acqua e frullatelo ottenendo una crema molto liscia. Regolate di sale e unite anche 1 cucchiaino di polvere di liquirizia.
Friggete i rettangoli di pasta in abbondante olio di semi ben caldo, pochi alla volta, per circa 1 minuto, finché non si gonfieranno «a nuvola».
Scolate le nuvole su carta da cucina, salatele e servitele con la crema di riso.

«TIKKI» DI VERDURE E PATATE

Ricetta Ritu Dalmia
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER IL «CHUTNEY»
- **200 g polpa di mango pulita**
- **olio extravergine di oliva**
- **menta fresca**
- **melagrana**
- **chaat masala**
- **sale – pepe**

PER LE POLPETTINE
- **200 g barbabietola lessata**
- **200 g patate**
- **200 g patate dolci**
- **100 g carote**
- **30 g olio di arachide**
- **30 g arachidi**
- **30 g zenzero pulito**
- **8 g foglie di coriandolo** →

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

6 g peperoncini verdi piccanti
sale

PER LA PANATURA
200 g pangrattato panko
30 g farina 00
2 uova

PER IL «CHUTNEY»
Frullate la polpa di mango con 2 cucchiai di olio, sale, pepe. Profumatela con un pizzico di chaat masala (se non lo trovate, potete utilizzare un mix di spezie, tra cui le più comuni sono cumino, coriandolo, zenzero in polvere, pepe e peperoncino), quindi unitevi un ciuffo di menta tritata. Completate con chicchi di melagrana.

PER LE POLPETTINE
Lessate le patate dolci e le patate comuni in acqua, per circa 35 minuti, scolatele, pelatele e schiacciatele separatamente.
Pestate in un mortaio, o tritate finemente, i peperoncini, lo zenzero sbucciato, il coriandolo e metà delle arachidi.
Tagliate a dadini la barbabietola e la carota.
Fate dorare le arachidi rimaste in una padella con abbondante olio di arachide. Toglietele e mettetele da parte.
Cuocete nello stesso olio il mix di spezie pestate per 2 minuti, quindi aggiungete le barbabietole con un pizzico di sale e soffriggetele per qualche istante. Unite le carote e le patate dolci, e cuocete con il coperchio finché le carote non si saranno ammorbidite. Unite infine le patate e mescolatele alle verdure in cottura. Cuocete finché il composto non si sarà asciugato bene.
Spegnete e incorporate le arachidi tostate, mescolando.
Lasciate raffreddare il composto, poi formate circa una trentina di mini gallette, leggermente schiacciate.
Infarinatele, immergetele nelle uova sbattute, infine nel pane panko.
Friggetele in olio di arachide ben caldo (180 °C) per pochi secondi, voltandole sui due lati, finché non saranno ben dorate.
Scolatele su carta da cucina e servitele insieme con il «chutney».

PIZZA DI SCAROLA ALLA 'NDUJA

Ricetta Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 2 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA
600 g farina 00
20 g olio extravergine di oliva
20 g lievito di birra fresco
10 g zucchero
10 g sale
2 cucchiai di 'nduja

PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE
1,8 kg scarola
500 g salsiccia sgranata
250 g provola affumicata
aglio
peperoncino
olive nere di Gaeta
olio extravergine di oliva
sale

PER LA PASTA
Mescolate la farina, il sale e lo zucchero. Miscelate in un'altra ciotola l'olio con 330 g di acqua e il lievito.
Impastate i liquidi con la miscela di farina e lavorate il composto finché non comincerà ad amalgamarsi. Unite quindi la 'nduja e incorporatela.
Lavorate la pasta per almeno 15 minuti, stendendola e raccogliendola sul piano di lavoro, formando una palla e ruotandola sotto le mani, finché non sarà liscia e setosa (escludendo i piccoli grumi della 'nduja), elastica e omogenea.
Mettetela in una ciotola coperta con la pellicola e lasciatela riposare in un luogo tiepido e asciutto per circa 2 ore, o fino al raddoppio del volume.

PER IL RIPIENO
Pulite 1,5 kg di scarola, sfogliatela e tagliate a metà le foglie (in questo modo sarà più facile tagliare le fette della pizza).
Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella, con 1 spicchio di aglio sbucciato, che poi toglierete.
Aggiungete la scarola, salatela e cuocetela per circa 8-10 minuti, con il coperchio, finché non sarà morbida, ma non disfatta (non ci starà subito tutta nella padella, unitela a mano a mano che si appassisce in cottura).
Togliete il coperchio, aggiungete la salsiccia e 3 cucchiai di olive snocciolate, quindi lasciate cuocere finché non si sarà asciugata l'acqua di rilascio della scarola.
Spegnete e lasciate raffreddare.
Aggiungete la provola a dadini.

PER COMPLETARE
Dividete la pasta a metà; stendete una parte con il matterello, a uno spessore di circa 5 mm.
Ungete molto bene con olio una tortiera (ø 26 cm) e rivestitela con la pasta stesa, lasciandola abbondantemente debordare.
Riempite la tortiera con il ripieno, quindi stendete la pasta rimasta in un disco dello stesso spessore e coprite la pizza.
Schiacciate la pasta lungo il bordo, poi ritagliate l'eccesso, lasciando solo una piccola eccedenza; chiudetela pizzicandola con le dita, creando una sorta di cordoncino lungo la circonferenza.
Bucherellate la superficie poco sotto il bordo (parte che verrà poi coperta dalla decorazione). Spennellate tutta la superficie con un po' di olio, quindi infornate la pizza a 220 °C per circa 20 minuti.
Pulite intanto la scarola rimasta per la decorazione, lasciando le foglie intere. Scottatele per 30 secondi in acqua bollente salata, scolatele e tamponatele con carta da cucina per asciugarle.
Sfornate la torta, lasciatela intiepidire, poi decoratela con la scarola attorcigliata, qualche oliva intera e pezzettini di peperoncino.

INSALATA OLIVIER

Ricetta Maddalena Fossati
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g prosciutto cotto a cubetti
200 g piselli sgranati lessati
200 g maionese
4 patate medie
4 uova
4 cetrioli sott'aceto
3 carote medie
sale

Lessate le patate con la buccia per circa 40 minuti, aggiungendo anche le carote circa 10 minuti dopo.
Cuocete le uova in un pentolino in acqua bollente per circa 10 minuti.
Scolate patate e carote, lasciatele raffreddare, quindi sbucciatele e tagliatele a dadini di dimensioni omogenee.
Sgusciate le uova e tagliatele a cubetti.
Tagliate a dadini anche i cetrioli.
Mescolate in una ciotola patate, carote e uova, unite il prosciutto cotto e, alla fine, i cetrioli e i piselli.
Salate e condite con la maionese.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE