

sale & pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2017



Carciofi
alla fiamminga,
pag. 40

IN EDICOLA IL 23 FEBBRAIO 2017

CARCIOFI duri dal cuore tenero **VASOCOTTURA** il barattolo al posto della pentola **RISO INVECCHIATO** l'età rende il chicco interessante **LA SPALLA** un taglio da riscoprire **CIAMBELLE** ma chi l'ha detto che non tutte escono col buco...

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile



Ritorniamo alla natura, dissero le fragole.

E con un grande balzo saltarono nel vaso della confettura Darbo assieme alle altre fragole. Questo è anche del tutto naturale, quando si sa, che ogni vaso contiene solo la qualità migliore. Se anche Lei vuole seguire il richiamo della natura, alla prossima colazione provi le eccellenti confetture di Darbo in tanti insuperabili gusti. Per maggiori informazioni sulle nostre confetture visitate www.darbo.com

d'arbo
Naturrein

Il pieno sapore della natura.



88



16

SOMMARIO

MARZO 2017



24

DALLA NOSTRA CUCINA

Camino per torte...

I segreti della celebre apple pie e tante sfiziosità di primavera 11

LA DOLCE VITA

Dolci con il buco

Golosa sfilata di ciambelle fracite e glassate, con frutta e cioccolato... 98

Servizi

IL TOCCO IN PIÙ

Paté di olive

Verde o nero, rende unici crostini, carni, ortaggi, pasta e uova 24

TEMA DEL MESE

Carciofi

Gioielli dell'orto che si prestano a mille interpretazioni diverse..... 30

PASSIONI

Riso invecchiato

Chicchi speciali per risotti e ripieni gourmand 50

BONTÀ DI STAGIONE

La riscoperta della spalla

Di agnello, bovino o suino, è l'ideale per piatti saporiti e succulenti 68

SEMPLICI PIACERI

Cottura in vaso

Una tecnica semplice che rende più fragranti carne, pesce e verdure 88



98

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Evasioni

L'INVITO

Amici in cucina

Piatti sfiziosi e divertenti da cucinare e mangiare in compagnia..... 16

LUOGHI ECCELLENTI

Stoccolma

Natura, arte e cucina a chilometri zero nella capitale svedese 60

TAPPE DEL GUSTO

In giro per botteghe

Peccati di gola e specialità tradizionali in negozi d'altri tempi..... 112

Scuola

LA RICETTA GOURMET

Polpetti alla luciana

Un classico napoletano elogiato anche dal grande Eduardo..... 82

TECNICHE

Le patate colorate

Come usarle per preparare insoliti gnocchi e sorprendenti contorni ... 108

SCELTI DA SALE&PEPE

Tiramisù d'autore

Il celebre dessert secondo gli esperti di cucina Clara e Gigi Padovani 117

Rubriche

DETTAGLI DI STILE

Decorazioni per rendere più bella la casa

Radicchio fiorito..... 46

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Dal comfort food al sushi 48

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier

Calici per risotti..... 59

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

Microonde hi-tech 79

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web

Cucinare con i vasetti 97

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Trote e salmerini del Trentino 120

Hanno collaborato con noi a Marzo



CLARA E GIGI PADOVANI

Con i loro libri, Clara e Gigi Padovani si occupano degli argomenti più diversi: la storia del cibo ("Italia Buon Paese"), lo studio degli ingredienti ("Conoscere il cioccolato") e i fenomeni di tendenza ("Street Food all'italiana"). A pag. 117

TOMMASO FARA

È l'ideatore di "Foodspot", un open space con cucine attrezzate situato nella zona dei navigli a Milano. Qui è possibile e cucinare con gli amici e, se si vuole, con la collaborazione di Tommaso. A pag. 16



BRUNO REBUFFI E MAURO BRUN

Bruno Rebuffi (in primo piano) ci ha accompagnato nella "riscoperta della spalla". Con Mauro Brun (dietro) è titolare delle macellerie "Annunciata" e "Pregiate carni piemontesi" di Milano. A pag. 68



M. CAMAGNA

IN COPERTINA

Crclofi alla fiamminga, pagina 40.
Vassoio Fioroni Design, piatto Asa Selection.

70 ANNI DI STORIE E SAPORI ITALIANI



70



Guardini

La passione prende forma.

www.guardini.com



Qualità italiana e funzionalità sono le caratteristiche dei nostri prodotti. Creiamo stampi da forno con **amore**, per dare spazio alle tue idee in cucina e rendere creativi anche i piatti della **tradizione**. Portiamo in tavola la tua **arte** da condividere con tutta la **famiglia**.

AMORE, TRADIZIONE, FAMIGLIA, ARTE, QUALITÀ
70 anni di storia in ogni teglia.



INDICE

LE RICETTE DI MARZO 2017

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

Carciofi alla fiamminga	40
Carciofi ritti	40
Cartocetti di patate colorate al burro e cipollina	110
Chips di parmigiano soffiato	22
Crostoni cremosi con porri, radicchio e aceto balsamico.....	114
Millefoglie di vitello all'acciuga tartufata.....	95
Mimosa cocktail in gelatina.....	13
Pastiera salata ai carciofi	42
Stuzzichini di patate colorate....	109
Toast Skagen.....	61
Treccia di sfoglia con paté di olive verdi e zucca.....	26

PRIMI

Gnocchi di patate viola.....	110
Risotto al Vermouth, capesante e pistacchi al profumo di limone e vaniglia	56
Risotto alla lattuga con burrata e crostini alle acciughe.....	57
Risotto alle cipolle caramellate e rosmarino	53
Risotto alle melanzane con animelle croccanti e zenzero	57
Risotto con scampi crudi al pesto piccante di coriandolo	54
Risotto mantecato allo zafferano e latte di cocco.....	57
Troccoli al saraceno con padellata di verdure	23
Zuppa di pesce alla catalana.....	91

SECONDI

Aringhe fritte in salamoia	62
Arrosto di spalla di maiale alle olive	74
Bollito speziato di spalla di manzo	73
Cataplana di conchiglie allo zenzero	22
Costolette d'agnello con paté di olive nere e patatine novelle....	26
Filetto di maiale al caffè e zucchero di canna	23
Frittata variegata di patate	110

Pollo marinato alle spezie con cuscus	93
Polpetti alla luciana	83
Salmerini al forno con salsa alle mele	121
Scottiglia di agnello	114
Spalla di agnello confit	74
Spalla di maiale alla birra con acciughe e rucola	74
Spezzatino di spalla di agnello speziato come nella tajine	69
Tonno speziato allo zenzero con pesto di carote	95
Uova in cocotte con cavolo nero, paté di olive nere e crostini	26

CONTORNI, VERDURE E SALSE

Carciofi al limone.....	33
Carciofi fritti con aioli al pepe verde	34
Mousseline di asparagi al prosciutto	95
Pesto di salvia	13
Rostini di patate e carote con spinacini e salsa verde	20
Tajine di carciofi, pomodori, olive e limoni	36
Tatin di cipollotti e mandorle.....	22

DESSERT E BEVANDE

Angel cake con lamponi	106
Apple pie.....	12
Beerarita	18
Biscotti rosa di Reims.....	119
Ciambella di zucca e zenzero	100
Ciambelline banana e cioccolato	104
Ciambellone birra e arancia.....	106
Corona di zucchine al limone....	106
Gelo di melone.....	12
Gobeletti ai fiori canditi	114
Mug Cake al cioccolato	14
Pannacotta alla barbabietola con spuma al limone	23
Pink-me-up dalla Romania.....	119
Torinomisù	118
Torta brioscata noci e caffè.....	102
Tortini di mandorle e mele.....	65
Tortini soffici al cioccolato fondente e arancia	95

INDIRIZZI

- **100 Fa Vintage**, www.100fa.it
- **Arteinolivo**, www.arteinolivo.com
- **Asa Selection distr. da Merito**,
www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Bloomingville**, in vendita da Ila Malù,
www.ilamalu.com
- **Broste Copenhagen**,
www.brostecopenhagen.com
- **Bormioli Luigi**, www.bormioliilui.com
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Centrotavola Milano**,
www.centrotavolamilano.it
- **Emporio Tessile**,
www.emporiotessilemilano.it
- **Federica Bubani**, www.federicabubani.it
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Fiorirà un Giardino**,
www.fioriraungiardino.com
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fornace Brioni**, www.fornacebrioni.it
- **Funky Table**, www.funkytale.it
- **Hübsch**, www.hubusch-interior.com
- **Ichendorf**, www.ichendorf milano.com
- **Iittala**, distr. da Fiskars,
www.fiskars.it - www.iittala.com
- **Illaria Innocenti**, www.illariai.com
- **Incipitlab**, www.incipitlab.com
- **J&V Store Jannelli&Volpi**,
www.jannellivolpi.it
- **Jars**, in vendita da Ila Malù,
www.ilamalu.com
- **Jars Céramistes**,
www.jarsceramistes.com
- **Joseph Joseph**, distr. da Trading Group,
www.josephjoseph.com -
www.trading-group.it
- **L'Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **La Fabbrica del Lino**,
www.lafabbricadellino.com
- **laRinascenza**, www.larinascenza.it
- **Le Stanze della Memoria**,
www.lestanzedellamemoria.it
- **Lékué**, distr. da Schoenhuber,
www.schoenhuber.com
- **Libeco**, www.libeco.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **MCM Emballages**, www.mcm-europe.it
- **MVH**, www.mvh.it
- **Madame Gioia Home**,
www.madamegioiahome.it
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Manuel Canovas**, distribuito da Colefax
and Fowler, www.colefax.com
- **Marina C.**, www.marinac.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Moi et Toi**, www.moi-toi.it
- **Muji**, www.muji.eu
- **Normann Copenhagen**,
www.normann-copenhagen.com
- **Orissa**, www.orissa.it
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Panasonic**, www.panasonic.com
- **Risani Marmi**, www.risanimarmi.it
- **Sambonet Paderno Industrie**,
www.sambonet.it
- **Samsung**, www.samsung.com/it
- **Segno Italiano**, www.segnoitaliano.it
- **Sen**, www.sen-factory.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**,
www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi**,
www.stamperiabertozzi.it
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tradizioni Associate**,
www.tradizioniassociate.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Wald**, www.wald.it
- **Whirlpool**, www.whirlpool.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com

BUONI DAL PROFUMO IN POI

LA STORIA CONTINUA

*Ne parliamo da 60 anni...
... non li abbiamo mai cambiati!
E non li cambieremo neppure quest'anno...
... a parte il vestito!*


Ghiottini
i Cantuccini alle mandorle



Seguici su Ghiott Firenze o su www.ghiott.it


Ghiott
1953

Piacere, Mielizia.



Linkage-Adv

Noi siamo la filiera del miele italiano

Controllato, garantito, ma soprattutto buono, sano e autentico: è il nostro miele, lo conosciamo bene perché lo facciamo noi, in Italia. Seguiamo ogni fase della lavorazione e ogni giorno ci prendiamo cura delle nostre api, rispettando l'ambiente, per poter offrire sempre prodotti eccellenti, dai sapori diversi e con tante qualità. Un vero Piacere.



Attrazione Naturale

www.mielizia.com



Scopri la nostra storia, i prodotti e le ricette su

LA NEWS PIÙ LETTA

Una bevanda calda è come una coccola nelle serate d'inverno. E nella stagione che ci stiamo lasciando alle spalle il gradimento dei nostri lettori online si è concentrato proprio sul pezzo dedicato ai trucchi per fare un vin brûlé perfetto. La sezione "consigli pratici" del canale news sta riscuotendo grande successo: oltre al pezzo sul drink speziato, sono piaciuti quelli su come scegliere tra forno statico e ventilato e sui consigli per far durare il cibo più a lungo.



TUTTO SULL'AVOCADO

Voluttuoso frutto esotico, l'avocado è sempre più utilizzato anche nella nostra cucina ed è ormai riconosciuto come prezioso alleato della salute. L'avocado infatti aiuta il cuore, contrasta l'invecchiamento, favorisce l'elasticità della pelle e il buon funzionamento degli occhi. Ma soprattutto il suo sapore e la consistenza burrosa, lo rendono un ingrediente unico. Il guacamole è la ricetta più nota dove è protagonista indiscusso: è una salsa leggermente piccante da servire con le chips di mais, o come condimento per le verdure. Questo delizioso frutto può arricchire macedonie e antipasti, ma può essere servito anche per accompagnare ricette creative. Sul nostro sito abbiamo dedicato uno speciale a questo frutto straordinario.

Benvenuta primavera

RICETTE CREATIVE, ARTICOLI, APPROFONDIMENTI E TANTE IDEE PER RENDERE UNICHE LE OCCASIONI IMPORTANTI

di Barbara Roncarolo



VEGGIE È FACILE

Se alcune ricette vegetariane sono creative e fantasiose, è anche vero che molti piatti sono parte della nostra tradizione culinaria. Basti pensare a parmigiana di melanzane, lenticchie in umido, pizza Margherita o alle tante varianti della pasta e fagioli, purché senza lardo o pancetta. L'area veg del nostro sito è varia: raggruppa ricette classiche senza carne o pesce e propone anche piatti sfiziosi più originali, come i veg burger di legumi (foto), o preparazioni con tofu, seitan o tempeh.



SPECIALE MATRIMONIO

I preparativi per le nozze regalano attimi favolosi: sogni, idee e creatività sono liberi di manifestarsi, per arrivare al giorno del sì sicuri di aver predisposto una cerimonia che rispecchi lo stile degli sposi. Sul nostro sito abbiamo preparato uno speciale matrimonio, per offrire tante idee da cui prendere spunto, ma anche per dare tutti gli elementi per un perfetto ricevimento fai da te. Clic dopo clic trovate torte da sogno, decori e cadeaux, confetti declinati in mille fogge e gusti e anche sacchetti e scatoline portaconfetti per lasciare agli invitati un ricordo unico.



CROSTATA: LA PIÙ AMATA

Per la base di pasta frolla occorrono semplicemente burro, farina, uova e zucchero e, se vi piace, un po' di scorza grattugiata di limone. Per la farcitura è ancora più facile: basta scegliere la confettura preferita. La crostata sul nostro sito è il dolce più amato del mese, perché si prepara rapidamente ed è genuina e golosa: una torta perfetta come dessert o per merenda.

Dal 1972

fior di loto

Sempre con te

#BIOIMPRONTA
#ricicla
#ECOSTENIBILE
#Antispreco
#BIOLOGICO
#bicicletta
#DISTAGIONE
#RIUSO
#SENZA OLIO DI PALMA



Naturalmente **biologici**,
incredibilmente **buoni**!

I nostri biscotti **senza olio di palma**
sono buoni in tutti i sensi.

Ami la terra? Scopri come prendertene
cura sul retro del pacchetto.

Ogni gesto è un'impronta, scegli
che segno lasciare ogni giorno.

Raccontaci e condividi i tuoi

semplici gesti con **#BIOIMPRONTA**



www.fiordiloto.it

Seguici su





Laura Maragliano

Camino per torte...

**STORIA DI UN ELEFANTINO CHE
VIVE NELLA APPLE PIE INGLESE.
POI UN PESTO “QUASI” DI
PRIMAVERA, POI UN COCKTAIL
CHE DIVENTA SOLIDO...
TANTE IDEE PER SALUTARE
L'INVERNO CHE SE NE VA**

**ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca
Moscheni e Laura Spinelli, in cucina Antonella Pavanello**

Spesso gli incontri sono casuali. Perché, proprio in un preciso momento (e solo in quello), cose o persone s'incrociano? Congiunzioni astrali, regole del caos, destino? Chi lo sa. So soltanto che in mezzo ai tanti oggetti esposti in una mostra di brocantage, quel piccolo elefantino di ceramica che vedete a fondo pagina, ha attirato la mia attenzione. Pensavo di aver trovato un soprammobile, invece si tratta di un utensile da cucina un tempo molto popolare in Inghilterra: il pie funnel, camino per torte. Questo piccolo oggetto, per fare il suo dovere, deve avere una base non diritta e uno sfiatatoio, che nel caso del mio funnel è la proboscide. Messo al centro della pie in cottura fa uscire il vapore sprigionato dal ripieno, consentendo alla sfoglia di risultare più croccante. I funnel sono nati durante il periodo vittoriano, mi ha spiegato il collezionista (www.teddytheartist.it), e si possono trovare di forme semplici, coniche o cilindriche, oppure più elaborate, come i popolari pie birds, merli che sveltano col becco giallo. Di ceramica o porcellana, di alluminio o vetro, oggi sono caduti in disuso diventando oggetti da collezione. Gli esemplari più antichi portano impressa la marca e il numero di registro da cui si può risalire all'anno di produzione. Il mio elefantino, che con la sua proboscide impettita è stato messo subito al lavoro nella cucina di redazione, è marchiato Nutbrown, un'azienda che tra il 1930 e il 1970 è stata molto popolare in Inghilterra per la produzione di pie funnel. Per provarlo, la nostra food stylist Antonella ha cucinato una classica apple pie, la torta inglese più famosa, il cui ripieno, da poco dichiarato patrimonio della UE, deve essere rigorosamente fatto con la mela Bramley: varietà considerata già dall'epoca vittoriana come la più adatta e di cui oggi esiste ancora il primo albero che, piantato nel 1809, fruttifica tuttora. La ricetta della nostra apple pie proviene dal libro "Perfect pie" i cui autori, Si King e Dave Myers (noti come "The Hairy Bikers"), sono due massicci motociclisti famosi per le loro trasmissioni di cucina tradizionale alla Bbc. Chissà quale funnel posseggono? Di sicuro il mio elefantino avvolto dal ripieno di mele si è sentito di nuovo a casa.

> segue a pag. 12



APPLE PIE

PER 8 PERSONE

per la pasta frolla: 400 g di farina
più quella per la lavorazione
- 250 g di burro più quello
per lo stampo - 1 uovo - 2 cucchiaini
colmi di zucchero semolato
- la scorza grattugiata di 1 limone
per il ripieno: 150 g di zucchero di
canna - 1/2 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di amido di mais - 600 g di
mele Bramley (o renette)
per lucidare: 1 uovo - 1 cucchiaio
di zucchero di canna

- **1** Preparate la pasta. Mescolate la farina, lo zucchero semolato e la scorza di limone in una ciotola. Disponete al centro il burro freddo a cubetti e impastate gli ingredienti con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Aggiungete l'uovo sbattuto con 2 cucchiaini di acqua fredda e lavorate il tutto finché la pasta sarà omogenea. Prelevate 1 terzo dell'impasto, formate una palla leggermente appiattita, avvolgetela con pellicola trasparente e mettetela in frigo. Formate una palla appiattita anche con la pasta rimasta e stendetela con un matterello su un piano infarinato: dovrete ottenere un disco di circa 2 mm di spessore con diametro sufficiente a ricoprire il fondo e i bordi di uno stampo da pie svasato di 1,2 litri (la pasta deve anche sbordare leggermente). Imburrate lo stampo e disponetevi la frolla pressandola bene e verificando che non ci siano bolle d'aria. Proteggete il tutto con pellicola trasparente e conservate in frigo.
- **2** Preparate il ripieno. Mescolate lo zucchero di canna, la cannella e l'amido di mais in un'ampia ciotola. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti, privatele del torsolo e riducetele a fettine. Mettetele nella miscela di zucchero e mescolate bene in modo che aderisca alle mele. Bucherellate la pasta nella tortiera e versatevi le mele (unite anche i residui dello zucchero aromatico).
- **3** Stendete la pasta rimasta. Adagiatela sulla pie e sigillate i bordi premendoli tra le dita. Con un coltello eliminate gli eccessi di pasta. Lucidate la superficie con l'uovo sbattuto. Impastate gli scarti e intagliatevi delle foglie. Disponetele tutto intorno alla pie e spennellate anch'esse con l'uovo. Create un camino per far sfiatare la torta: foratela al centro e inserite nel buco un cilindro di carta stagnola di 1 cm di diametro (noi abbiamo utilizzato un camino in ceramica, da appoggiare sul ripieno prima di aggiungere la sfoglia di copertura). Spolverizzate il tutto con lo zucchero di canna e cuocete in forno caldo a 200° per 45-50 minuti finché la torta sarà dorata. Se si scurisce troppo presto, proteggetela con un foglio di carta da forno. Servitela calda o tiepida.



Pesto di salvia

L'inverno non è ancora finito, ma si iniziano già a desiderare sapori più freschi e aromatici. In attesa del profumato basilico di stagione, provate questo straordinario pesto di salvia. Vi basterà pestare (o frullare) 30 foglie di salvia con 70 g di mandorle sgusciate e senza pelle, 50 g di grana, 150 ml di olio, un pizzico di sale e uno di pepe. Ne otterrete una salsa deliziosa che si conserva in frigorifero anche per 15 giorni, in un barattolo a chiusura ermetica e ben coperta di olio. Potete utilizzarla per condire la pastasciutta (in questo caso stemperatela con poca acqua di cottura della pasta) o dei tortelli di magro, ma anche per farcire degli involtini di vitello o pollo: stendete un velo di pesto sulle fettine di carne, arrotolatele, avvolgetele in una fetta di prosciutto e cuocete in olio e burro (è una versione insolita e piacevolissima dei saltimbocca alla romana). E se volete preparare in due secondi lo spezzafame più goloso del mondo, spalmate un po' di salsa su un trancio di focaccia caldo. Provare per credere...



L'8 marzo si festeggia la donna, il 21 arriva la primavera. Ecco le idee, i colori, i sapori gentili per celebrare due date fondamentali dell'anno



Mimosa cocktail in gelatina

Succo d'arancia e spumante brut: sono gli ingredienti dello storico drink che ricorda, nel colore, la mimosa, il fiore simbolo della giornata della donna. Per servirlo alle amiche in una veste insolita, eccolo in versione gelée. Per 25/30 pezzi, mettete a bagno in acqua fredda 20 g di gelatina in fogli per 10 minuti. Versate 250 ml di succo d'arancia fresco e filtrato in un pentolino, unite 1 cucchiaio di zucchero e scaldate a fiamma bassa. Unite la gelatina strizzata, fatela sciogliere mescolando e togliete dal fuoco. Aggiungete altri 250 ml di succo d'arancia filtrato e 500 ml di spumante brut, versate il cocktail in uno stampo quadrato di 22 cm di lato e mettete in frigo per almeno 8 ore. Immergete brevemente lo stampo in acqua calda e sformate la gelatina su un tagliere. Con uno stampino rotondo ricavate tanti shottini di mimosa che servirete su piattini individuali o su un piccolo vassoio. A piacere potete intensificare il colore unendo poche gocce di colorante alimentare giallo o aggiungere una nota più aromatica con uno spruzzo di acqua di fiori d'arancio.



Mug Cake al cioccolato

In America si chiamano così i dessert veloci in tazza, ovvero quei dolci estemporanei che si cuociono in un attimo al microonde e sono nati per risolvere quei momenti "drammatici" in cui si ha una terribile voglia di dolce ma non si ha niente in casa. Fate sciogliere a fuoco dolce 45 g di burro. Riunite in una ciotola 35 g di farina, 50 g di zucchero, 2 cucchiaini di cacao amaro, 1 cucchiaino di lievito e 1 pizzico di sale. Mescolate e incorporate il burro fuso, 1 uovo e 3 cucchiaini di latte. Suddividete il composto in 2 tazze da tè della capacità di 300 ml. Adagiate al centro dei quadretti di cioccolato fondente (50/70 g per tazza) e spruzzate ogni tazza con un cucchiaino d'acqua. Cuocete nel microonde alla massima potenza per 1 minuto e 20 secondi circa, finché i mug cake risulteranno gonfi, con i bordi asciutti e il centro leggermente umido. Lasciateli riposare per 5 minuti, spolverizzateli con zucchero a velo e accompagnateli con spicchi di fragola. Se non avete il microonde potete cuocerli nel forno tradizionale a 200° per 10-12 minuti usando cocotte resistenti al calore.

Un dolcetto da preparare al volo, un'idea originale per decorare la tavola.
Sono i piccoli sfizi che rendono divertente lo stare in cucina



Scatolette milleusi

Molti formaggi francesi ma anche il burro della Normandia, alcuni dolci, frutti e ortaggi, sono confezionati in scatolette, mini cassette o vassoietti in legno di balsa. Vale la pena di conservarli e, dopo averli lavati e asciugati accuratamente, riutilizzarli come contenitori per dare un tocco originale alla tavola. Sono ideali per servire piccoli snack di antipasto, biscottini e frutta fresca o secca, come cestini del pane in una tavola informale oppure per proteggere la base delle bottiglie dell'olio e del vino. A seconda dell'uso e della mise en place, potete presentarli al naturale o rivestirli con tovagliolini colorati, pizzi di carta bianchi, veline.



ARANCIA ROSARIA. PERFETTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E BENESSERE.

Ricca di vitamine A, B, PP e C,
ideale come coadiuvante della
cura degli stati influenzali

Ricca di antiossidanti
contro l'invecchiamento

Effetti benefici sulla
microcircolazione

Una sferzata di energia,
ideale per chi pratica sport



Rosaria è l'arancia rossa coltivata alle pendici dell'Etna da un gruppo di produttori associati secondo rigorose tecniche di produzione integrata. Fresca, succosa, profumata e con la caratteristica pigmentazione "rossa": infatti, grazie alla forte escursione termica tra il giorno e la notte, si accelera il processo di pigmentazione che fa diventare rosse le arance e che dà loro un'inconfondibile ricchezza organolettica.



Amici in cucina

UNA GIORNATA DA TRASCORRERE
INSIEME, TRA CHIACCHIERE,
FORNELLI E TANTI GOLOSI ASSAGGI

testo di Cristiana Cassé, ricette di Tommaso Fara e Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi, styling di Barbara Mantovani.
Si ringrazia per l'ospitalità www.food-spot.it di Tommaso Fara

Foto chips: centrotavola "Sombrero" Federica Bubani.
Foto cataplana: runner, tovagliette all'americana e
tovaglioli Society Limonta, tavolette in legno di Moi et
Toi, piatti "Teema" e sottobicchieri littala (design Issey
Miyake), bicchieri da laRinascente, numeri segnaposto
da 100Fa. Nella pagina a fianco, bicchieri Zara
Home, piattino Society Limonta Ceramics (design
Beatrice Rossetti). Foto tavolata: vedi pag. 23.
Indirizzi a pagina 6



**Chips di parmigiano
soffiato,**
pag. 22



**Cataplana
di conchiglie
allo zenzero,** pag. 22



In ogni gruppo di amici ce n'è sempre uno che ama cucinare. È una sorta di giustizia cosmica che li distribuisce qua e là, in modo che tutti ne abbiano uno. Ecco, coinvolgetelo in qualcosa di nuovo. Chiedetegli una giornata ai fornelli tutti insieme, dove lui farà da capo chef, in una sorta di Hell's Kitchen di noi altri, poco hell e molto kitchen. Il divertimento è assicurato e il pranzo, preparato con tante mani, regalerà soddisfazioni non solo al palato. Noi l'abbiamo fatto con l'amico Tommaso una domenica mattina. Arrivati a casa sua, l'abbiamo trovato con i fornelli già caldi, pronto a svelarci un antipastino bellissimo: le chips di formaggio soffiato. Difficile spiegare come due minuti di microonde possano trasformare il parmigiano in qualcosa di ancora più buono. Il risultato è strabiliante. Poi si era concordato un bel misto di cozze e vongole e Tommaso, per cuocerle, si presenta con una cataplana, una pentola della tradizione portoghese, un incrocio tra una padella e un forno, perfetta per le conchiglie. Ci aggiunge tanti aromi, tra cui lo zenzero, che stupisce per quanto si sposi bene con il sapore di mare.

> segue a pag. 19



BEERGARITA

Versate in una caraffa 4 cucchiaini di sciroppo di agave e il succo di 2 lime. Unite poca acqua e mescolate bene. Aggiungete 200 ml di acqua frizzante e 2 bottigliette di birra chiara e miscelate il tutto. Con uno spicchio di lime inumidite il bordo di 4 bicchieri, quindi appoggiateli capovolti su un piattino che avrete riempito di sale in modo che aderisca al bordo. Versate il cocktail nei bicchieri e decorate con fettine di lime e petali di rosa. Per 4 persone



Tatin di cipollotti e mandorle, pag. 22



Per l'oggettistica di queste pagine vedi a pag. 23.



Troccoli al saraceno
con padellata di verdure,

pag. 23



UN SPAZIO PER CUCINARE

Il padrone di casa di cui si parla nel servizio è Tommaso Fara (foto sopra). Di professione restauratore, ha scritto tre libri di cucina, tra cui l'ultimo "Diversamete cotto" (edizioni Gribaudo), ed è l'ideatore di Foodspot (www.food-spot.it), di cui vediamo gli ambienti in queste pagine: un loft a Milano con doppia cucina attrezzata dove si può trascorrere una giornata ai fornelli con gli amici (con o senza l'aiuto di Tommaso).

> segue da pag. 17

Intanto, Luca esegue alla perfezione il beergarita: birra, lime, sciroppo di agave, acqua frizzante. Sobrio, elegante, freschissimo. Vale la pena di prepararne un po' di più, di sicuro non avanzerà. Fare le tatin è stato poi uno dei passaggi più divertenti, sono come delle piccole magie. Il ripieno (miele, cipollotti, mandorle) si mette direttamente sulla teglia, ci si appoggiano sopra i dischetti di pasta e, poco prima di sedersi a tavola, si inforna tutto per pochi minuti. Poi basta capovolgere le tortine, che sveleranno la profumata farcitura. A questo punto siamo passati ai piatti forti. E qui c'è stato un piccolo momento di panico.

Barbara e Michela si guardano... "Come si fa a preparare i troccoli con le verdure se nessuno ha comprato i troccoli?" Tommaso ci guarda sbalordito: "ma i troccoli li facciamo noi!". Scusi chef, che distratti. L'impasto è particolare, con un po' di farina di grano saraceno che aggiunge un tocco rustico e sapido. Per tagliarli abbiamo usato l'apposito utensile, la chitarra, tipica delle regioni del centro-sud, ma si possono fare tranquillamente anche a coltello. E per condirli, una bella padellata di verdure ridotte a julienne e fritte, un tipo alla volta come si fa per la caponata. Un po' di origano e il gioco è fatto.

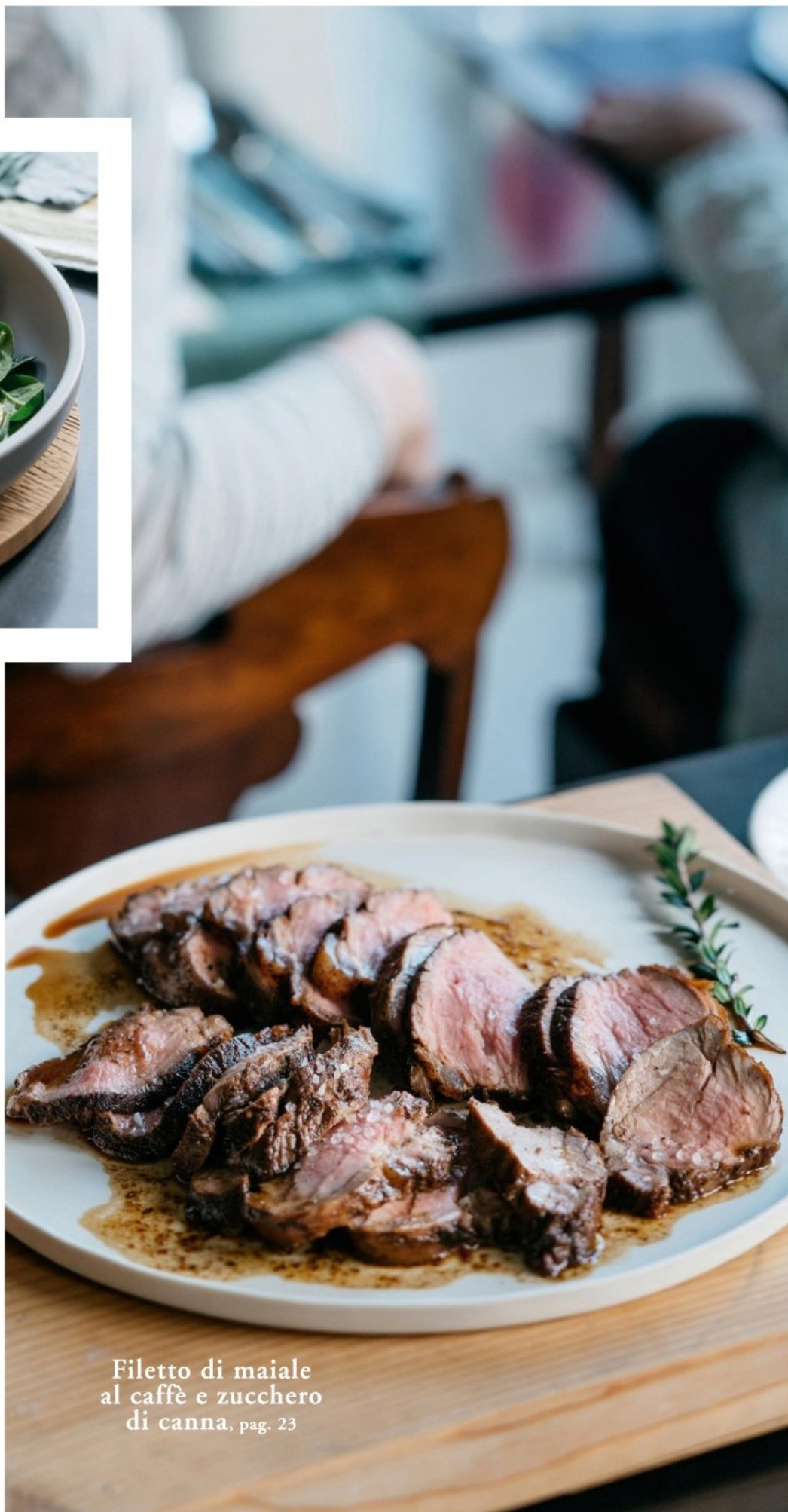
> segue a pag. 21



ROSTINI DI PATATE E CAROTE CON SPINACINI E SALSA VERDE

Sbucciate 8 piccole patate rosse e raschiate 2 grosse carote con il ciuffo (tenete da parte le foglie). Lessate gli ortaggi per 10 minuti e poi grattugiateli con la grattugia a fori grossi. Lavate le foglie di carota, spezzettatele e unitele alle verdure grattugiate. Salate e pepate. Strofinare una padella antiaderente con uno spicchio di aglio e scaldatevi un filo di olio. Con le mani inumidite, modellate tante polpette oblunghe, appiattitele leggermente e rosolatele a fiamma bassa nella padella 5-6 minuti per lato. Dissalate 2 acciughe e frullatele con 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di olio, 1/2 bicchiere di acqua e una manciata di foglie di prezzemolo. Distribuite 100 g di spinacini nei piatti, conditeli con qualche goccia di salsina e serviteli con accanto i rostini e la salsina rimasta suddivisa in 4 ciotoline. Per 4 persone

Per l'oggettistica di queste pagine vedi a pag. 23.



Filetto di maiale
al caffè e zucchero
di canna, pag. 23



**Pannacotta
alla barbabietola con
spuma al limone,**

pag. 23

> segue da pag. 19

Mentre le verdure per la pasta cuociono, Ioana prepara il filetto di maiale. La ricetta è facile facile. Una marinatura al caffè e zucchero, che dona un sapore divino, e 15 minuti in padella. Se volete fare amicizia con i fornelli ma ancora non ci siete riusciti, questa è la vostra chance. Impegno zero, massimo risultato. Ecco, anche questo dovete dire al vostro amico gourmand: di scegliere ricette che non facciano impazzire e diano soddisfazione. Certo, non è semplice, ma d'altronde deve pur meritarsela la palma del più bravo in cucina. Come contorno, Livia e Michele si esprimono in una ricettina da tenere sempre a portata di mano: i rostini di patate e carote. Le verdure scottate e grattugiate si assemblano a chenelle, si rosolano in padella e si servono con spinacini e una robusta salsa verde. Il dolce l'ha preparato Tommaso, un regalo per noi. Lo vediamo arrivare con tanti bicchieri colorati... Poi realizziamo che non sono i bicchieri, è la pannacotta stessa a essere rosa shocking, grazie alle barbabietole che, morbide e zuccherine, sono deliziose in un dessert al cucchiaino. È stato proprio divertente, bravi tutti! Quando lo rifacciamo?

BERE GIUSTO

Un vino bianco, per esempio il Furore della costiera amalfitana, si prende cura di tutta la prima parte del menu, dalle chips ai troccoli, dando particolare risalto alla varietà dei frutti di mare e seguendo da vicino l'equilibrio suadente delle verdure. Il Teroldego Rotaliano, in una versione dalla corposità moderata, è invece il vino ideale per il filetto di maiale, del quale esalta sia il caffè sia le spezie. Un calice di limoncello non troppo dolce accompagnerà alla perfezione la panna cotta.

