LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

CON SALMONE E PEPE ROSA

UN SOGNO DI BURRO

Appassionati, fatevi avanti. Ecco cinque spettacolari modi per presentarlo, spalmato in morbide onde su taglieri o su una tavolozza di pan di Spagna. Da condividere subito nel più voluttuoso dei party

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **ANGELA ODONE**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

AL LAMPONE
SUL BISCOTTO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

AI BROCCOLI
CON ACCIUGHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

CON SALSA E CHIPS DI BARBABIETOLA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

Nella pagina precedente, vassoio di legno **Viridea**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

075342

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA CUCINA ITALIANA

www.ecostampa.it

CON SALMONE E PEPE ROSA

Impegno Facile
Tempo 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g burro
150 g salmone affumicato
30 g spinaci novelli
15 foglie di melissa – 1 lime
1 filone di pan brioche
finocchietto selvatico
rafano fresco – pepe rosa
sale fino e in fiocchi

Montate in spuma il burro con una bella presa di sale, usando le fruste elettriche. Distribuitelo sul tagliere con una spatola, unite il salmone in tocchetti, finocchietto, grani di pepe rosa leggermente pestati, rafano e scorza di lime grattugiati, fiocchi di sale, spinaci e melissa.
Servite con il pan brioche a fette.

AL LAMPONE SUL BISCOTTO

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA SALSA DI LAMPONI
375 g lamponi – 70 g zucchero
PER LA PASTA BISCOTTO
115 g zucchero – 110 g farina
15 g cacao amaro in polvere
3 uova – sale
PER LA SPUMA DI BURRO
300 g burro
120 g latte condensato
PER COMPLETARE
lamponi – verbena – menta
meringhe sbriciolate

PER LA SALSA DI LAMPONI
Cuocete i lamponi con lo zucchero; una volta disfatti, frullate e setacciate.
PER LA PASTA BISCOTTO
Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a formare una spuma soffice, che disegna. Unite la farina e il cacao setacciati mescolando dal basso verso l'alto.
Imburrate e infarinate uno stampo 30x40, foderatelo di carta da forno e imburrate e infarinate nuovamente.
Versatevi il composto e stendetelo su tutta la superficie; infornate a 180 °C per 8-10 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare.
PER LA SPUMA DI BURRO
Montate il burro con il latte condensato fino a ottenere una spuma soffice, poi incorporate la salsa di lamponi e mescolate delicatamente.
PER COMPLETARE Distribuite la spuma sul biscotto formando delle onde, completate con lamponi, menta, verbena e meringhe sbriciolate.

AI BROCCOLI CON ACCIUGHE

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g burro
250 g cimette di broccolo
12 foglioline di cime di rapa
12 filetti di acciuga sott'olio
4 fette di pane casareccio
paprica affumicata – sale
nocciole – melagrana – pepe

Dividete le cimette di broccolo in ciuffi. Tenete da parte le più piccole, circa 40-50 g. Sbollentate le altre in acqua bollente salata per 4-5 minuti. Scolatele, raffreddatele e frullatele in crema con sale e pepe. Nella stessa acqua sbollentate le cimette tenute da parte e le foglioline di cime di rapa, per 1 minuto. Scolatele e asciugatele.
Montate il burro con un bel pizzico di sale usando la frusta elettrica fino a renderlo spumoso. Amalgametevi poi la crema di broccoli.
Distribuite la spuma di burro su 4 grandi fette di pane e completatele con le cimette e le foglioline di cime di rapa, le acciughe, nocciole spezzettate, chicchi di melagrana e un pizzico di paprica affumicata.

CON SALSA E CHIPS DI BARBABIETOLA

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g barbabietola già lessata
250 g burro salato morbido
25 g capperi dissalati
8 cetriolini sott'aceto
chips di barbabietola
e di carota (in vendita
già pronte)
aceto – senape
erba cipollina – cerfoglio
mini baguette – pancarré
olio extravergine di oliva
zucchero – sale – pepe

Tagliate a fettine la barbabietola già lessata e frullatela finemente con 15 g di aceto, 20 g di olio, una presa di sale e una di zucchero, pepe, una fetta di pancarré privata della crosta, 3 cetriolini, 15 g di capperi e 1 cucchiaino di senape.
Dividete in tocchi il burro morbido, raccoglietelo in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio finché non assumerà una consistenza morbida tipo pomata.
Distribuitelo su un tagliere, stendetelo con una spatola con movimenti morbidi e completatelo con la salsa di barbabietola, 4-5 cetriolini tagliati a metà nel senso della lunghezza, 1 cucchiaiata di capperi, chips di carota e barbabietola, erba cipollina tagliata a rocchetti e qualche foglia di cerfoglio.
Servite con le mini baguette.

AL CARAMELLO SALATO

Impegno Per esperti
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g zucchero semolato
160 g panna fresca – 250 g burro
30 g cioccolato al latte – sale
10-12 gherigli di noce
1 mela rossa – 1 mela verde
pane integrale
zucchero a velo – lime

Raccogliete lo zucchero semolato in una casseruola con 40 g di acqua e cuocetelo fino a ottenere un caramello dorato. Versatevi la panna calda e mescolate finché non riprenderà una consistenza vellutata e omogenea, aggiungete un pizzico di sale. Fate attenzione perché subito si svilupperà un bollore tumultuoso: continuate a mescolare e dopo pochi istanti tutto tornerà normale. Quando il composto sarà diventato uniforme togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
Tagliate le mele in dadini conservando la buccia e spruzzateli con poco succo di lime.
Montate il burro con 2 cucchiai di zucchero a velo fino a quando non sarà diventato una spuma soffice.
Formate delle quenelle, aiutandovi con due cucchiai, e accomodatele sul piatto di portata. Completate con il caramello, gherigli di noce spezzettati, pezzetti di cioccolato e i dadini di mela. Accompagnate con fette di pane integrale.

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE