



► 01 Settembre 2016 - 60009

LA CUCINA ITALIANA *una mattinata di festa*

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
TESTI ANGELA OONE
FOTOGRAFIE BEATRICE PILOTTO
STYLING CECILIA CARMANA

Vi aspetto per il BRUNCH

IL TEMPO SI DILATA. BANDITA LA FRETTA, LE REGOLE DELLA TAVOLA
SI AMMORBIDISCONO. UN PO' BREAKFAST,
UN PO' LUNCH. UN PO' DOLCE, UN PO' SALATO. CHIACCHIERE, AMICI,
RELAX E RICETTE SUPER SEMPLICI CHE REGALANO DELIZIA

Settembre 2016
46

1 Pancake con miele al rosmarino e lemon grass

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PEZZI

350 g latte - 250 g farina
200 g miele di acacia - 30 g burro più un po'
25 g zucchero - 2 uova
2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
lemon grass - rosmarino - sale

RACCOGLIETE il miele in una piccola
casseruola con un rametto di rosmarino e
un gambo di lemon grass tagliato a pezzetti.
Scaldate tutto, senza raggiungere il bollore

(al massimo 80-85 °C), poi spegnete e lasciate
in infusione per 1 ora.

MESCOLATE la farina con il lievito,
un pizzico di sale e lo zucchero. Poi unite
il latte, le uova e il burro fuso. Mescolate
tutto con la frusta fino a ottenere un composto
cremoso e abbastanza denso.

CUOCETE un mestolino di composto
in una padellina (ø 14 cm) antiaderente velata
di burro per 1-2' per lato. Proseguite così fino
a terminare il composto: otterrete 10-12 pancake.

DISPONETE i pancake nei piatti e completate
con il miele. Decorate a piacere con nuovi
pezzetti di lemon grass e foglioline di rosmarino.

SAPORE AGRUMATO

Per accentuare
l'aroma del lemon
grass potete usare
il miele di fiori
di arancio o di limone
al posto di quello
di acacia.





FRESCO E DISSETANTE
 Servite la ricotta con un succo di frutta, meglio se fatto in casa con un estrattore: provate ananas e cetriolo insieme.

2 Ricotta al profumo di limone e olive

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g ricotta vaccina
 olive taggiasche snocciolate sott'olio
 basilico - maggiorana
 limone - sale - pepe

TRITATE 2-3 cucchiaini di olive.

MESCOLATE la ricotta con 2-3 foglie di basilico a filetti, un ciuffo di foglie di maggiorana tritate, la scorza grattugiata di un limone, sale, pepe e le olive tritate.

DISTRIBUITE la ricotta in ciotoline, decoratela con basilico, scorza di limone e olive e servitela a piacere con crostini di pane.

3 Torta salata con fichi, caprino e nocciole

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

250 g formaggio cremoso di capra
50 g nocciole tostate
4-5 fichi - 3 uova
1 disco di pasta brisée - sale - pepe

FODERATE uno stampo (ø 20 cm) con un foglio di carta da forno e poi accomodatevi la pasta brisée.

PESTATE grossolanamente le nocciole.

SBUCCIATE i fichi e tagliateli in fette spesse almeno 2 cm. Condite il formaggio cremoso di capra con sale e pepe; mescolate bene, poi unite le uova ottenendo un composto liscio e abbastanza liquido.

DISTRIBUITE il composto nello stampo, unite le fette di fico, distribuite sulla superficie le nocciole pestate, rifilate i lembi di pasta e infornate a 180°C per 25'.

SFORNATE la torta salata, fatela raffreddare, sformatela e servitela a fette decorando a piacere con spicchi di fico e qualche ciuffetto di finocchietto.



NUVOLE DI FUMO
Abbinare questa torta a una tazza di Keemun, un tè nero cinese di sapore leggermente tostato che ricorda la nocciola (10-12 g di foglie per litro di acqua).

Suggerimenti

19

PIÙ GOLOSO
Scegliete il pan brioche al posto del pancarrè e rosolate le fette nel burro anziché nell'olio.



4 Omelette ricca con pomodoro, Emmentaler Dop e polvere di caffè

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g Emmentaler Dop
12 uova - 6 fette di pancarrè
4 pomodori ramati
caffè macinato - basilico
olio extravergine di oliva - sale - pepe

INCIDETE il fondo dei pomodori e sbollentateli per 30 secondi; scolateli, spellateli e privateli dei semi.

Asciugate le falde ottenute e riducetele in una dadolata di piccole dimensioni.

TAGLIATE a filetti 4-6 foglie di basilico.

GRATTUGIATE l'Emmentaler Dop con la grattugia a fori grossi.

SBATTETE le uova in una ciotola con sale, pepe, il basilico a filetti, la dadolata di pomodori, l'emmentaler grattugiato e un cucchiaino di caffè macinato.

VERSATE la metà del composto di uova in una padella rovente velata di olio. Iniziate a mescolarlo e smettete quando le uova saranno addensate, ma ancora abbastanza liquide. Aiutandovi con la forchetta ripiegate il lato dell'omelette più vicino a voi sul resto dell'omelette. Inclinate la padella e con la mano libera date dei piccoli colpetti sul manico in modo che l'omelette lentamente ruoti su se stessa.

RIPETETE tutte queste operazioni con il resto del composto.

ROSOLATE le fette di pane in una padella velata di olio per 1-2' per lato.

SERVITE l'omelette con il pane completando a piacere con pomodorini, foglioline di basilico e poco caffè macinato.





A FREDDO
 Con il salmone
 è ideale servire
 il Gyokuro, un tè
 giapponese dalle note
 sapide e vegetali
 di clorofilla. Lasciate
 in infusione per 2 ore
 15 g di tè in un litro
 di acqua fredda.

tea

5 Insalata con salmone marinato, noci e maionese all'avocado

IMPEGNO Facile

TEMPO 25 minuti più 4 ore di marinatura

Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g filetto di salmone fresco
 250 g 1 avocado
 2 uova - limone - insalata mista
 gherigli di noce - pomodorini ciliegia
 zucchero - olio extravergine di oliva
 sale - pepe

SBUCCIATE l'avocado, privatelo del nocciolo e tagliate la polpa in tocchetti.

FRULLATE le uova con 200 g di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe ottenendo una maionese; poi unite l'avocado, il succo di mezzo limone (o dosandolo secondo il vostro gusto) e frullate ancora.

ACCOMODATE il salmone in una pirofila, ricopritelo sopra e sotto con un mix di 50 g di sale, 50 g di zucchero e la scorza

a filetti di un limone. Sigillate la ciotola e fate marinare in frigo per 4 ore.

LIBERATE il salmone dal mix di sale, sciacquandolo e asciugandolo con carta da cucina, poi affettatelo sottilmente.

CONDITE l'insalata, i pomodorini a spicchi e qualche gheriglio di noce con olio, sale, pepe e succo di limone. Distribuitela nei piatti e completate con il salmone a fette e gocce di maionese all'avocado.

Suggestion

6 Sfogliatelle farcite di fragole e crema alla lavanda

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

500 g latte
100 g zucchero più un po'
50 g farina
4 tuorli

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolari
fragole mondate a fettine
fiori di lavanda

SBATTETE i tuorli in una ciotola con 100 g di zucchero e 50 g di farina.

VERSATE il latte in una piccola casseruola e unite un cucchiaino di fiori di lavanda; portate sul fuoco e al bollore spegnete.

FILTRATE il latte sui tuorli, mescolate bene, riportate tutto sul fuoco e cuocete finché la crema pasticciera non inizierà ad addensarsi.

ALLARGATE la crema alla lavanda su un vassoio, copritela con la carta da forno e lasciatela raffreddare.

SPOLVERIZZATE il piano di lavoro con zucchero, accomodatevi sopra un foglio di pasta sfoglia, spolverizzate anche la sfoglia con altro zucchero e poi stendetela con il matterello. Rpiegate la sfoglia a metà,

spolverizzate ancora con zucchero, stendetela ancora, ripiegate di nuovo a metà e stendetela ancora brevemente (30x20 cm).

RITAGLIATE la sfoglia in 6 quadrati.

Ripetete tutte queste operazioni con l'altro rotolo di sfoglia.

DISPONETE i quadrati su 1-2 placche foderate di carta da forno: dovranno essere abbastanza distanti l'uno dall'altro perché durante la cottura si gonfieranno e non dovranno toccarsi. Infornate a 190 °C per 10'. Sfornate le sfogliatelle e fatele raffreddare su una gratella.

DIVIDETE le sfogliatelle a metà e farcitele con la crema alla lavanda e le fettine di fragola.

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 1° giugno

**AL POSTO
DELLE FRAGOLE**

Farcite le sfogliatelle con la varietà miniaturizzata del kiwi (*Actinidia arguta*): sono grandi poco meno di una noce, dolcissimi e si mangiano con la buccia.

LO STILE IN TAVOLA Nella foto di apertura: tavolo, tappeto con pallini, vassoio rosa, tazze tinta unita e teiera e piattino in mano in vendita da Jannelli & Volpi; coltello Opinel distribuito da Maino Carlo, tazza a fiori in vendita da Funky Table, ciotoline Nericata, tappeto grigio in vendita da Design Republic, tovagliolo di Society by Limonta. Nella foto dei pancake: piatto bianco con pancake di Paolo Paronetto, piatti impilati, bicchieri in ceramica e ciotoline Nericata, posate in vendita da Funky Table, caraffina in vetro di ASA Selection distribuito da Merito, tovaglia Society by Limonta. Nella foto della ricetta: bicchiere in vendita da Jannelli & Volpi, piatto e ciotoline Nericata. Nella foto della torta di fichi: cuscini e porta frutta Maisons du Monde, alzata in vendita da Jannelli & Volpi, tovaglietta Society by Limonta. Nella foto dell'omelette: piatto, bicchiere e tagliere in vendita da Jannelli & Volpi. Nella foto dell'insalata con salmone: piatto, piattini, tazze, teiera e tappeto a pallini in vendita da Jannelli & Volpi. Nella foto delle sfogliatelle farcite: alzata ASA Selection, piattino in vendita da Jannelli & Volpi, bottiglia in vetro in vendita da Design Republic.

Settembre 2018