

I Quaderni di
CUCINA & VINI
ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Quaderno N. 2 € 7,90 **FREE**



Trenta ricette di
Gianfranco Pascucci • Nino Di Costanzo
Gino Pesce • Senio Venturi
abbinate alle etichette di Villa Franciacrta





Coordinamento editoriale

Alessandra Marzolini

Correzione ricette

Annelise Schimdt, Michella Bellezza

Correzione di bozze

Raffaella Pisacane

Impaginazione e grafica digitale

Antonio Pellegrino

Foto di copertina

Cintia Soto

In copertina Roberta Bianchi di Villa Franciacorta

Fotografie di

**Andrea Di Lorenzo, Ristorante Acqua Pazza,
Ristorante Daní Maison, Ristorante L'Asinello, Cintia Soto,
Studio Mammanannapappacacca, Villa Franciacorta**

Damar 2010 s.r.l.

I diritti di traduzione, di riproduzione, di memorizzazione elettronica e di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo, compresi i microfilm e le copie fotostatiche, sono riservate per tutti i Paesi

Redazione

Cucina & Vini

Via Francesco Algarotti, 18 - 00137 Roma

Tel. 06.98872584

<https://www.cucinaevini.it>

info@cucinaevini.it

Amministrazione e pubblicità

Damar 2010 s.r.l.

Via Francesco Algarotti, 18 - 00137 Roma

Tel. 06.98872584

Quaderno N. 2 - Sommario

Introduzione	02
--------------	----

VILLA FRANCIACORTA	04
--------------------	----

Le ricette di Nino Di Costanzo

Gran crudo	08
Risotto ai limoni	10
Tortelli di gamberi con zucchine	12
Ravioli di coniglio	14
Pasta e patate	16
Mare Nostrum	18
Agnello in parmigiana di melanzane	20
Napul'è	22

Le ricette di Gino Pesce

Seppia gusto brace con misticanza, carciofi e menta	24
Carpaccio di ricciola, rapa rossa, yogurt greco e aria all'acqua di mare e colatura di alici	26
Rigatoni, con calamaretti, lime e lemongrass spontaneo	28
Linguine ai ricci di mare	30
Coda di rospo arrosto con carciofi, fave e zuppa di piselli	32
Pesce spada marinato alla soia con carote e semi di papavero	34
Tonno cotto e crudo con panure di olive nere e crema di peperoncelli verdi	36

Le ricette di Gianfranco Pascucci

Gamberi rossi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi	38
Parmigiana di mare	40
Il pesce spada con la sua preda	42
Riso in rosso di Senise, acido di pecora e calamari	44
Spaghetti allo stracotto di tonno	46
Ravioli di pescatrice in brodo umami	48
Polpo rosticiato con salicornia e patate	50
Triglia croccante, foie gras al Marsala, lamponi e nocciole	52
Neve estiva, finocchio marino e visciole	54

Le ricette di Senio Venturi

Tartara al fumo di ginepro, salsa di ciliegie, mousse di parmigiano	56
Ravioli al vapore di capocollo alla brace, crema di asparagi, pop corn di maiale	58
Gnocchetti alle ortiche, fondo di cacciagione, stracotto di cinghiale e funghi di stagione	60
Riso Carnaroli, mandorle e fagiano	62
Quaglia ripiena di fegato grasso, macedonia di nespole e taccole	64
Piccione in casseruola con datteri e cacao	66

INTRODUZIONE

Seconda raccolta di ricette pubblicate su “Cucina & Vini”, a conclusione del venticinquesimo anniversario dalla fondazione della nostra rivista. In questo quarto di secolo siamo stati testimoni dell’evoluzione della nostra cucina che talvolta suscita non poche discussioni per la complessità di certe preparazioni. Quanto raccontavamo a inizio anni Duemila era percepito con la stessa circospezione che alcuni manifestano oggi, ma in realtà quegli strani apparecchi, il Roner o l’abbattitore per esempio, che sembravano del futuro, oggi sono disponibili per tutti e sono parte integrante delle cucine di tante famiglie. I nostri amici cuochi si spingono sempre oltre, conservando, però, un solido ancoraggio alla eredità gastronomica dei territori e rispettando energicamente i sapori che la natura arriva a fornire quando è sapientemente utilizzata.

Per noi di “Cucina & Vini” il mondo della gastronomia è sempre stata intimamente legato a quello del vino che invece in questo momento sta vivendo una fase molto più critica: il movimento del vino dealcolato sta creando uno spartiacque nel mondo degli abbinamenti perché la storica e tradizionale presenza di alcol è essenziale nella dialettica tra vino e piatto, mentre la sua assenza riduce enormemente la possibilità di centrare un abbinamento con un dealcolato. Posto che l’enogastronomia raccontata sui nostri media sia un’attività a sfondo ludico, al momento pensiamo che l’abbinamento debba creare quel matrimonio di amore sul palato che è essenziale per gioire completamente. In tema di abbinamenti al vino, in questo quaderno ospitiamo un *partner* di eccezione, l’azienda **Villa**

Franciacorta che si è sempre distinta nell’impegno profuso a dare ai vini con le bollicine una dimensione enogastronomica completa, proponendoli come prodotti da sposare alla buona tavola, dando un contributo sostanziale a svincolare questi vini dalla limitante abitudine del vino da festeggiamento. In questo quaderno troverete quindi tutti i piatti proposti in abbinamento ai diversi Franciacorta prodotti dall’azienda di Monticelli Brusati, salvo pochissimi che richiedevano un eccellente rosso aziendale.

Le preparazioni sono pensate, progettate e proposte da quattro valenti chef italiani si tratta di **Nino Di Costanzo**, con il suo ristorante Daní Maison nella meravigliosa isola d’Ischia. **Gino Pesce** chef e patron del ristorante Acqua Pazza di un’altra bellissima isola italiana, Ponza. Sempre di mare parliamo con un altro chef veramente fantastico, **Gianfranco Pascucci** del Porticciolo di Fiumicino e per finire arriviamo in Toscana nel delizioso ristorante di **Senio Venturi**, l’Asinello, di Villa a Sesta, piccolo borgo a un passo da Castelnuovo Berardenga.

Si parte da Ischia in questo viaggio immaginario in quattro mete stellate alla scoperta di ricette straordinarie ed esperienze uniche. **Daní Maison** è un’oasi in cui tutto è straordinariamente perfetto, tutto è pensato, voluto e realizzato dalla mente creativa di un **artista** eclettico che è in grado di realizzare piatti fantastici. Nino non parte mai da qualcosa che non sia **parte integrante del suo territorio**, della tradizione della sua famiglia, **degli ingredienti** che hanno reso famosa nel mondo la sua isola, Napoli e la regione Campania. “È tutto frutto dei tanti sacrifici fatti dai nostri produttori. La riuscita delle ricette la devo a loro, va a loro tutto il riconoscimento. Noi cuochi **abbiamo**

la responsabilità di portare in tavola i prodotti che facciano capire dove sono le nostre **radici**".

L'esperienza da Daní Maison è indimenticabile, i suoi piatti sono geniali creazioni, quello che si vive da lui è emozione alla stato puro!

Approdiamo a Ponza, in una delle piccole isole, gioielli incastonati nel blu del nostro mare, concentrati di vita, di esperienze, di saperi e sapori che ti assalgano appena metti il piede a terra, scendendo dall'aliscafo o dalla nave. Qui siamo nel Lazio, in una regione **ricca di prodotti straordinari**, in più a **Ponza il pesce è qualcosa di fantastico**. L'**Acqua Pazza** è un indirizzo storico, una certezza assoluta per chi ama da sempre quest'isola. "Il pesce qui è selvaggio, nel mio locale sono banditi tutti i pesci di allevamento - afferma Gino -. È abbinato ai sapori mediterranei in maniera tradizionale, ma anche con originalità, il che permette di realizzare piatti straordinari". Il ristorante dopo il Covid si è spostato in una nuova *location*, non solo più grande e spaziosa, ma un posto spettacolare, **a picco sul mare**. Una esperienza da non perdere!

Rimaniamo nel Lazio per il terzo chef di questo bellissimo percorso, Gianfranco Pascucci del ristorante **Il Porticciolo** di Fiumicino. Autodidatta, appassionato da sempre, anche per storia familiare visto che il nonno aveva una trattoria. Ma nel suo percorso professionale non ci sono studi presso scuole alberghiere o grandi stage da cuochi famosi, ma tanta attenzione nei confronti della materia prima e molta esperienza a tavola nei ristoranti di grandi chef come Fulvio Pierangelini, Massimiliano Alajmo e Massimo Bottura. Tre nomi eccellenti della cucina italiana contemporanea che hanno ispirato Gianfranco nei profumi, nei sapori e nelle consistenze che oggi troviamo nella sua cucina.

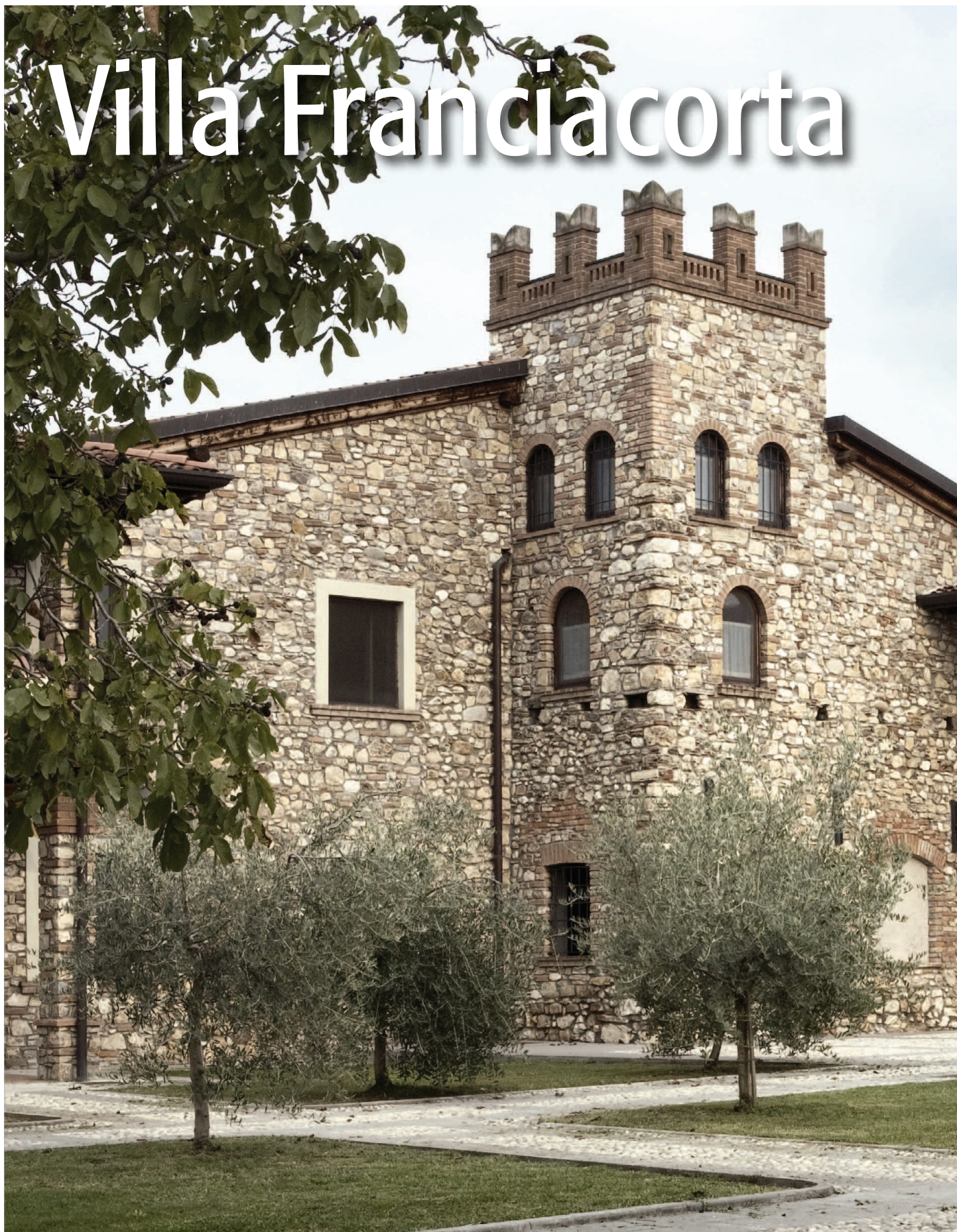
Per il resto è tutta farina del suo sacco, ha metabolizzato le esperienze e realizzato i procedimenti e le tecniche che sono alla base dei suoi piatti. Piatti geniali, di grande consistenza, golosi, non solo belli, frutto di una grande ricerca delle materie prime che gira sempre intorno al mare, vero fulcro della sua vita, e all'ambiente marino. E sono queste le esperienze che vengono tradotte in ricette. Da pochi mesi Gianfranco ha affiancato al ristorante anche un **mare bistrot**. Un altro indirizzo dove ascoltare le bellissime storie di vita di mare e di passione gastronomica!

Cambiamo regione e ci incamminiamo verso la Toscana con le sue colline, i borghi e gli antichi castelli, con i paesaggi scanditi da viti e olivi. Qui la bellezza è ovunque, natura, storia, architettura, tutto ti lascia senza fiato. Il ristorante **L'Asinello** di Senio Venturi è a Villa a Sesta, piccolo borgo a un passo da Castelnuovo Berardenga. I piatti esprimono la tradizione toscana che lo chef ha dentro da sempre. "Un bravo cuoco deve sempre saper contestualizzare il ristorante al territorio, la cucina al ristorante. Le materie prime sono le protagoniste, poi ci sono i sapori, è un po' come se avessi una tavolozza di colori con cui giocare, che devi mettere nel piatto a chi viene a mangiare da te. Non è solo una questione di ricette ma anche di sensazioni, di storia", afferma Senio. In questo luogo bellissimo, insieme alla moglie Elisa Bianchini che gestisce la sala, hanno realizzato un piccolo capolavoro. Un ristorante a misura d'uomo, con una cucina di un livello incredibile! Il nostro invito è quello di divertirsi a provare le ricette nelle vostre cucine di casa, abbinandole anche ai vini che proponiamo. Certo, sarà difficile ottenere lo stesso risultato, sicuramente, però, stupirete i vostri commensali e voi stessi degli esiti della sfida.

Buona lettura e buon divertimento

Alessandra Marzolini e Francesco D'Agostino

Villa Franciacorta



Oltre sessant'anni di viticoltura e ben **quarantasei** di Franciacorta, l'azienda della **famiglia Bianchi** è una delle interpreti più **identitarie** del territorio



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI VILLA FRANCIACORTA

Abbiamo incontrato editorialmente Villa Franciacorta la prima volta nel 1999, appena nata "Cucina & Vini". Eravamo al Vinitaly e, presentata la nostra rivista, raccoglievamo contatti e materiali per articoli futuri. Avevamo previsto di fare un pezzo sulla Franciacorta, di cui già seguivamo l'evoluzione, e in fiera volevamo solo selezionare vini di aziende che, seppur affermate, non erano ancora presenti in modo capillare su tutto il mercato nazionale. Tra tanti scegliemmo il Franciacorta Satèn 1995 di Villa Franciacorta, azienda fondata dalla famiglia Bianchi nel 1960, insieme ad altre due etichette non millesimate, ma più rinomate. Il mondo di questa azienda ci incuriosiva anche per la proposta diversa, ovvero i Franciacorta erano tutti millesimati per sottolineare il forte legame di ogni bottiglia con l'annata, proponendo ogni etichetta, al pari di un vino tranquillo, quale espressione irripetibile del luogo, dell'anno, dell'uomo. La tradizione d'oltralpe, che in Italia è stata mutuata, suggeriva di focalizzare la produzione su una cuvée di diverse annate, sempre simile a se stessa, e di proporre millesimati solo nelle stagioni migliori. La famiglia Bianchi con il suo approccio più viticolo che enologico ha dato un contributo sostanziale a considerare i Franciacorta, ma anche tutta la categoria degli spumanti italiani secchi, dei vini da godere a tavola in abbinamento al cibo. Questa cosa ci colpiva perché alla base delle nostre scelte editoriali c'era e c'è l'abbinamento, è una dichiarazione di intenti che si trova nel nostro nome. Due anni dopo nasce l'idea della guida *Sparkle*, dedicata proprio a questa categoria di vini e con la prima edizione, presentata a dicembre 2002, dieci vini avevano ottenuto le 5 sfere, il massimo riconoscimento, e ben due erano di Villa Franciacorta, che in tutte le ventitré edizioni di *Sparkle* ha sempre ottenuto almeno un 5 sfere.

Radici e futuro

Nel 1960 **Alessandro Bianchi** decide di



In apertura, il castelletto del borgo; in questa pagina, da sopra, foto di famiglia con Paolo Pizziol e Roberta Bianchi al centro e i figli Matteo a sinistra e Alessio a destra; sotto, l'ingresso dell'azienda

recuperare l'antico borgo del Cinquecento di Villa, nel comune di Monticelli Brusati, ridando dignità a un piccolo gruppo di mezzadri ridotto in miseria, riportando alla bellezza delle mura che avevano attraversato i secoli e rinnovando l'attitudine storica di quelle terre, da sempre cantate come vocate alla viticoltura. Tutto questo con l'umiltà basata sulla consapevolezza "che non siamo proprietari ma soltanto dei custodi di quel fazzoletto di territorio per un tempo brevissimo, rispetto ai tempi delle terre, e che dobbiamo fare quanto in nostro potere per preservarlo e passarlo alle generazioni future". Amava dire Alessandro Bianchi nelle occasioni di incontro e di intervista che abbiamo avuto in passato, visto che è mancato nel 2020. Forse questa visione è alla base di tutte le scelte che Alessandro ha fatto con la figlia Ro-

berta e poi anche con il genero **Paolo Pizziol** (marito di Roberta): produrre soltanto Franciacorta Millesimati, alimentando la biodiversità tramite la scelta della viticoltura biologica, unica possibile per rispettare la terra, utilizzando soltanto uve di proprietà. Senza dubbio una sfida, visto anche il cambiamento climatico, ma l'idea è di individuare anno per anno la specifica vocazione di ogni singola parcella, vinificandola separatamente e dandole il suo spazio nell'etichetta a lei più adatta. Questa tensione verso la specificità è stata amplificata da una lunga attività di ricerca condotta a partire dal 2013 con l'Università di Firenze che ha portato a selezionare due lieviti, tra i trecento raccolti nei vigneti e analizzati, che oggi sono utilizzati per la fermentazione dei vini base. "È una scelta coerente con il lavoro che facciamo in vigna. Non avrebbe senso, infatti, investire tante energie per poi usare lieviti commerciali, che ridurrebbero l'unicità e la forte caratterizzazione del nostro Franciacorta, con questi lieviti tuteliamo la biodiversità di cantina", spiega Roberta Bianchi.

Le uve provengono da quarantasei ettari di vigneti, inclusi in cento ettari di proprietà, parte a bosco e parte a seminativi. Territorio che fu suddiviso in venticinque parcelle, grazie a un lavoro di osservazione dei differenti profili pedologici e microclimatici, portando a definire diversi portainnesti e diversi individui, alcuni selezionati in un vecchio vigneto, altri acquistati sul mercato; il fine è quello di conservare



anche la variabilità intervarenale in un insieme di vigneti che oggi è caratterizzato da un'età media di venticinque anni e che annovera piante fino a quarantacinque anni.

Le diverse masse sono gestite nella cantina completamente interrata e vanno a costituire i vini base che opportunamente miscelati rappresentano l'anima e il codice di ciascuna etichetta. In ogni parte del processo la presenza dell'uomo è essenziale perché è intesa come cura dei dettagli, ovvero capacità di fare la scelta più adatta davanti a qualunque bivio. La manualità si ritrova in ogni parte del processo, fino alla fase finale del *remuage* che è effettuato a mano, utilizzando le *pupitre*, con una media di circa diciannovemila bottiglie girate al giorno.

L'altro ingrediente sostanziale in azienda è il **tempo**, un alleato prezioso per chi vuole produrre vini con seconda fermentazione in bottiglia importanti; qui la maturazione sui lieviti ha una durata minima di tre anni e massima di addirittura quindici: "È il più importante ingrediente, secondo solo al *terroir*", per usare le parole di Roberta. E il tempo è dalla parte di **Alessio e Matteo**, figli di Roberta e Paolo, ventisette anni il primo, venticinque il secondo, entrambi oggi nella squadra aziendale, dopo avere terminato gli studi, ad affiancare nelle scelte e nell'attività i genitori. Il testimone di custodi del borgo di Villa passa di generazione in generazione dal nonno a Roberta e Paolo fino, poi, ad arrivare ai nipoti, conservando la filosofia



iniziale basata sul **rispetto**, ma con mezzi sempre più aggiornati da un indole naturale alla ricerca che la famiglia Bianchi si trasmette.

Vedere

Villa Franciacorta vale il viaggio certamente per il vini; non trascurabile però il valore aggiunto rappresentato da un luogo suggestivo del tardo Medioevo che ospita dal 1990 l'agriturismo **Villa Gradoni Charme & Nature**, dotato di ventidue stanze. L'accoglienza è completata dal ristorante di territorio **Èla**, che propone una cucina basata su ingredienti prodotti nell'area per un giusto mix tra la grande tradizione bresciana e la cucina contemporanea. Ovviamente la visita alle cantine ipogee aggiunge ulteriore suggestione, completata dalla degustazione dei Franciacorta aziendali.



Sopra, veduta delle cantine; sotto, un suggestivo angolo del borgo



NINO DI COSTANZO

Gran crudo

Per le mazzancolle alla puttanesca

4 mazzancolle
Pesto di basilico
Polvere di capperi
Polvere di olive
Polvere di pomodori secchi
Olio extravergine di oliva
Sale Maldon

Per gli scampi

4 scampi
Yogurt di bufala
Una mela verde
Zeste di lime
Olio extravergine di oliva
Sale Maldon



Chef: **Nino Di Costanzo**

Ristorante Daní Maison

Via Montetignuso, 4

80077 Ischia (Na)

Tel. 081.993190

www.danimaison.it

info@danimaison.it

Chiusura: lunedì intera giornata e martedì a pranzo

Per i gamberi bianchi

4 gamberi bianchi
Brunoise di zucchine, carote,
peperoni gialli, ravanelli
Zenzero fresco
Zenzero marinato

Per le seppie

4 seppie
Arancia candita
Arancia salata*
Arancia arrostita**
Ravanelli

Per la palamita in Caesar salad

4 filetti di palamita spinati
Pomodoro confit
4 bastoncini di cetrioli
4 crackers al nero di seppia
4 sfoglie di parmigiano
Caesar salad

Per i gamberi rossi

4 gamberi rossi
Una fresella
Salsa al mandarino
Cremoso di bufala
Foglie di melissa

Per la guarnizione

Germogli di basilico
Germogli di rapa rossa
Germogli di carciofo
4 foglie di nasturzio

Per le mazzancolle alla puttanesca sguisciare ed eviscerare i crostacei, ridurne la polpa in una tartara fine, raccogliendola dandole una forma cilindrica e riporla nell'abbattitore. Una volta abbattuta ricavare dal cilindro quattro piccoli dischi sottili, disporli su un piatto e condire con olio extravergine di oliva, sale Maldon, e le polveri di capperi, di olive nere, di pomodori secchi e il pesto di basilico. Guarnire con germogli di basilico.

Sguisciare ed eviscerare gli scampi, ridurne la polpa in tartara poi stenderla formando una mattonella. Abbatteverla e tagliarla con dei coppapasta in forme rotonde di varie dimensioni. Condire

con sale Maldon, olio extravergine di oliva, yogurt di bufala, zeste di lime e brunoise di mela verde.

Sguisciare ed eviscerare i gamberi bianchi, ridurne la polpa in tartara, conferire una forma cilindrica e abbattere. Dal cilindro ricavare quattro dischi sottili e condirli con zenzero marinato tagliato a julienne, zenzero fresco grattugiato, una micro brunoise di zucchine, carote, peperoni gialli e ravanelli. Guarnire con germogli di rapa rossa.

Pulire accuratamente le seppie eliminando le interiora e i filamenti neri quindi abbatteverle. Tagliarle poi a stri-



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE DANÍ MAISON

il vino



**Franciacorta Diamant
Pas Dosé 2019**

prezzo: € 63,00

scioline sottili a mo' di fettuccine e condire con pezzetti di arancia candita, arancia salata, arancia arrostita, ravanello e germogli di carciofo.

Arrotolare su se stessi i filetti di palamita, quindi abatterli poi tagliare quattro rondelle non troppo sottili. Servire con un bastoncino di cetriolo crudo, crackers al nero di seppia, sfoglie di parmigiano, pomodoro confit e Caesar salad. Guarnire con una foglia di nasturzio.

Sgusciare i gamberi rossi, eliminare la testa e l'intestino, ridurre la polpa in una tartara quindi stenderla formando una sorta di mattonella e metterla

nell'abbattitore. Con la punta di un coltello ben affilato ricavare dalla mattonella quattro coralli stilizzati, condirli con sale, olio extravergine di oliva, salsa al mandarino, cremoso di bufala un poco di fresella sbriciolata e una foglia di melissa.

*ottenuta pelando al vivo un'arancia e arrostando gli spicchi con un cannello

**ottenuta mettendo due arance in un sacchetto per sottovuoto coperte con sale grosso. Sigillare e lasciare a marinare per trenta giorni, trascorsi i quali togliere il sale in eccesso e recuperare solo la parte arancione della buccia, poi tritare



Risotto ai limoni

Ingredienti per 4 persone

g 320 di riso
12 gamberi
La buccia e il succo di un limone
Burro
Parmigiano Reggiano
Scalogno confit *
Sale

Per lo scalogno confit

3 scalogni
g 20 di zucchero
Olio extravergine di oliva

Per il mix di limoni

Il limone salato

Un limone
g 500 di sale grosso

Il limone candito

La buccia di un limone
g 250 di zucchero

Per la guarnizione

Cubetti di bucce di limone (solo la parte bianca)
Palline di zucchine sbollentate
Germogli di melissa
2 Foglie di oro alimentare

Per il limone salato, coprire completamente il limone con il sale grosso e lasciar marinare per venti giorni. Trascorso il tempo sciacquare il limone, recuperare solo la buccia e tagliarla a julienne finissima.

Pelare gli scalogni, tagliarli in quattro parti e sistemarli all'interno di una pirofila. Aggiungere lo zucchero e un giro di olio extravergine di oliva, cuocere in forno a 90 °C per tre ore.

Per il limone candito, tagliare la buccia a julienne, sbollentarla in acqua bollente un minuto e ripetere l'operazione cinque volte partendo sempre da acqua fredda. Poi lasciar macerare la buccia in uno sciroppo realizzato con lo zucchero e un litro di acqua per circa trenta minuti. Realizzare una pasta di limone con la buccia di un limone, sbianchirla in acqua bollente e nel frattempo ridurre della metà il succo a fuoco medio. Aggiungere le bucce sbianchite nel succo ridotto, frullare tutto e passare al setaccio.

Pulire i gamberi eliminando teste, code e intestini. Tritare la polpa poi formare delle palline e metterle nell'abbattitore. Essicare i carapaci per venti minuti in forno a 110 °C quindi tritarli finemente; tenere da parte.

Cuocere il riso in acqua bollente salata, scolarlo poi aggiungere la buccia di limone salato, quella candita e la pasta di limone. Mantecare sul fuoco medio con burro, parmigiano e dello scalogno confit.

Poco prima di servire panare le palline di gambero nel trito di carapaci.

Suddividere il risotto nelle fondine e guarnire con le palline di gambero, quelle di zucchine, cubetti di bucce di limone, i germogli di melissa e pezzettini di oro alimentare.



il vino



Franciacorta Emozione Brut 2020

prezzo: € 14,50



Tortelli di gamberi con zucchini

Ingredienti per 4 persone

Olio extravergine d'oliva

Sale

Per la pasta all'uovo

g 350 di farina 00

g 150 di semola

8 tuorli di uova

Un uovo intero

g 15 di sale

Per il ripieno

g 200 di gamberi rossi

g 200 di burro

g 150 di farina

g 100 di pomodori datterini

Un limone

Foglie di prezzemolo

Foglie di basilico

Per la salsa alle zucchini

g 300 di zucchini (solo la parte verde)

20 foglie di menta

g 20 di olio extravergine di oliva

Sale

Per le zucchini marinate

12 fettine di zucchini sbianchite

La buccia grattugiata di mezzo limone

La buccia grattugiata di mezza arancia

Zenzero fresco grattugiato

Foglie di menta

Erba cipollina

Fior di sale

Olio extravergine di oliva

Per i gamberi marinati

12 code di gamberi rossi

Zenzero fresco

Olio extravergine di oliva

Fior di sale

Per la guarnizione

Crostini di pane fritti

Germogli

Cubetti di pomodoro

Olio extravergine di oliva

Realizzare la pasta all'uovo secondo la procedura classica, ottenere un panetto liscio e omogeneo, avvolgerlo nella pellicola e lasciare riposare per un'ora a temperatura ambiente.

Pulire i gamberi, eliminare l'intestino e mettere da parte la polpa. Utilizzare teste, code e carapaci per fare un brodo in un litro di acqua e con i pomodori, il basilico e il prezzemolo. Portare a ebollizione e cuocere a fuoco basso per circa venti minuti. In una padella sciogliere il burro, aggiungere la farina e il brodo di gamberi passato al passaverdure. e portare a ebollizione. Cuocere per quattro minuti poi lasciar raffreddare quindi aggiungere la polpa dei gamberi tagliata finemente e una grattugiata di buccia di limone. Amalgamare bene dopodiché trasferire il ripieno in un sac à poche.

Cuocere la parte verde delle zucchini in acqua bollente salata per circa tre minuti; scolare e condire con l'olio extravergine di oliva, foglie di menta e una presa di sale. Frullare ottenendo una crema liscia.

Per le zucchini marinate, sistemare le fettine in una pirofila e condire con tutti gli ingredienti. Lasciar insaporire per venti minuti.

Disporre in una pirofila le code di gamberi rossi e condire con gocce di olio extravergine di oliva, zenzero e qualche granello di fior di sale; lasciar insaporire per venti minuti.

Nel frattempo stendere il panetto di pasta in una sfoglia sottile; ritagliare venti quadrati di otto centimetri per lato, disporre al centro di ognuno un poco di ripieno e confezionare i tortelli facendo convergere le estremità al centro.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli non appena verranno in superficie; irrorarli con un filo di olio extravergine di oliva.

Stendere in ogni piatto la crema di zucchini in rettangoli di varie dimensioni e accanto appoggiare i tortelli guarniti con dei germogli. Qua e là sistemare rotolini di zucchini marinate e accostate

a questi le code di gambero guarnite con fiori eduli, crostini di pane fritti, cubetti di pomodoro e gocce di olio extravergine di oliva.

il vino



Franciacorta Cuvette Brut 2019

prezzo: € 40,00



Ravioli di coniglio

Ingredienti per 4 persone

Per il ripieno

Un coniglio di medie dimensioni pulito

Brodo di pollo

Mirepoix di carote, cipolle, sedano

ml 50 di vino bianco

Timo limone

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la pasta fresca

g 300 di tuorli di uova

g 250 di semola

g 250 di farina 00

2 uova intere

Una bustina di zafferano

g 10 di olio extravergine di oliva

g 5 di sale

Per la salsa di provola

g 500 di panna

g 250 di provola

Per la salsa di rapa rossa

ml 100 di estratto di rapa rossa

g 60 di rapa rossa

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

Germogli di rapa rossa

Sfoglie di rapa rossa

Olio extravergine di oliva

Sezionare il coniglio e trasferirlo in un tegame e farlo scottare velocemente su tutti i lati; aggiungere la mirepoix di verdure e il vino bianco e cuocere per circa mezz'ora. In seguito aggiungere il brodo di pollo fino a coprire e continuare la cottura ancora per due ore e mezza.

Nel frattempo preparare la pasta procedendo nel modo classico, amalgamando tutti gli ingredienti a mano o nella planetaria. Quando l'impasto risulterà liscio e omogeneo, ricavarne un panetto e avvolgerlo nella pellicola, lasciar riposare a temperatura ambiente per un'ora.

Una volta ultimata la cottura del coniglio, estrarlo dal tegame e metterlo da parte; recuperare il fondo di cottura e farlo ridurre a fuoco medio finché non avrà assunto la consistenza di uno sciroppo. Spolpare il coniglio, trasferire la carne in una ciotola e condire con il fondo di cottura ridotto, il timo limone tritato, sale.

Per la salsa di provola ridurre della metà la panna a fuoco medio, quindi aggiungere il formaggio tritato, far sciogliere e frullare.

Cuocere la rapa rossa nel suo estratto per circa venti minuti e poi frullare.

Stendere la pasta fresca ricavando una sfoglia sottile; con l'aiuto di un coppa-pasta di medie dimensioni ottenere trentadue dischi, disporre al centro di ognuno il ripieno di coniglio e confezionare i ravioli.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare non appena verrà a galla. Condire con un poco di olio extravergine di oliva e sistemare otto ravioli per ogni fondina precedentemente colorata con gocce di salsa di provola e di rapa rossa. Guarnire con germogli e sfoglie sottili di rapa rossa.

il vino



Franciacorta Bokè Rosé Brut 2020

prezzo: € 45,00



Pasta e patate

Ingredienti per 4 persone

Per la zuppa di patate

g 200 di patate a pasta gialla
g 200 di pomodori San Marzano
Uno scalogno
Timo
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la spuma di patate

g 200 di patate a pasta gialla
g 40 di panna fresca
Uno scalogno
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la salsa al parmigiano

g 100 di panna
g 60 di parmigiano

Per le cialde di patate viola

3 patate viola di media dimensione
bollite
Olio extravergine di oliva
Sale

Per le patate cristallo

Una patata a pasta gialla
12 foglie di prezzemolo

Per la pasta mista

g 200 di pasta mista corta a piacere
g 50 di concassée di pomodoro
g 30 di burro
Basilico
Sale, pepe

Per la guarnizione

Gamberi rossi
Concassée di pomodoro
Riccioli di patate fritti
Prezzemolo
Erba cipollina
Fiori eduli

Per la zuppa di patate preparare un fondo con lo scalogno tritato, olio extravergine di oliva e timo; lasciar appassire lentamente a fuoco basso. Unire poi le patate tagliate a cubetti, far stufare leggermente quindi aggiungere i pomodori San Marzano schiacciati con una forchetta. Cuocere lentamente con il coperchio per circa cinquanta minuti, quindi aggiustare di sale e pepe; frullare e setacciare ottenendo una crema sottile.

Per la spuma di patate, fare un fondo con lo scalogno tritato e l'olio extravergine di oliva. Lasciar appassire e poi unire le patate tagliate a cubetti e stufarle facendo eliminare l'amido. Aggiustare di sale e pepe, unire la panna e far ridurre. Frullare, setacciare e trasferire la crema nel sifone caricato con due bombole di azoto.

Per la salsa al parmigiano, ridurre la panna della metà scaldandola a fuoco medio. Aggiungere il parmigiano grattugiato, scaldare leggermente quindi frullare e setacciare.

Lessare le patate viola e sbuciarle quando sono ancora calde poi tritarle, setacciarle e condire con sale, olio extravergine di oliva. Stendere il composto ottenuto su un foglio di silicone e abbattere poi, con dei coppapasta circolari di diverse dimensioni; ricavare dei dischi che, al momento di servire, verranno bruciati con il cannello.

Coppare una patata gialla ottenendo un cilindro, da questo ricavare delle sfoglie sottilissime, poi accoppiare due sfoglie e tra queste inserire altrettante foglioline di prezzemolo. Sistemare le sfoglie così ottenute tra due fogli di carta da forno e tostarle in padella adagiando sopra un peso per esercitare pressione.

Cuocere la pasta mista in abbondante acqua salata, scolarla poi saltarla in padella con il burro, la concassée di pomodoro, pepe e il basilico tagliato a julienne.

Su ogni piatto distribuire in gocce la zuppa e la spuma di patate e la salsa di parmigiano poi con il dorso di un cucchiaino allungarle creando delle virgole. Disporre tutto intorno le cialde di patate viola, i vari formati di pasta e le patate cristallo. Guarnire con fiori eduli, steli di erba cipollina, prezzemolo, concassée di pomodoro, pezzetti di gambero rosso e riccioli di chips di patate.



il vino



Franciacorta Mon Satèn 2020

prezzo: € 31,50



Mare Nostrum

Ingredienti per 4 persone

Per il tonno alletterato

g 200 di filetti di tonno

Salsa tonnata

2 falde di cipolla rossa

Ketchup

Polvere di capperi

Un foglio di argento alimentare

Basilico al limone

Per la marinatura

ml 100 di acqua

g 30 di sale

g 30 di zucchero

Per l'acciuga

4 acciughe

g 40 di provola dolce

Buccia di mezzo limone

Timo selvatico

Sale grosso

Per il pane croccante

g 100 di mollica di pane raffermo tostato

g 30 di concassée di pomodoro

Buccia di mezzo limone

Uno spicchio di aglio sbianchito

Erba cipollina

Sale

Per lo sgombro

2 pomodori confit

2 filetti di sgombro spinati e affumicati

Un lime

Burrata

Germogli di nasturzio

Olive verdi

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il pesce bandiera

g 100 di filetto di pesce bandiera

Salsa di zucchine alla Nerano

Pomodori confit

Menta

Basilico al limone

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il sauro

g 100 di filetto di sauro spinato

Pomodori confit

Zucca candita

Prezzemolo fritto

Crema di carciofi arrosto

Aceto di mele

Sale

Per la crema di zucca

g 150 di zucca

Olio extravergine di oliva

Sale

Abbatte il filetto di tonno, quindi tagliarlo ricavando dodici piccoli tranci. Farli marinare a freddo nella soluzione di sale, acqua e zucchero per circa trenta minuti. Condire poi con polvere di capperi, salsa tonnata, una strisciolina di cipolla rossa. Guarnire con pezzettini di argento alimentare, una fogliolina di basilico al limone e infine colorare con dei puntini di ketchup di pomodoro. Pulire le acciughe eliminando testa e lisca. Sfilettarle completamente tenendo la coda attaccata ai filetti, quindi marinare questi ultimi per circa venti minuti con del sale grosso. Farcire con provola, timo selvatico e buccia di limone grattugiata. Tagliare in quattro pezzi ogni acciuga e servirli sopra un letto di pane croccante condito con pomodoro a concassée, erba cipollina, aglio sbianchito e tritato, buccia di limone grattugiata e sale.

Ridurre in tartara i filetti di sgombro, condire con sale, olio extravergine di oliva e un quarto del succo del lime; amalgamare tutto e, con l'aiuto di due cucchiaini da caffè, ottenere otto quenelle. Servire accompagnando lo sgombro con della burrata guarnita con pezzetti di pomodoro confit e delle foglioline di germogli di nasturzio, olive verdi essiccate

e tritate.

Per il pesce bandiera abbattere il filetto, ridurlo in tartara e condirlo con sale, olio extravergine di oliva e foglioline di menta. Amalgamare bene e suddividerlo in sedici piccoli tranci, guarnirli con un pezzetto di pomodoro confit e servirli sopra un letto di salsa di zucchine alla Nerano, e rifinire con foglioline di basilico al limone.

Cuocere a vapore il filetto di sauro, tagliarlo in sedici bocconcini e condirli con sale e aceto di mele. Cuocere al vapore la zucca, condirla con sale e olio extravergine di oliva, tritarla ottenendo una crema. Servire i bocconcini sopra un letto di crema di carciofi arrosto, guarniti con gocce di crema di zucca, pezzettini di pomodoro confit, sfoglie di zucca candita arrotolate e del prezzemolo croccante.



il vino



Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2019

prezzo: € 37,00



Agnello in parmigiana di melanzane

Ingredienti per 4 persone

Olio di arachidi

g 100 di mozzarella

Pane raffermo

Pinoli

Per l'agnello

g 700 di polpa di agnello

g 80 di burro

Uno spicchio di aglio

Rosmarino

Olio extravergine di oliva

Pepe nero in grani

Sale

Per le melanzane

2 melanzane

Uno spicchio di aglio

Rosmarino

Erba cipollina

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la fonduta di mozzarella

Un litro di panna

g 100 di mozzarella

Sale

Per i fagottini di scarola

g 400 di scarola

Pasta fillo

Uno spicchio di aglio

Un filetto di acciuga sottolio

Mosto di uva

Olio extravergine di oliva

Per il coulis di basilico

g 300 di foglie di basilico

Una patata bollita

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il coulis di pomodoro

g 400 di pomodori ramati

Uno spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

ml 80 di fondo di agnello

12 ramoscelli di timo

Olio extravergine di oliva

Fior di sale

Scottare velocemente la polpa di agnello in una padella con olio extravergine di oliva ben caldo. Rosolare bene ogni lato e sistemarla in un sacchetto per il sottovuoto con un giro di olio extravergine di oliva, il burro, un rametto di rosmarino, l'aglio in camicia e qualche grano di pepe nero. Eliminare l'aria e sigillare il sacchetto con l'apposito attrezzo, cuocere per settantadue ore a 65 °C.

Lavare e mondare le melanzane eliminando il picciolo. Tagliarle per la lunghezza e condire con sale, olio extravergine di oliva, rosmarino e l'aglio in camicia. Sistemarle in una teglia irrorata con dell'olio extravergine di oliva e cuocere in forno per dieci minuti a 180 °C. Lasciarle stiepidire leggermente poi prelevare la polpa con un cucchiaino, frullarla e condirla con erba cipollina tritata, olio extravergine di oliva e sale. Per la fonduta di mozzarella far ridurre della metà la panna a fuoco medio, quindi aggiungere la mozzarella tritata e mescolare continuamente finché non si sarà sciolta completamente. Aggiustare di sale e frullare ottenendo una crema liscia.

Togliere l'agnello dal sacchetto per il sottovuoto, tagliarlo a fette ed eliminare la marinatura. Disporre le fette di agnello su una placca poi metterlo nell'abbattitore. Stendere la crema di melanzane su una placca e abbattere anch'essa. Quando saranno entrambi abbattuti, tagliare nel mezzo le lastre

di agnello e di melanzane, ricavandone due da ognuna. Comporre la parmigiana disponendo alla base una lastra di agnello, sovrapporne una di melanzane, poi su questa fare uno strato di fette di mozzarella e completare poggiando l'ultima lastra di melanzane e infine quella di agnello. Aiutandosi con un coltello ben affilato tagliare la parmigiana in triangoli, calcolandone tre a persona; tenere da parte in frigorifero. Lavare la scarola, sbollentarla velocemente e saltarla in padella con olio extravergine di oliva, l'aglio tritato, il filetto di acciuga sottolio e la punta di un cucchiaino di mosto di uva. Lasciare raffreddare dopodiché tritare. Stendere la pasta fillo, tagliarne sedici quadrati lunghi sei centimetri per lato, farcirli con un poco di scarola tritata e richiudere congiungendo facendo congiungere i lembi verso l'alto a mo' di fagottino; cuocere in forno per quattro minuti a 200 °C.

cuocere le foglie di basilico in abbondante acqua per due minuti, scolarle tenendo da parte due mestoli di acqua di cottura. Frullare le foglie con l'acqua recuperata, la patata bollita, l'olio extravergine e una presa di sale. Tenere da parte.

Per il coulis di pomodoro, tagliare questi ultimi ottenendo una concassée, farla insaporire in padella con un soffritto di olio extravergine di oliva e aglio tritato. Cuocere per un paio di minuti quindi trasferirla in un frullatore e lavorare sino a ricavare una crema liscia. Aggiustare di sale.

Tritare il pane e i pinoli ottenendo una panure sottile, passarvi i triangoli di parmigiana di agnello e friggerli in olio di arachidi. Scolare quando saranno ben dorati su tutti i lati e tamponare l'unto in eccesso con della carta assorbente. Servendosi di piatti rettangolari disporre tre triangoli di parmigiana di agnello nel mezzo e napparli lateralmente con della fonduta di mozzarella. Tra un triangolo e l'altro stendere il coulis di pomodoro in una forma triangolare e vicino colorare con gocce di fondo di agnello. Parallelamente ai triangoli di parmigiana, guarniti con fior di sale e un rametto timo, allineare quattro fagottini di scarola distanziandoli con una striscia di coulis di basilico. Rifinire con gocce di olio extravergine di oliva.

il vino



Franciacorta Emozione Unica Extra Brut 2017

prezzo: € 42,00



Napul'è

Ingredienti per 4 persone

Per la crème brûlée (Caffè Napoletano)

g 375 di panna
g 125 di latte
g 110 di tuorli di uova
g 75 di zucchero
g 45 di pasta di caffè
Zucchero di canna

Per il caramello Sambuca

g 300 di panna
g 150 di zucchero
g 120 di latte
g 50 di Sambuca
g 0,6 di bicarbonato

Per gli spaghetti

g 120 di acqua
g 30 di zucchero di canna
g 42 di agar-agar
g 40 di pasta di limone
g 4 di gelatina

Per il finto pomodorino

g 250 di lamponi
g 125 di acqua
g 45 di zucchero di canna
g 0,9 di gelatina kappa*

Per il finto parmigiano

g 500 di sciroppo di zucchero
(50% di acqua e 50% di zucchero)
g 200 di cocco fresco

Per San Gennaro

g 500 di fragoline di bosco
g 45 di zucchero
g 21 di acqua
g 3,2 di buccia di lime

Per Maradona

g 200 di cioccolato bianco
Un foglio di pasta fillo
Burro
Zucchero a velo

Per la crema di ricotta

g 250 di ricotta di bufala
g 87 di zucchero a velo

Per Totò

Un babà
g 250 di panna semimontata
g 75 di latte
g 50 tuorli di uova
8 amarene
g 50 di panna
g 37,5 zucchero
Mezza bacca di vaniglia
g 6 di gelatina in fogli

Per la copertura

g 100 di burro di cacao
g 100 di cioccolato fondente al 70%

Per il viso di Totò

g 200 di Isomalto**

Per l'immondizia o busta edibile

g 800 di acqua
g 64 di glucosio
g 12 di agar-agar
g 9,2 di gelatina in fogli
g 3,5 di nero di seppia essiccato
g 6 di pasta di mandarino

Versare latte e panna in un pentolino e, a fuoco medio, portarli alla temperatura di 70 °C. Togliere dal fuoco unire lo zucchero, i tuorli e la pasta di caffè, amalgamare tutto e versare il composto in quattro tazzine. Cuocere la crème brûlée in forno a 100 °C per venti minuti. Far stiepidire poi sistemare in frigorifero. Al momento di servire spolverizzare la superficie con dello zucchero di canna e bruciarlo con il cannello.

Per il caramello Sambuca, sciogliere sul fuoco lo zucchero finché non avrà assunto un colore ambrato, aggiungere lentamente panna e latte, precedentemente scaldati, e il bicarbonato. Lasciar freddare fino a raggiungere la temperatura di 38 °C quindi aggiungere la Sambuca e amalgamare bene. Trasferire il caramello ottenuto all'interno di una piccola caffettiera.

Per gli spaghetti scaldare l'acqua portandola alla temperatura di 50 °C, aggiun-

gere lo zucchero di canna, l'agar-agar, la gelatina e la pasta di limone, mescolare bene. Aspirare il composto con una siringa senza ago e, premendo con lo stantuffo, lasciarlo ricadere in fili su un foglio di carta forno adagiandoli delicatamente, creando così degli spaghetti. Coprirli con della pellicola alimentare e lasciarli rassodare in frigorifero.

Per il finto pomodorino, unire tutti gli ingredienti e versarli in un sacchetto per il sottovuoto. Cuocere nel forno a vapore a 70 °C per mezzora. Lasciar raffreddare e filtrare ricavando circa ottanta grammi di liquido. Idratare la gelatina con un poco di acqua fredda, amalgamarla al liquido poi trasferirla in una teglia foderata con carta forno creando uno strato sottile. Lasciare solidificare in frigorifero. Quando sarà pronta, con uno stampo tondo di piccole dimensioni ricavare quattro piccoli dischi.

Per il finto parmigiano, incorporare lo sciroppo di zucchero al cocco grattugiato, amalgamare e versare l'impasto ottenuto in un sacchetto per il sottovuoto; eliminare l'aria e sigillare con l'apposito attrezzo. Lasciare riposare per ventiquattro ore; trascorso il tempo, estrarre dal sacchetto il cocco e trasferirlo in un colino a maglia fine per eliminare lo sciroppo in eccesso. Mettere la granella ottenuta in una teglia e far seccare a temperatura ambiente per due ore.

Per San Gennaro, versare tutti gli ingredienti in un sacchetto per il sottovuoto, eliminare l'aria e sigillare; cuocere nel forno a vapore a 70 °C per mezzora. Far raffreddare e filtrare ottenendo un liquido limpido dal colore rosso rubino, trasferirlo in una piccola ampolla.

Per Maradona, dal foglio di pasta fillo ricavare otto quadrati e con la punta di un coltello creare la sagoma di una t-shirt, sovrapporre le forme di pasta fillo a due a due ottenendo quattro t-shirt. Spolverizzarne la superficie con lo zucchero a velo e cuocere in forno a 160 °C per dodici minuti. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, trasferirlo in una teglia foderata con carta forno e lasciar solidificare. Successivamente, con la punta di un coltello leggermente riscaldata, creare delle t-shirt della stessa dimensione di quelle ottenute con la pasta fillo.

Passare la ricotta al setaccio e amalga-

Ricavare dal babà quattro piccoli dischi della stessa dimensione della bavarese

Far solidificare, dopodiché sfornare delicatamente ottenendo quattro volti e completarli con il cappello alla bavarese. Per l'immondizia versare in una pentola

Disporre la preparazione in tavola come nella foto.

****è un sostituto naturale dello zucchero**
che si ottiene anch'esso dalla lavorazione
delle barbabietole. Viene usato in pastic-
ceria soprattutto per le decorazioni grazie
alla sua lenta cristallizzazione



prezzo: € 30,00

GINO PESCE

Seppia gusto brace con misticanza, carciofi e menta

Ingredienti per 4 persone

g 500 di seppie

4 carciofi

g 120 di misticanza

Un limone

10 foglie di mentuccia romana

6 foglie di menta

Aceto di vino

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la polvere di pane nero

g 250 di farina 0

g 120 di acqua

g 20 di nero di seppia

g 5 di lievito di birra

g 5 di sale

Chef: **Gino Pesce**

Ristorante Acqua Pazza

Via dietro la Chiesa, 3/4

04027 Ponza

Tel. 0771.80643

www.acquapazza.com

acquapazza@ponza.com

Preparare il pane mettendo in una planetaria la farina setacciata e il nero di seppia. Sciogliere nell'acqua tiepida il lievito, quindi versare nella planetaria e cominciare a impastare gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico e liscio. In ultimo aggiungere il sale e continuare a impastare, poi formare un panetto e lasciarlo lievitare, in un luogo tiepido, dentro un contenitore coperto per due ore o fino quando non avrà raddoppiato il volume. Al termine sgonfiare la pasta e formare un filone, disporlo su una teglia foderata con carta forno e cuocere in forno statico a 230 °C per venticinque minuti. Pochi minuti prima di infornare vaporizzare le pareti del forno con uno spruzzino riempito con acqua calda per creare vapore all'interno del forno. Durante i primi dieci minuti della cottura del pane vaporizzarlo nuovamente per ritardare così la formazione della crosta e rendendola in seguito più friabile, lucida e gradevole. Il vapore durante i primi dieci minuti permette anche un ottimo sviluppo del pane. Una volta cotto, sfornare e lasciar freddare il pane, quindi tagliare fette sottili e farle tostare in forno. Dopodiché con un mixer ridurle in polvere; tenere da parte in un contenitore ermeticamente chiuso.

Pulire accuratamente i carciofi e tornirli dandogli una forma cosiddetta a pigna o conica immergendoli via via in acqua fredda con ghiaccio e succo di limone per evitare che anneriscano. Lavare i carciofi sotto acqua corrente, asciugarli con carta da cucina, tagliarli a fettine e farli bollire in acqua con una spruzzatina di aceto per circa dieci minuti: devono risultare teneri. Scolare i carciofi, sistemarli in una terrina, coprirli con un filo di olio extravergine di oliva e condire con un pizzico di sale, le foglioline di mentuccia e di menta sminuzzate. Coprire con della pellicola per alimenti e lasciare marinare in un luogo fresco fino al momento dell'utilizzo.

Pulire le seppie togliendo la vescichetta dell'inchiostro senza romperla, l'ossicino interno e il becco situato al centro dei tentacoli, quindi sciacquare sotto abbondante acqua corrente. Bollire solamente i corpi delle seppie per circa dieci minuti riservando per altre preparazioni i tentacoli. Al termine scolare e tamponare delicatamente i corpi delle seppie

con carta da cucina. Arrostitirle velocemente in una padella antiaderente ben calda, da entrambi le parti, in modo da conferire il gusto brace. Una volta pronte affettarle sottilmente e condire con un filo di olio e una presa di sale.

Al centro dei piatti suddividere le fettine di carciofi marinate, su queste adagiare un mucchietto di misticanza condita con olio e sale, e ancora le sfoglie di seppia, sistemandole in modo da creare volume. Ultimarle con una bella spolverata polvere di pane nero.



il vino



Franciacorta Emozione Brut 2020

prezzo: € 28,50



Carpaccio di ricciola, rapa rossa, yogurt greco e aria all'acqua di mare e colatura di alici

Ingredienti per 4 persone

g 600 di polpa di ricciola
2 rape rosse precotte di media grandezza
Una patata lessa (facoltativo)
Olio extravergine di oliva
Sale

Per l'aria all'acqua di mare

g 150 di acqua di mare*
g 10 di colatura di alici
g 5 di lecitina di soia granulare

Per la guarnizione

Polvere di capperi essiccati
Polvere di alga di mare essicata
Polvere di rapa rossa essicata
Yogurt greco al naturale
Olio extravergine di oliva aromatizzato al prezzemolo

Sfilettare la ricciola, stenderla su un foglio di carta forno e condire con un filo di olio; coprire con un altro foglio di carta forno e appiattire la polpa delicatamente con un batticarne fino a renderla spessa un millimetro circa. Coppare in una mattonella di circa venticinque centimetri per quaranta, avvolgerla nella carta forno e mettere a congelare a -20 °C per ventiquattro ore.

Il giorno successivo preparare delle chips tagliando una rapa precotta con la mandolina a uno spessore di un millimetro. Stendere le fettine su una teglia foderata con silpat e lasciarle essiccare in forno a 80 °C per tre ore; controllando l'umidità e la consistenza: a fine procedimento, devono risultare croccanti.

Tagliare a pezzetti la rapa precotta rimasta, metterla nel boccale del mixer e unire un filo di olio, un pizzico di sale poi frullare fino a ottenere una crema dalla consistenza liscia e cremosa, se necessario, addensare la crema con la patata lessa, quindi passare al setaccio con l'aiuto di una spatola. Conservare in un sac à poche in frigorifero fino all'utilizzo.

Per l'aria all'acqua di mare mischiare tutti gli ingredienti ed emulsionare con un frullatore a immersione facendo incorporare quanta più aria possibile così da ottenere una spuma.

Togliere la carta forno dal lato superiore della mattonella di ricciola ancora ghiacciata, aspettare pochi minuti poi cospargere la superficie di ognuna con un filo di olio extravergine di oliva e un poco di polvere di capperi. Ricavare dalla mattonella delle strisce larghe circa tre centimetri e lunghe venticinque e poi, poco prima che le strisce si scongelino completamente, arrotolarle a mo' di cilindretto eliminando anche l'altro foglio di carta forno.

Colorare i piatti cospargendo in linee sottili le polveri di alga e di rapa rossa, posizionare in verticale i cilindretti di ricciola e decorare con gocce di crema di rapa, di yogurt greco e un filo di olio extravergine di oliva aromatizzato al prezzemolo. Rifinire i cilindretti di ricciola con l'aria all'acqua di mare e una chips di rapa rossa.

*Ne esistono in commercio filtrate, decantate e trattate con raggi UV

il vino



Franciacorta Mon Satèn 2020

prezzo: € 31,20





Rigatoni, con calamaretti, lime e lemongrass spontaneo

Ingredienti per 4 persone

g 300 di calamaretti freschissimi

g 280 di rigatoni trafilati a bronzo

Mezzo bicchiere di vino bianco

2 spicchi di aglio

2 gambi di lemongrass

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

Un lime non trattato

Fiori eduli

Pulire i calamaretti privandoli della pelle e della parte interna, lavarli, tagliarli a listarelle e metterli da parte in un contenitore.

Con un giro di olio far soffriggere in una padella capace gli spicchi di aglio sbucciati e senz'anima; non appena cominceranno a dorarsi, toglierli e mettere a rosolare i calamaretti. Bagnare con il vino bianco, farlo evaporare poi aggiungere un gambo di lemongrass diviso a metà e un pizzico di sale; continuare la cottura dei calamaretti per pochi minuti.

Cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolarla al dente poi saltarla nella padella insieme al condimento. Se necessario, aggiungere un poco di acqua di cottura della pasta.

Al centro di ogni piatto posizionare i rigatoni alternandoli in modo armonioso con i calamaretti; profumare con una grattugiata di scorza di lime e di lemongrass; guarnire con qualche fiore edulo.

il vino



**Franciacorta Cuvette Brut
2019**

prezzo: € 40,00





Linguine ai ricci di mare

Ingredienti per 4 persone

g 280 di linguine

g 200 di gonadi di ricci di mare freschi

Un limone non trattato (facoltativo)

Mezzo bicchiere di vino bianco

Uno spicchio di aglio

Un ciuffo di prezzemolo

Olio extravergine di oliva

Sale

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata.

Durante la cottura della pasta realizzare la salsa colorando l'aglio sbucciato e privato dell'anima in una padella con un goccio di olio extravergine di oliva; appena dorato eliminare l'aglio, aggiungere una piccola parte di gonadi di ricci e sfumare con il vino. Continuare la cottura della salsa per pochi attimi mettendo qualche mestolino di acqua di cottura della pasta, il prezzemolo sfogliato e sminuzzato al momento e aggiustare di sapore. Scolare le linguine al dente e saltarle nella padella con la salsa completando la cottura per due minuti. Fuori dal fuoco "arricchire" la pasta con il resto dei ricci di mare.

Sistemare al centro di ogni piatto un nido di linguine e, volendo, sopra grattugiare un sentore di scorza di limone.

il vino



Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2019

prezzo: € 37,00



Coda di rospo arrosto con carciofi, fave e zuppa di piselli

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di coda di rospo da g 160 l'uno

g 500 di fave fresche

Un carciofo

Un limone non trattato

Un mazzetto di timo

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la zuppa di piselli

g 500 di piselli freschi

Brodo vegetale senza sale

Una cipolla bianca

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

Foglioline di insalatina

4 rametti di finocchietto selvatico

Per la zuppa sgranare i piselli e sbianchirli in acqua bollente salata, raffreddarli in una boule con acqua e ghiaccio poi scolarli e tenerne una piccola quantità da parte. In un tegame far rosolare la cipolla tritata con un poco di olio. Quando la cipolla sarà traslucida unire la parte restante dei piselli, un pizzico di sale e il brodo vegetale, solo la quantità necessaria a coprire i piselli, poi proseguire la cottura per circa quindici minuti. Al termine della cottura, lontano dal fuoco, frullare con un mixer a immersione aggiungendo, se serve, ancora un poco di brodo vegetale. Passare al setaccio fine per ricavare una zuppa perfettamente liscia. Mettere da parte.

Raccogliere i filetti di coda di rospo in un grande contenitore e condire con metà del mazzetto di timo sfogliato, la buccia di limone grattugiata, una presa di sale e mescolare tutto. Lasciare marinare per dodici minuti in un luogo fresco. Al termine sciacquare il pesce sotto l'acqua corrente e tamponarlo con della carta da cucina. Spennellare la coda di rospo con un poco di olio extravergine di oliva, aromatizzare con il resto del timo sfogliato e scottare entrambi i lati su una piastra di ghisa rovente per circa dieci minuti.

Nel frattempo preparare il carciofo monandolo, tagliarlo a spicchi e poi saltarlo velocemente in una padella antiaderente con un velo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale.

Sgranare le fave e saltarle insieme ai piselli tenuti da parte in una padella antiaderente con un filo di olio e una presa di sale.

Versare in ogni fondina qualche mestolino di zuppa di piselli calda, sistemare leggermente decentrata la coda di rospo e uno spicchio di carciofo, aggiungere i piselli con le fave saltati e infine decorare con qualche fogliolina di insalatina e un rametto di finocchietto selvatico.

il vino



Franciacorta Bokè Rosé Brut

prezzo: € 32,50





Pesce spada marinato alla soia con carote e semi di papavero

Ingredienti per 4 persone

4 tranci di pesce spada da g 160 l'uno (senza pelle e osso)

ml 100 di salsa di soia

Un limone non trattato

Basilico

Olio extravergine di oliva

Per la crema di carote

g 600 di carote

10 foglie di menta

Aceto di mele

Olio extravergine di oliva

Sale

Per l'aria all'acqua di mare

g 100 di acqua di mare*

g 5 di lecitina di soia

Per la guarnizione

Semi di papavero

Per la crema pulire le carote con un pelapatate, tagliarle a pezzi non troppo piccoli e trasferirle in un cestello per cottura al vapore; coprire e far cuocere per circa quindici minuti dal momento dell'ebollizione. Al termine raccogliere le carote in un contenitore e condire con un filo di olio extravergine di oliva, qualche goccia di aceto di mele, le foglie di menta sminuzzate, un pizzico di sale e mescolare. Riservare in caldo tre pezzi di carota per ogni porzione e ricavare una crema frullando i rimanenti pezzi in un mixer aggiungendo un poco di olio. Tenere la crema da parte in caldo, all'utilizzo inserirla in un sac à poche.

Sistemare i tranci di pesce spada in una pirofila e condire con un'emulsione ottenuta sbattendo un poco di olio extravergine di oliva con la salsa di soia, una piccola manciata di foglie di basilico sminuzzato e la buccia di limone grattugiata.

Lasciare marinare in un luogo fresco per dodici minuti, poi scottare i tranci alla piastra per un minuto quindi passarli in forno a 180 °C per dieci minuti.

Mettere nel bicchiere di un mixer a immersione l'acqua di mare e la lecitina azionare e, incamerando aria, ottenere una spuma bianca e soffice. Adagiare in ogni piatto, leggermente decentrato, un trancio di pesce spada e accanto un cucchiaino di aria all'acqua di mare. Distribuire vicino al pesce la crema, su questa sistemare tre carote e spolverarle generosamente con semi di papavero.

*Vedi nota nella ricetta n. 2

il vino



**Franciacorta Rosé Bokè Noir
Pas Dosé 2019**

prezzo: € 45,00



Tonno cotto e crudo con panure di olive nere e crema di peperoncelli verdi

Ingredienti per 4 persone

g 600 di polpa di tonno

g 600 di peperoncelli verdi

Uno spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la panure

2 uova

g 120 di pane grattugiato

g 60 di olive nere denocciolate

g 60 di olive verdi denocciolate

Per la guarnizione

Fior di sale

4 rametti di erba aromatica

Per la panure raccogliere nel mixer il pane grattugiato insieme alle olive e le uova poi frullare ottenendo un impasto omogeneo. Mettere l'impasto tra due fogli di carta forno, stenderlo con il mattarello in una sfoglia sottile e lasciar cuocere in forno a 150 °C per trenta minuti. Al termine levare la sfoglia dal forno, farla intiepidire dopodiché spezzettarla con le mani e metterla nel forno a 120 °C fino a quando non si sarà completamente seccata, quindi sfornare e lasciar freddare. Quando sarà fredda tritare la sfoglia al mixer fino a ottenere una polvere; conservare in un contenitore chiuso ermeticamente.

Mondare i peperoncelli verdi, privarli dei semi e farli rosolare in una padella per qualche minuto con un velo di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio sbucciato e senza l'anima. Regolare di sale. Togliere l'aglio e trasferire i peperoncelli nel bicchiere del mixer e frullare con l'aggiunta di un filo di olio fino a ottenere una crema; setacciarla e conservare da parte fino all'utilizzo.

Dalla polpa di tonno ricavare quattro tranci spessi qualche centimetro. Disporli su un piatto, spennellarli con un poco di olio extravergine di oliva poi farli rosolare velocemente da tutti i lati in una padella antiaderente a fuoco molto alto, mantenendo l'interno del tonno poco cotto. Passarli nella panure precedentemente ottenuta poi tagliare da ogni trancio di tonno tre cubi.

Sul fondo di ogni piatto distribuire tre cucchiainate di crema di peperoncelli, sopra ognuna disporre un cubo di tonno, condire con un filo di olio, alcuni granelli di fior di sale e decorarne uno con un rametto di erba aromatica.

il vino



**Franciacorta Riserva Nobile
Alessandro Bianchi Rna Extra**

prezzo: € 180,00





GIANFRANCO PASCUCCI

Gamberi rossi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi

Ingredienti per 4 persone

8 gamberi rossi medi freschissimi

2 mazzi di rosmarino

Salvia, timo, levistico

Olio essenziale agli agrumi

Sale

Per l'infuso di agrumi

Un'arancia

Un limone

Un mandarino

10 foglie di erba cedrina

Per la piastra di sale

g 800 di sale fino

g 800 di sale grosso



Chef: **Gianfranco Pascucci**

Pascucci al Porticciolo

Viale Traiano, 85

00054 Fiumicino (Roma)

Tel. 06.65029204 - Fax 06.6521659

www.pascuccialporticciolo.com

info@alporticciolo.net

Domenica chiuso a cena,

lunedì intera giornata

Lavare gli agrumi e tagliare a listarelle le bucce quindi metterle a essiccare in forno per tre ore a 130 °C. Trascorso il tempo, trasferire le bucce in una ciotola con tre bicchieri di acqua tiepida e l'erba cedrina e lasciare in infusione per mezz'ora. A infusione conclusa eliminare le bucce e le foglie.

Riunire i due tipi di sale, amalgamarli con l'infuso di agrumi e trasferire tutto in una teglia rovente; il calore servirà per compattare il sale e ottenere una lastra quadrata alta circa cinque centimetri. Incidere la piastra con la punta di un coltello e ricavare quattro piccoli sassi di sale quadrati di circa tre centimetri per lato.

Con un estrattore ricavare dagli aghi di uno dei mazzi la resina di rosmarino e metterla da parte. Ricavare gli aghi anche dall'altro mazzo di rosmarino, prenderne una metà, bagnarli con un poco di resina precedentemente ottenuta e farli essiccare in forno per tre minuti a 150 °C. Prenderne un quarto dalla seconda metà e bagnare anche questi con la resina e farli essiccare in forno per due minuti sempre a 150 °C. Riunire gli aghi essiccati a quelli freschi rimasti.

Sgusciare i gamberi senza togliere le teste e le code, eliminare il filo e asciugarli accuratamente. Salarli leggermente e cuocerli per un paio di minuti in una padella antiaderente con il coperchio avendo cura di non superare la temperatura di 50 °C al cuore.

Sistemare sul fondo di ciascuna cocotte, munita di cloche, delle foglioline di salvia, timo e levistico, adagiarvi sopra uno dei sassi di sale precedentemente scaldati in padella e profumarli con due gocce di olio essenziale agli agrumi. Adagiare su ogni sasso due gamberi rossi, aggiungere il rosmarino secco, incenderlo e coprire immediatamente con la cloche che andrà tolta solo una volta servita in tavola, in maniera da sprigionare il fumo e l'aroma del piatto.

FOTO DI STUDIO MAMMANI/PAPACACCA

il vino



Franciacorta Emozione Brut 2020

prezzo: € 28,50



Parmigiana di mare

Ingredienti per 4 persone

g 500 di passata di pomodoro

g 200 di calamari puliti

Una melanzana scura di medie dimensioni

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il pane al pomodoro

4 pomodori ramati

g 200 di pane casareccio

g 200 di passata di pomodori

Una cipolla

Un cucchiaino di aceto di vino

5 foglie di basilico

2 grani di pepe nero

Olio extravergine di oliva

Sale

Per l'emulsione all'aceto

g 50 di aceto

g 50 di salsa di soia

g 50 di olio extravergine di oliva

g 5 di zenzero grattugiato

Un grammo di aglio grattugiato

Per la salsa verde

g 100 di prezzemolo

g 100 di levistico

g 100 di olio extravergine di oliva

Un cucchiaio di soia

g 20 di pane grattugiato

g 10 di capperi

4 mandorle pelate

Un'acciuga

Un cucchiaino di aceto

Un cucchiaino di senape

Uno spicchio di aglio pelato

Per la guarnizione

g 100 di burrata freschissima

16 foglie di basilico indiano*

Per il pane al pomodoro pelare e tagliare sottilmente la cipolla, farla sudare in padella con un filo di olio extravergine di oliva, unire i pomodori tagliarli in quattro spicchi poi la passata, il basilico, l'aceto, il pepe schiacciato e aggiustare di sale. Cuocere a fuoco basso per dieci minuti, togliere dal fuoco e aggiungere il pane casareccio tagliato a cubetti. Lasciare ammorbidire il pane e, quando si presenterà soffice, trasferire tutto su un tagliere di marmo e tritare al coltello ottenendo un composto omogeneo.

Stendere la passata di pomodoro su un foglio di silpat e lasciarla asciugare in forno a 70 °C per trenta minuti ottenendo una lastra sottilissima di pomodoro; inciderla con la punta di un coltello ricavando quattro rettangoli lunghi dieci centimetri e larghi cinque. Sistemare ogni striscia di pomodoro tra due strati di carta assorbente e mettere da parte.

Realizzare l'emulsione all'aceto versando tutti gli ingredienti nel bicchiere di un mixer a immersione e frullare ottenendo una salsa liscia. Conservare a temperatura ambiente. Procedere allo stesso modo per la salsa verde.

Lavare e mondare la melanzana, tagliarla ricavando quattro parallelepipedi, friggerli in abbondante olio extravergine di oliva. Asciugare tra due fogli di carta assorbente.

Aprire la burrata, prendere tutta la straciatella interna e ottenere quattro porzioni grandi quanto una noce.

Cuocere velocemente i calamari tuffandoli un paio di minuti in acqua bollente salata. Fermare la cottura immergendoli in una ciotola con acqua salata e ghiaccio. Scolarli, asciugarli bene e tagliarli in anelli molto sottili poi scottarli velocemente su una griglia rovente arrostandoli leggermente.

Comporre la parmigiana di mare disponendo su ogni piatto un foglio di pomodoro, su questo adagiare la melanzana e nappare con l'emulsione all'aceto. Distribuire sopra due cucchiaini di pane al pomodoro, una porzione di burrata e, in ultimo i calamari; guarnire con le foglie di basilico indiano. Rifornire colorando i piatti con gocce di salsa verde e di emulsione all'aceto.

*Basilico indiano, chiamato anche *Ocimum*

sanctum, ha un profumo leggermente fruttato, speziato e un gusto più amaro e deciso del nostro basilico, con cui è strettamente imparentato. Nelle scritture indiane viene chiamato *Tulsi* e possiede un valore sacro

il vino



Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2019

prezzo: € 37,00

FOTO DI ANDREA DI LORENZO



Il pesce spada con la sua preda

Ingredienti per 4 persone

g 500 di filetto di pesce spada

g 200 di sale fino

Un limone

Una cipolla rossa

g 50 di zucchero grezzo

g 50 di alga wakame dissalata

4 bacche di ginepro

Sale, pepe

Per la ceviche

Un pomodoro ramato

Un limone

Un mestolo di brodo dashi

Mezzo cetriolo

Un lime

Uno scalogno

ml 20 di olio extravergine di oliva

Zucchero

8 foglie di basilico

Per il succo di broccoletti e alghe

g 150 di foglie di broccoletti

Un mestolo di brodo vegetale

g 50 di alga wakame dissalata

Un cucchiaino di colatura di alici

Uno spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva

Per la guarnizione

20 crostini di pane al burro

2 cipolle

Un gambo di barbabietola tritato

4 alici dissalate

Una fogliolina di geranio

Una fogliolina di crescione

Una foglia di tetragonia

Aceto di Marsala

Olio al peperoncino

Raccogliere in una boule l'alga wakame con la scorza del limone tritata, le bacche di ginepro schiacciate, lo zucchero, aggiungere il filetto di pesce spada e condire con sale e pepe; coprire con della pellicola alimentare e lasciare marinare per venti minuti. Quindi porzionare il pesce in cubi e rettangoli di diverse misure e riporlo in frigo coperto con pellicola alimentare.

Tagliare la polpa del pomodoro a concassé, tritare lo scalogno, sbucciare il cetriolo privandolo dei semi e tagliarlo a mirepoix; trasferire tutto in una ciotola, aggiungere l'olio, il succo e la buccia grattugiata del limone e del lime, il basilico tritato e lo zucchero; mescolare leggermente con una frusta e conservare a temperatura ambiente.

Saltare a fiamma vivace le foglie di broccoletti in olio extravergine di oliva e aglio, appena saranno appassite, aggiungere l'alga wakame, salare con la colatura di alici e cuocere per due minuti aggiungendo poco brodo vegetale. Frullare immediatamente, aggiungendo olio extravergine di oliva a filo e, qualora il composto risultasse troppo compatto, unire altro brodo vegetale. Il succo dovrà risultare lucido e denso come una crema.

Mondare le cipolle rosse, ricavare dodici anelli e stufarli in padella; tenerli da parte. Cuocere il resto delle cipolle in forno per dieci minuti a 160 °C finché non risulterà bruciato, quindi frullare ottenendo una polvere.

Condire lo spada con la ceviche, un giro di pepe e un pizzico di sale.

Poco prima di servire scaldare il succo di broccoletti e alghe poi distribuirlo sul fondo di ogni piatto, colorare con la polvere di cipolla bruciata poi distribuire pezzi di pesce spada e i crostini di pane al burro guarnendoli con pezzetti di alicie dissalate. Aggiungere gli anelli di cipolla stufata, le erbe, il gambo di barbabietola tritato e qualche goccia di olio al peperoncino. Profumare nebulizzando una piccola quantità di aceto di Marsala.



il vino



**Franciacorta Diamant
Pas Dosé 2019**

prezzo: € 40,00

FOTO DI ANDREA DI LORENZO



Riso in rosso di Senise, acido di pecora e calamari

Ingredienti per 4 persone

g 200 di riso vialone nano

8 peperoni secchi

g 25 di burro

Colatura di alici

Olio extravergine di oliva

Sale

Per i calamari

g 200 di calamari

Un lime

Un cucchiaino di colatura di alici

4 grani di pepe rosa

2 foglie di mentuccia

Per il brodo di pesciacci

Un chilo di pesci di paranza di piccola taglia

5 pomodori ramati

Un limone biologico

2 coste di sedano

Una cipolla

Una carota

ml 50 di vino bianco

Un mazzetto di basilico

Uno spicchio di aglio

5 grani di pepe

Una foglia di alloro

3 capperi

Olio extravergine di oliva

Per l'acqua di cipolla

4 cipolle rosse

Brodo vegetale

g 25 di burro

10 capperi

3 foglie di levistico

Un cucchiaino di olio extravergine di oliva

Per la guarnizione

g 50 di robiola

Un cucchiaino di polvere di caffè

Haiti Komet

Fiori eduli

Olio al rosmarino

Pulire i calamari, mettendo da parte gli scarti, asciugarli bene e tagliarli in maniera sottile; raccogliarli quindi in una ciotola e condire con qualche goccia di succo di lime, il pepe rosa, la mentuccia e la colatura di alici. Coprire con della pellicola e conservare in frigorifero.

Reidratare i peperoni secchi in acqua tiepida salata, frullarli e passarli al setaccio fino ad avere una consistenza setosa. Conservare a temperatura ambiente.

Eviscerare i pesci di paranza eliminando gli occhi ed eventuali tracce di sangue. Tritare grossolanamente al coltello gli odori e rosolarli in una pentola di ghisa con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungere i pesci spezzettati, gli scarti dei calamari e i capperi; fare sudare leggermente, poi unire il vino bianco e sfumare a fiamma moderata. Aggiungere i pomodori tagliati a pezzi, la foglia di alloro e continuare la cottura a fuoco moderato facendo evaporare l'acqua di vegetazione. Aggiungere del ghiaccio e mantenere una leggera ebollizione per circa un'ora. Al termine della cottura unire il mazzetto di basilico, il limone lavato e tagliato in quattro parti e il pepe schiacciato. Lasciare in infusione per dieci minuti, poi eliminare il limone e filtrare al colino ottenendo un brodo limpido; versarlo in una pentola e mettere sul fuoco medio fino a ridurlo della metà.

Tagliare grossolanamente le cipolle, sistemarle in una casseruola capiente con il resto degli ingredienti, tranne

il brodo vegetale, lasciarle sudare, quindi aggiungere due mestoli di brodo e cuocere per venti minuti mantenendo una leggera ebollizione. Filtrare al colino fino e mantenere in caldo.

Iniziare a tostare il riso nell'olio extravergine di oliva; per i primi cinque minuti cuocerlo solo con l'acqua di cipolle, aggiungendone un mestolo alla volta, poi continuare con il brodo di pesce portando il riso a cottura. Mantecare con la pasta di peperoni, il burro e regolare di sale aggiungendo, qualora necessario, della colatura di alici.

Scolare i calamari dalla marinatura e rosolare i tentacoli in padella con olio extravergine di oliva.

Sciogliere la robiola a bagnomaria.

Distribuire sul fondo di ogni fondina un poco di polvere di caffè, poi versare il riso, aggiungere i calamari crudi, i tentacoli e infine la robiola. Decorare con i fiori eduli e delle gocce di olio al rosmarino.



FOTO DI STUDIO MAMMANNA PAPPACCA

il vino



Franciacorta Rosé Bokè Brut 2020

prezzo: € 32,50



Millesimato
2020

VILLA
FRANCIACORTA
Boké
ROSÉ BRUT
Asolo d'Alba
Millesimato

Spaghetti allo stracotto di tonno

Ingredienti per 4 persone

g 300 di spaghetti

Sale

Per la marinatura

g 500 di tonno tra ventresca e guancia

g 50 salsa di soia

g 20 di zenzero

3 spicchi di aglio

Semi di coriandolo

Pepe long

Sale

Per il sugo di pomodoro

g 500 di pomodori ramati

g 500 di passata di pomodoro

g 500 di zenzero

Brodo vegetale

ml 100 di salsa di soia

Un bicchiere di vino rosso

Una cipolla ramata

2 coste di sedano

Mezzo porro

Una carota

5 spicchi di aglio

Mezzo scalogno

Erbe aromatiche (rosmarino, timo, dragoncello, origano, erba aglina, basilico, finocchiella)

Olio extravergine di oliva

Per la spuma di pecorino

g 100 di panna

g 50 di pecorino

g 10 di pepe nero di Sarawak*

Per la guarnizione

20 foglioline di basilico indiano

Finocchiella

Tagliare la ventresca di tonno ottenendo dei cubi di quattro centimetri per lato, disporla insieme alle guance in una pirofila e aggiungere la salsa di soia, i semi di coriandolo, il pepe long, un cucchiaino di sale, lo zenzero pelato e tagliato a lamelle e gli spicchi di aglio interi. Coprire con della pellicola alimentare e lasciare marinare al fresco per almeno quaranta minuti.

Realizzare un battuto con sedano, carota, cipolla, scalogno e porro. Pelare lo zenzero e tagliarlo a lamelle sottili. Lavare i pomodori ramati e tagliarli in quattro parti. Pelare e schiacciare gli spicchi di aglio. Racchiudere le erbe aromatiche in un telo di lino. Versare cento grammi di olio extravergine di oliva sul fondo di una pentola capiente, possibilmente di ghisa e farvi soffriggere leggermente il battuto e l'aglio. Sfumare con il vino rosso e aggiungere lo zenzero, il mazzetto aromatico e la salsa di soia. Far restringere leggermente poi aggiungere prima i pomodori ramati e dopo la passata. Infine unire un mestolo di brodo vegetale e portare a cottura a fiamma bassissima per quaranta minuti.

Trascorso il tempo della marinatura trasferire il tonno con tutta la marinata in una pentola con due litri di acqua salata in ebollizione e lasciar cuocere per venti minuti. A cottura ultimata, scolare il tonno bollito e unirlo al sugo di pomodoro e continuare la cottura per altri trenta minuti. Eliminare il mazzetto di erbe aromatiche, estrarre delicatamente i bocconcini di tonno, metterli da parte conservandone alcuni per la guarnizione. Passare allo chinois il sugo di pomodoro ottenendo una salsa liscia, quindi reinserire i bocconcini di tonno. Scaldare la panna, toglierla dal fuoco e lasciarvi in infusione il pepe schiacciato per dieci minuti poi filtrare. Trasferire la panna così aromatizzata in una ciotola di metallo, incorporare con una frusta il pecorino grattugiato lasciandolo sciogliere a bagnomaria fino a ottenere una salsa liscia e omogenea. Raffreddare il composto prima di inserirlo in un sifone; caricare con due cariche. Scaldare poco prima del servizio. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e scolarli circa cinque minuti prima del tempo di cottura previsto.

Versarli nel sugo di pomodoro e tonno e ultimare la cottura.

Adagiare un nido di pasta al centro di ogni fondina, guarnire con alcuni pezzi di tonno stracotto, sifonare un ciuffo di spuma di pecorino e completare con foglioline di basilico indiano e finocchiella.

*Pepe Sarawak varietale Kuching, di grande pregio e aromaticità, viene coltivato nella costa Nord della Malesia

il vino



**Franciacorta Rosé Bokè Noir
Pas Dosé 2019**

prezzo: € 45,00

FOTO DI ANDREA DI LORENZO



Ravioli di pescatrice in brodo umami

Ingredienti per 4 persone

9 tuorli di uova

g 300 di farina

Per il ripieno

Un litro di latte

g 200 di fegato di rana pescatrice

Un cucchiaino di colatura di alici

4 capperi tritati

Uno spicchio di aglio

Rosmarino

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per il brodo umami

g 150 di brodo vegetale

10 lisce di alici dissalate ed essiccate

g 50 di vino bianco

g 40 di peduncoli di ciliegio

g 20 di salsa di soia

g 20 di alga kombu

g 10 di colatura di alici

4 grani di ginepro

Una foglia di alloro

Un cucchiaino di farina di tapioca

Per la guarnizione

2 pomodori ramati

g 10 di semi di sesamo tostati

Foglie piccole miste di basilico rosso, greco, indiano, genovese

Foglie piccole di cakile maritima

Lavare sotto l'acqua corrente il fegato di rana pescatrice e lasciarlo in ammollo per tre ore nel latte freddo.

Preparare la sfoglia per i ravioli nella maniera classica disponendo la farina a fontana, incorporare i tuorli e lavorare l'impasto ottenendo una massa liscia e compatta. Avvolgere con la pellicola e conservare in un luogo asciutto.

Scolare il fegato dal latte e asciugarlo bene. Sistemarlo al centro di un foglio di carta forno condire con olio extravergine di oliva, capperi, aglio, rosmarino, sale e pepe. Chiudere a mo' di caramella e cuocere in forno a 180 °C per dieci minuti. Togliere il fegato dalla carta forno e trasferirlo in una ciotola di vetro, continuare la cottura a bagnomaria per quattro minuti mantenendo la temperatura a 65 °C. Schiacciare il fegato con una forchetta, rettificare la sapidità con la colatura di pesce e ottenere una crema. Quando sarà fredda versarla in una sacca da pasticciere e conservarla a temperatura ambiente.

Preparare il brodo portando a ebollizione leggera il brodo vegetale, aggiungere il vino e la soia, lasciare raffreddare raggiungendo la temperatura di 80 °C quindi unire il resto degli ingredienti, tranne la farina, e lasciare in infusione per quindici minuti. Filtrare e addensare con un cucchiaino di farina di tapioca. Conservare a temperatura ambiente.

Per i ravioli prendere l'impasto e, con l'aiuto di una sfogliatrice, ottenere una sfoglia liscia e sottile. Disporla su un piano da lavoro e con un coppapasta tondo ottenere dodici dischi. Sistemare il ripieno in mucchietti al centro di ogni disco di pasta e richiuderli su se stessi confezionando i ravioli, poi cuocerli al vapore per tre minuti.

Disporre sul fondo di ogni fondina tre ravioli; tagliare i pomodori ramati a metà, prelevarne le polpe gelatinose con i semi e disporne due in ognuna. Aggiungere qualche piccola foglia di basilico misto e quelle di cakila maritima. Completare con il brodo umami tiepido e i semi di sesamo.

il vino



**Franciacorta Cuvette Brut
2019**

prezzo: € 40,00



Polpo rosticcato con salicornia e patate

Ingredienti per 4 persone

Per il polpo rosticcato

Un chilogrammo di polpo verace

4 pomodori ramati

g 200 di brodo vegetale

2 bicchieri di vino bianco

Mezzo limone

4 spicchi di aglio

10 grani di coriandolo

2 gambi di prezzemolo

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per le patate morbide

g 200 di patate

g 100 di burro

Brodo vegetale

ml 50 di latte

g 20 di funghi porcini secchi

Erbe aromatiche, radici e spezie

(rosmarino, timo, lemon grass,

pepe long, anice stellato, ginepro,

zenzero, macis, coriandolo,

basilico, prezzemolo, foglie di

sedano, finocchiella, melissa)

Per la salsa di prezzemolo e salicornia

g 100 di salicornia

g 100 di olio di vinaccioli

g 50 di capperi

g 50 di acciughe

Un mazzetto di prezzemolo

Un cucchiaino di fondo di pesce ristretto

La buccia di mezzo limone

3 foglie di basilico

Un cucchiaino di mostarda

Un cucchiaino di aceto di mele

Un foglio di colla di pesce

Per la guarnizione

g 50 foglie di lattuga di mare

12 foglie di spinaci

Polvere di cipolla

Schiacciare gli spicchi di aglio e farli leggermente rosolare con mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva, aggiungere il polpo intero dopo averlo lavato accuratamente. Coprire e lasciar cucinare a fiamma bassissima per dieci minuti. Aggiungere il vino bianco, far ridurre e unire i gambi di prezzemolo, i pomodori tagliati in quattro, il coriandolo e cuocere ancora per altri dieci minuti. Unire infine il brodo vegetale e ultimare la cottura, sempre a fiamma bassa, per altri trenta minuti. Scolare il polpo e metterlo da parte; ridurre il liquido di cottura a consistenza sciropposa aggiungendo il succo di mezzo limone. Conservare a temperatura ambiente.

Lavare le patate e lessarle con la buccia, una volta cotte sbucciarle e schiacciarle in maniera grossolana poi avvolgerle in un telo di lino. Posizionare sul fondo di una pentola di ghisa capace prima le radici e le spezie, poi le erbe aromatiche forti ed infine le erbe aromatiche fragili e i funghi porcini secchi. Scaldare la pentola di ghisa, quindi inserire le patate avvolte nel lino e lasciar cucinare con il vapore delle erbe, per circa venti minuti, aggiungendo un mestolo di brodo vegetale. Togliere le patate dal telo di lino e quindi passarle nello schiacciap patate e poi al setaccio fine. Realizzare un purè montandole in un pentolino di rame aggiungendo il burro e il latte caldo fino a ottenere un composto liscio.

Scottare le foglie di spinaci e di lattuga di mare prima velocemente in padella, giusto per eliminare la prima acqua di vegetazione, e poi essicarle in forno a 70 °C per trenta minuti.

Per la salsa di prezzemolo e salicornia frullare tutti gli ingredienti, tranne la colla di pesce, il fondo di pesce e l'olio di vinaccioli, quindi filtrare al colino fine. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda e scioglierla nel fondo di brodo di pesce leggermente scaldato e unirla alla salsa. Frullare con un mixer a immersione aggiungendo l'olio di vinaccioli come per una maionese.

Arrostire i tentacoli di polpo in una padella antiaderente ben calda, irrorarli con un poco di liquido di cottura ridotto e toglierli dal fuoco quando saranno ben rosticciati.

Adagiare su ogni piatto un tentacolo, aggiungere il purè di patate e nappare con gocce di ristretto di polpo e di salsa di prezzemolo e salicornia. Decorare con le foglie essiccate di spinaci, la lattuga di mare e della polvere di cipolla.

il vino



Franciacorta Mon Satèn 2020
prezzo: € 31,50



Triglia croccante, foie gras al Marsala, lamponi e nocciole

Ingredienti per 4 persone

12 triglie freschissime già pulite e divise a metà

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il ripieno

12 fegatelli di triglia

Cipolla rossa

Un cucchiaino di Marsala

Una foglia di alloro

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la pastella

g 600 di farina

g 200 di maizena

g 40 di sale

g 8 di lievito istantaneo

Per il fegato di anatra

4 scaloppe di fegato di anatra

Un bicchiere di Marsala

4 foglie di alloro

Sale, pepe

Per la guarnizione

Un bicchiere di Marsala

Una mela verde

4 sfoglie di mollica di pane tostata

g 50 di zucchero mascobado

Nocciole tostate

5 lamponi ghiacciati

Erbe di campo essiccate

4 ciuffi di tatsoi*

4 foglie di tetragonia

Saltare brevemente in una padella i fegatelli di triglia con olio extravergine di oliva, alloro, un quarto della cipolla, sale e pepe. Sfumare con il Marsala e portare a cottura, quindi togliere dal fuoco e schiacciare con una forchetta ottenendo un purè.

Per la pastella amalgamare tra loro tutti gli ingredienti con un litro di acqua, coprire con della pellicola alimentare e conservare in frigo.

Preparare il foie gras sistemando in una busta per il sottovuoto le quattro scaloppe condite con alloro, Marsala, sale e pepe; togliere l'aria con l'apposito attrezzo e cuocere nel forno a vapore per venti minuti a 90 °C. Lasciare raffreddare.

Prendere le triglie pulite e aperte, sistemare al centro un poco di ripieno di fegatelli, richiuderle due a due, salare leggermente e immergerle nella pastella fredda. Friggere in abbondante olio bollente e scolarle quando si presenteranno ben dorate. Eliminare l'olio in eccesso tamponando con carta assorbente.

Lavare e sbucciare la mela, mondarla, tagliarla a spicchi e ricavarne otto pezzi. Sciogliere lo zucchero mascobado in una padella antiaderente e lasciarvi caramellare i pezzi di mela.

Versare il Marsala in una padella rovente e farlo restringere della metà.

Frullare dieci nocciole con un cucchiaino di acqua, filtrare ed emulsionare con il mixer a immersione ottenendo una schiuma. Conservare in frigorifero.

Togliere il fegato d'anatra dalla busta del sottovuoto e scottarlo velocemente in una padella antiaderente su fiamma vivace.

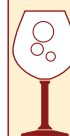
Disporre in ogni piatto due triglie salandole leggermente, aggiungere due pezzi di scaloppa di fegato e altrettanti di mela caramellata. Nel mezzo distribuire in una striscia i lamponi ghiacciati sbriciolati e guarnire con le erbe essiccate, quelle fresche, le nocciole tostate e una sfoglia di pane tostato. Completare con la riduzione di Marsala e l'aria di nocciole.

*L'insalatina tatsoi appartiene alla stessa famiglia botanica dei cavoli, le *Brassicaceae*. È originaria della Cina



FOTO DI STUDIO MAMMANI APPACCA

il vino



**Franciacorta Riserva Nobile
Alessandro Bianchi Rna Extra
Brut 2007**

prezzo: € 180,00



Neve estiva, finocchio marino e visciole

Ingredienti per 4 persone

Per lo sciroppo

g 80 di zucchero

g 75 di acqua

Un foglio di colla di pesce

Per la neve estiva

(sorbetto di finocchio di mare)

g 700 di finocchi

g 100 di finocchio marino*

g 30 di zucchero di canna

g 15 di albumina

Il succo di mezzo limone

Per la guarnizione

8 visciole

4 cucchiaini di succo di visciole

12 petali di cipolla rossa arrostiti

4 foglie di cakile maritima

4 fiori di finocchio marino*

4 lamelle di fungo porcino

Versare lo zucchero e l'acqua in un pentolino, cuocere a fiamma moderata finché il primo non si sarà sciolto completamente raggiungendo la temperatura di 120 °C. Incorporare la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, allo sciroppo mescolando delicatamente.

Lavare e mondare il finocchio, quindi trasferirlo in una centrifuga e ottenerne circa duecento grammi di succo. In questo trasferire il finocchio marino, frullare e filtrare. Versare tutto nel contenitore di una planetaria, aggiungere lo zucchero e il succo del limone e iniziare a montare a bassa velocità. Aggiungere, lentamente lo sciroppo precedentemente ottenuto e l'albumina. Aumentare la velocità e continuare a montare il composto fino a triplicarne il volume iniziale. Trasferire il composto su una teglia alta circa tre centimetri e porre a congelare.

Velare la base di ogni fondina con un cucchiaino di succo di visciole, coprire con la neve di finocchio raccolta dalla teglia con un cucchiaino formando una sorta di nuvola. Decorare con due visciole e i resto degli ingredienti in maniera armonica.

*Il finocchio marino e la cakile maritima usati in questa ricetta fanno parte di un progetto di riqualificazione della duna marittima del litorale laziale intrapreso dal nostro staff del Porticciolo grazie a Riccardo Di Giuseppe e alla collaborazione del Wwf Oasi di Macchiagrande

il vino



**Franciacorta Rosé Briquette
Demi Sec**

prezzo: € 30,00



SENIO VENTURI

Tartara al fumo di ginepro, salsa di ciliegie, mousse di parmigiano

Ingredienti per 4 persone

g 240 di carne di manzo pulita per tartara (filetto, scamone, cordone)

Olio extravergine di oliva

Sale di Cervia

Pepe di mulinello

Un fascio di ritagli di pianta di ginepro ben essiccato

Per la mousse

g 100 di Parmigiano Reggiano 36 mesi

g 60 di panna semimontata

ml 50 di latte

4 stimmi di zafferano



Chef: **Senio Venturi**

Ristorante L'Asinello

Via Nuova, 6 - Località Villa a Sesta

53019 Castelnuovo Berardenga (Si)

Tel. e fax 0577.359279

www.asinelloristorante.it

info@asinelloristorante.it

In inverno dal mercoledì al sabato aperti a cena, domenica aperti solo a pranzo.

In estate dal martedì al sabato a cena e domenica a pranzo e cena

Per la salsa di ciliegie

g 200 di ciliegie fresche

2 foglie di alloro

ml 10 di aceto di mele

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe bianco

Per la guarnizione

Foglie di rucola, senape e nasturzio

Ravanelli

Per la mousse grattugiare il parmigiano, mescolarlo al latte in un pentolino e profumare con gli stimmi di zafferano. Lasciare sciogliere il formaggio a bagnomaria mescolando con una frusta fino a ottenere una consistenza bella cremosa. Levare il pentolino dal bagnomaria, lasciare intiepidire il contenuto, prima di incorporarvi la panna semimontata girando delicatamente con una spatola. Riempire con la mousse uno stampo di silicone a forma di cupola 3D otto fori e passarlo nell'abbattitore; quando si sarà indurita, toglierla dall'abbattitore, sformare le cupole, disporle su un vassoio e mettere in frigorifero così che riacquistino la giusta temperatura e consistenza.

Denocciolare le ciliegie e tenerne da parte dodici per decorare i piatti. In un pentolino mettere un filo di olio e le foglie di alloro; quando l'olio si sarà riscaldato unire le ciliegie, salare, pepare e sfumare con l'aceto di mele. Cuocere per un minuto a fuoco alto poi frullare con un mixer a immersione. Tenere da parte la salsa in un dosatore.

Tagliare la carne in modo da ottenere delle striscette molto sottili; aiutandosi con un coltello affilato battere la carne poi trasferirla in una boule; condirla con un filo di olio, un pizzico di sale di Cervia e una macinata di pepe, amalgamare bene per insaporirla. Poco prima di servire raccogliere i ritagli di pianta di ginepro essiccati in una vecchia pentola, umidificarli con una leggera nebulizzata di acqua e mettere a scaldare a fuoco medio fino a quando i ritagli inizieranno a fumare abbondantemente. A questo punto sistemare la carne in un piatto e disporlo su una griglia posta a circa quindici centimetri sopra i ritagli fumanti, coprire e lasciarla affumicare giusto il tempo di stimolare

l'olfatto con le caratteristiche note di affumicato.

Appoggiare decentrata in ogni piatto una porzione da sessanta grammi di tartara e irrorarla abbondantemente con la salsa di ciliegie. Sull'altro lato, sopra una striscia di salsa di ciliegie, disporre due mousse di parmigiano alternandole, in modo armonioso, con alcune foglie di rucola, di senape, di nasturzio, tre ciliegie fresche e qualche rondella di ravanello.



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE L'ASINELLO

il vino



Franciacorta Diamant Pas Dosé 2019

prezzo: € 40,00



Ravioli al vapore di capocollo alla brace, crema di asparagi, pop corn di maiale

Ingredienti per 4 persone

Court-bouillon

g 250 di farina

4 cipollotti

Burro

Olio extravergine di oliva

Olio di semi di arachidi

Per il ripieno dei ravioli

Una fetta spessa di capocollo di maiale da g 200 fresco

g 100 di pancetta di maiale fresca

Salsa di soia

Un uovo intero

Sale, pepe

Per la crema di asparagi

2 mazzi di asparagi verdi

Brodo di pollo

Mezzo scalogno

Mezzo spicchio di aglio

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la cipolla in agrodolce

ml 500 di acqua

Una Cipolla Rossa di Tropea

ml 50 aceto di mele

Zucchero

Sale

Per la preparazione dei pop corn separare la cotenna dalla pancetta e farla stracucere in una pentola per almeno due ore coperta con due litri di court-bouillon. Quando la cotenna sarà cotta, scolirla, asciugarla bene con carta da cucina quindi ridurla a cubetti piccolissimi e trasferirli ben distribuiti in una teglia foderata con carta forno. Lasciarli asciugare nel forno caldo a 50 °C per ventiquattro ore fino a farli essicare.

L'indomani accendere la brace; quando sarà ben calda sistemare sopra una griglia il capocollo e la pancetta e farli cuocere circa cinque minuti per lato, poi lasciare riposare entrambi per circa venti minuti sopra la brace, ormai meno viva e alzando di poco la griglia, affinché assorbano l'odore dell'affumicato. Trascorso questo tempo passare la carne per due volte al tritacarne poi raccoglierla nel cutter e sminuzzarla molto finemente. Aggiungere tre cucchiaini di salsa di soia e, sempre lavorando, incorporare al ripieno l'uovo e regolare di sapore. Lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora coperto con della pellicola.

Sbollentare la parte verde dei cipollotti in acqua leggermente salata per pochi minuti, scolare bene quindi frullare incorporando gradatamente un filo di olio extravergine di oliva fino a ottenere una crema liquida. Impastare sulla spianatoia la farina con centocinquanta grammi di crema di cipollotti e lavorare fino a realizzare un impasto liscio ed elastico; lasciar riposare in frigorifero per circa mezz'ora, avvolta nella pellicola.

Nel frattempo per la crema di asparagi spuntare la parte legnosa dei gambi, separare le punte e la parte restante dei gambi tagliandoli in verticale a circa due centimetri dalla punta o un centimetro dell'infiorescenza. Pelare i gambi con un pelapatate e cuocere sia le punte che i gambi in acqua bollente per circa quattro minuti, raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Scolare, disporre le punte in un contenitore e tenerle da parte per la guarnizione, poi tagliare i gambi a fette sottili. Versare in un tegame un giro di olio extravergine di oliva, quindi unirvi un trito di scalogno e l'aglio facendoli rosolare lentamente e, una volta traslucidi, alzare il fuoco e aggiungere i gambi degli asparagi affettati; salare e proseguire la cottura di modo che si asciughino la loro acqua di ve-

getazione dopodiché bagnare con un mestolo di brodo di pollo e dopo circa ancora un minuto di cottura, sempre a fuoco sostenuto, levare gli asparagi dal fuoco e frullare tutto con il mixer a immersione aggiungendo dell'olio a filo. Regolare eventualmente la densità con l'aggiunta di un poco di brodo di pollo; aggiustare di sale e pepe. Passare la crema di asparagi al colino e conservarla in un recipiente a bagnomaria fino al momento di servire.

Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla sottilmente. In una pentola portare a ebollizione l'acqua con l'aceto di mele e due cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale. Raggiunto il bollore, unire le fette di cipolla e continuare la cottura; dopo tre minuti scolare e raccogliere la cipolla in una boule. Tenere da parte per la guarnizione.

Trascorso il tempo di riposo, riprendere la pasta e tirarla in una sfoglia sottile. Con un tagliapasta rotondo a bordo liscio dal diametro di circa otto centimetri, ricavare tanti dischi, in ognuno mettere una piccola quenelle di ripieno, inumidire leggermente con acqua i bordi della pasta, quindi ripiegarla su se stessa a mezzaluna e sigillare pizzicandola al centro e chiudere il raviolo facendo delle pieghe lungo il bordo a mo' dei gyoza giapponesi. In un cestello per cottura al vapore cuocere i ravioli pochi per volta per circa tre minuti poi rifinirne la cottura piastrandoli in una larga padella scaldata con cinquanta grammi di burro. Durante la cottura dei ravioli friggere la cotenna in un pentolino con olio di semi ben caldo. Toglierli con un mestolo forato quando inizieranno a gonfiarsi diventando bollosi e farli scolare sopra della carta da cucina.

In ogni fondina versare un cucchiaino di crema di asparagi ben calda, sopra sistemare tre ravioli piastrati decorandoli con tre punte di asparago lucidate in un padellino con un poco di olio extravergine di oliva a fuoco molto basso e salandole sul finale, e qualche fettina di Cipolla Rossa di Tropea in agrodolce e una manciata di pop corn di maiale.

il vino



Franciacorta Cuvette Brut 2019

prezzo: € 31,00



Gnocchetti alle ortiche, fondo di cacciagione, stracotto di cinghiale e funghi di stagione

Ingredienti per 4 persone

Per il fondo di cacciagione

kg 2 di parature di carne di cinghiale
Fondo bianco
g 200 di carote
2 cipolle dorate
2-3 coste di sedano
4 foglie di alloro
20 grani di pepe nero
5-6 rametti di timo
Olio extravergine di oliva
Sale

Per lo stracotto di cinghiale

g 500 di coscia di cinghiale pulita
3 coste di sedano
3 carote
Una Cipolla Rossa di Tropea
Vino rosso corposo
Brandy
4 chiodi di garofano
Una piccola stecca di cannella
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per gli gnocchetti

g 500 di patate a buccia rossa non novelle
g 150 circa di farina, più quella per il rigagnocchi
Un uovo intero
Parmigiano Reggiano
Sale

Per il pesto

g 200 di foglie di ortica
Brodo di pollo
Uno spicchio di aglio
Un quarto di baccello di vaniglia Bourbon
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la guarnizione

Funghi di stagione puliti (porcini o spugnole)
Olio extravergine di oliva
Sale

Per il fondo dividere il peso della carne in due metà, tostarne una in un tegame con un filo di olio fino a ottenere un colorito dorato scuro, aggiungere gli odori tagliati a brunoise precedentemente fatti appassire in un altro tegame con un poco di olio. Coprire abbondantemente con il fondo bianco, portare a ebollizione; coprire e lasciar cuocere per circa cinque ore a fuoco dolcissimo, badando che nel tegame ci sia sempre una giusta quantità di liquido. Durante la cottura, schiumare le impurità che affiorano in superficie. Al termine della cottura filtrate allo chinois e poi con un panno bagnato. Tenere da parte. Il giorno seguente rosolare l'altra metà delle parature di carne in un tegame con un goccio di olio poi versare il fondo realizzato il giorno prima, unire i grani di pepe nero, le foglie di alloro e i rametti di timo. Coprire e lasciare sobbollire a fuoco lento. Durante la cottura togliere il grasso e le impurità che affiorano in superficie e lasciar cuocere fino a ottenere un fondo ridotto, ricco di sapore. Passarlo attraverso un panno bagnato posto sopra un colino, quindi trasferire il fondo ottenuto in un pentolino e lasciarlo ridurre alla densità voluta. Tenere da parte.

Per lo stracotto pulire le verdure e tagliarle a pezzi non troppo grossi poi raccoglierle in una ciotola capiente insieme alla carne ridotta in cubi e lasciarla marinare per una notte coprendola abbondantemente con il vino rosso, un bicchiere di brandy e aggiungendo i chiodi di garofano e la cannella. Coprire la ciotola con della pellicola e porre in frigorifero. Trascorso il tempo estrarre la car-

ne dalla marinatura e asciugarla con un poco di carta da cucina. Versare in una pentola di ghisa le verdure rimaste, scolarle e asciugarle poi rosolarle in un giro di olio, quando saranno leggermente dorate, unire il cinghiale e lasciare colorire la carne girandola spesso in modo che si sigilli bene da tutte le parti. Salare e pepare, aggiungere il liquido della marinatura, coprire con un coperchio e proseguire la cottura dalle tre alle sei ore (a seconda del taglio di carne) fino a quando i pezzi di carne non risulteranno molto morbidi. Aggiungere altro fondo bianco bollente se si risultasse troppo asciutto.

Lavare con cura le patate e lessarle con la buccia in abbondante acqua e sale. Nel frattempo lavare accuratamente le foglie di ortica e lasciarle asciugare sopra un canovaccio da cucina. In una casseruola versare un giro di olio, unire uno spicchio di aglio schiacciato e lasciar rosolare. Quando l'aglio sarà ben colorato, ma non bruciato, aggiungere le ortiche e il baccello di vaniglia aperto longitudinalmente, regolare di sapore e coprire con un coperchio. Dopo un paio di minuti, su fuoco piuttosto sostenuto, versare un mestolo abbondante di brodo di pollo e continuare la cottura per circa dieci minuti badando che nella casseruola ci sia sempre una giusta quantità di liquido. Al termine della cottura, eliminare l'aglio e il baccello di vaniglia, scolare le foglie di ortica e raccoglierle in un contenitore alto e stretto insieme a qualche cubetto di ghiaccio quindi frullare incorporando l'olio a filo sino a ottenere un pesto dalla giusta consistenza e dal colore brillante. Aggiustare eventualmente di sapore e tenere da parte.

Sbucciare le patate una volta cotte e passarle allo schiacciap patate; far cadere il purè sulla spianatoia e lasciare intiepidire prima di incorporarvi l'uovo sbattuto, venti grammi di parmigiano grattugiato, dieci grammi di sale e la quantità di farina sufficiente a ottenere un composto omogeneo e ben liscio che si stacchi dal piano di lavoro; lavorarlo nel minor tempo possibile. Dividere l'impasto in tanti filoncini da arrotolare sulla spianatoia infarinata, tagliarli a tocchetti di media grandezza, passarli facendo una leggera pressione con il

pollice sul rigagnocchi, leggermente infarinato, oppure sul dorso di una forchetta anch'essa infarinata. Lessare in abbondante acqua salata in ebollizione gli gnocchi, toglierli con un mestolo forato pochi istanti dalla loro risalita a galla e mantecarli delicatamente in una boule con il pesto di ortiche e una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Colorare ogni fondina con un giro di fondo di cacciagione ben caldo, disporre gli gnocchetti e su questi tre-quattro pezzi di stracotto; nappare la carne con qualche goccia di fondo di cacciagione. Completare guarnendo con funghi di stagione affettati e saltati in padella con un poco di olio, sale e pepe.



il vino



**Franciacorta Rosé Boké Noir
Pas Dosé 2019**

prezzo: € 45,00



Riso Carnaroli, mandorle e fagiano

Ingredienti per 4 persone

g 240 di riso Carnaroli
g 60 di burro
g 60 di Parmigiano Reggiano
g 50 di mandorle siciliane tipologia Tuono
Amaro al carciofo

Per il pâté di fagiano

Un fagiano pulito e fiammeggiato
Brandy
Una cipolla
Fondo bianco
2 carote
2 coste di sedano
3 chiodi di garofano
Un mazzetto di timo
3 foglie di alloro
Burro
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per il brodo

Mezzo pollo fiammeggiato
g 200 di mandorle siciliane tipologia Tuono
Un porro
Una cipolla bianca tostata
Sale

Disossare con un coltello da disosso il fagiano, ricavare il petto e le cosce lasciando la pelle attaccata a entrambi e badando a non bucarla; tenere la carcassa per il brodo. Disporre petto e cosce in una pirofila, coprire completamente con il brandy, quindi aggiungere i chiodi di garofano, coprire con della pellicola e lasciare marinare per dodici ore in frigorifero.

Nel frattempo arrostiti la carcassa di fagiano sulla brace sino a quando avrà assunto un colore brunito. Realizzare un brodo mettendo in una pentola il pollo insieme alla carcassa spezzettata; aggiungere la cipolla, il porro pulito e tagliato a pezzi e le mandorle precedentemente tostate in forno a 180 °C per cinque minuti. Coprire con abbondante acqua fredda, salare e lasciare sobbollire per circa due ore e mezzo. Durante la cottura schiumare le impurità che affiorano in superficie. Quando il liquido si sarà ridotto a un terzo, ritirare la pentola dal fuoco, lasciare riposare il brodo per mezz'ora, quindi filtrarlo allo chinois e poi con un tovagliolo bagnato. Tenere da parte.

Trascorso il tempo indicato per la marinatura, scolare e tamponare la carne con un doppio foglio di carta da cucina poi tagliarla a pezzi; tenere il liquido della marinatura per bagnare la carne in cottura. Mettere una padella capiente sul fuoco a fiamma alta, ungerla con qualche giro di olio extravergine di oliva e appoggiarvi i pezzi di carne dalla parte della pelle, quindi aggiungere un pizzico di sale e rosolarli velocemente. In una casseruola con poco di olio appassire le verdure pulite e tagliate a brunoise; quando saranno morbide trasferirvi la carne e bagnare prima con la marinatura poi, una volta che questa si sarà ridotta, salare, pepare, unire l'alloro, il mazzetto di timo e aggiungere man mano qualche mestolino di fondo bianco. Coprire con un coperchio e proseguire la cottura fino a quando la carne non risulterà tenera. Bagnarla con un poco del brodo precedentemente realizzato, nel caso si dovesse asciugare troppo. Quando la carne sarà giunta a cottura, spengere il fuoco e lasciarla intiepidire prima di spolarla. Aiutandosi con un mixer frullarla fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea; pesare il composto

ottenuto. Sempre frullando, incorporare il burro calcolando circa il cinque per cento del peso totale del composto frullato. Regolare di sapore e, amalgamando, unire qualche goccia di aceto balsamico. Foderare una terrina con della pellicola, colmarla con il pâté liscian-done bene la superficie. Lasciare freddare in frigorifero per qualche ora.

Tritare grossolanamente le mandorle e tostarle in forno a 185 °C per cinque minuti.

A fuoco lento tostare a secco il riso in un tegame basso dal fondo spesso; appena i chicchi risulteranno traslucidi e si sentirà il profumo di tostatura, aggiungere un cucchiaino di mandorle tritate e versare, poco per volta, il brodo caldo fino a ultimare la cottura. A questo punto levare il riso dal fuoco, lasciarlo riposare per pochi minuti poi mantecarlo con fiocchetti di burro freddo da frigorifero, il parmigiano grattugiato e un cucchiaino di amaro al carciofo.

Coprire a specchio il centro di ciascuna fondina con il riso, sopra adagiare una quenelle di pâté di fagiano e rifinire spolverandone la superficie, e parte della fondina, con una riga di mandorle tritate.

il vino



**Franciacorta Emozione Unica
Extra Brut 2017**
prezzo: € 42,00



Quaglia ripiena di fegato grasso, macedonia di nespole e taccole

Ingredienti per 4 persone

2 scaloppe di fegato grasso di anatra pulite da frigorifero

g 500 di nespole del Giappone

4 quaglie medie pulite

4 fette di Lardo di Colonnata tagliato al velo

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la salsa

20 taccole

Brodo di pollo

Mezza cipolla dorata

Lardo in pomata

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la guarnizione

Grué di cacao

Foglioline di menta

Olio extravergine di oliva

Ricavare da ogni scaloppa di fegato grasso quattro piccoli bastoncini della lunghezza di quattro centimetri. Avvolgerli singolarmente in metà fetta di Lardo di Colonnata e, con le mani, modellarli delicatamente dandogli una forma cilindrica. Disporre gli otto rotolini su un piatto, sigillare con della pellicola e riporre in frigorifero a riposare fino a che il fegato raffreddandosi non si compatti.

Dividere ogni quaglia in due così da ricavare da ogni metà un petto con la coscia. Dopodiché staccare i petti dalla carcassa facendo attenzione a non rompere la carne ed eliminare sia l'osso superiore delle sovracosce che le alette. Stendere metà quaglia su un foglio di carta forno e, con l'aiuto di un batticarne, appiattire e livellare delicatamente il petto, insaporire con un pizzico di sale e pepe la carne. Adagiare al centro di ciascuna mezza quaglia un rotolino di fegato e lardo, arrotondare i petti su se stessi singolarmente e legarli con dello spago da cucina a formare otto involtini e badando che la carne avvolga completamente il ripieno. Trasferire in frigorifero a riposare.

Pulire le taccole levando con le mani le due estremità sfilando il piccolo filo vegetale che scorre lateralmente al baccello. Lavarle accuratamente e cuocerle in un pentolino in acqua bollente salata. Con un mestolo forato, scolare le taccole una volta morbide ma ancora croccanti, trasferirle in acqua e ghiaccio per fermarne la cottura e mantenere il colore di un verde brillante. Tagliare a losanghe una piccola parte delle taccole cotte, tenerle da parte per la guarnizione. Mettere a stufare la cipolla affettata sottilmente in un tegame piccolo con un poco di olio, quando sarà appassita, unire una noce di lardo e le taccole rimaste. Salare, pepare e terminare la cottura a fuoco vivace coprendo a filo con del brodo di pollo caldo. Trascorsi quattro-cinque minuti togliere il tegame dal fuoco e frullarne il contenuto. Tenere la salsa da parte in caldo.

Togliere gli involtini di quaglia dal frigorifero, salarli e rosolarli da tutti i lati su una padella di ferro molto calda con un velo di olio fino a quando saranno dorati esternamente ma morbidi all'interno, poi terminare la cottura in forno a 170 °C per tre minuti.

Mentre la carne riposa fuori dal forno coperta con un foglio di alluminio, pelare

le nespole ed eliminare la parte centrale con i noccioli e la fine membrana che li ricopre poi tagliare la frutta a concassé.

Prima di comporre i piatti levare lo spago da cucina dalla carne e spuntare la parte finale senza l'osso di ogni involtino.

Versare in ogni piatto un cucchiaino di salsa di taccole tiepida; sopra appoggiarvi due involtini di quaglia leggermente sovrapposti. Accompagnare con la macedonia di nespole e le taccole a losanghe, lucidate con un poco di olio, una generosa spolverata di grué di cacao e decorare con foglioline di menta.

il vino



**Franciacorta Riserva Nobile
Alessandro Bianchi Rna
Extra Brut 2007**

prezzo: € 180,00



Piccione in casseruola con datteri e cacao

Ingredienti per 4 persone

2 piccioni puliti

Un mazzetto di talli di aglio orsino*

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe di mulinello

Per il fondo

Gli ossi dei piccioni

g 150 di brunoise di odori (carote, cipolla dorata)

Fondo bianco

Un mazzetto piccolo di timo

Grani di pepe nero

Sale

Per la salsa

12 datteri freschi

Burro

Un mazzetto piccolo di timo

10 grani di pepe nero

Cacao amaro

Sale

Per la guarnizione

Patatine novelle arrostiti

Cacao amaro

Pulire i talli di aglio orsino spuntandoli alla base dello stelo, sciacquare sotto l'acqua corrente e tamponare con un canovaccio. Disporli in un contenitore di coccio coprire completamente con una soluzione di acqua e sale al tre per cento. Lasciare fermentare per cinque giorni in un luogo buio e fresco.

Disossare i piccioni e tenere da parte i petti, le cosce e le ali in frigorifero. Dopo aver sciacquato e spezzettato le carcasse sistemarle in una leccarda con un poco di olio, infornare a 200 °C, girandole di tanto in tanto, fino a quando non avranno assunto un colore brunito. A questo punto trasferire le carcasse in una pentola capiente; deglassare il fondo della leccarda con un poco di acqua, raschiarne la glassa formatasi sul fondo e trasferirla nella pentola con la brunoise di odori, precedentemente fatta appassire in un'altra pentola in un filo di olio. Coprire tutto con abbondante fondo bianco freddo e portare a ebollizione insieme al mazzetto di timo e a cinque grani di pepe nero. Durante la cottura schiumare di tanto in tanto le impurità che affiorano in superficie. Continuare la cottura, coprendo con un coperchio, per circa cinque ore a fuoco molto lento. Una volta ottenuto un fondo concentrato ricco di sapore, passarlo in un colino a maglia fitta e, se necessario, verificare il sale. Tenere da parte.

Il giorno seguente per la salsa rosolare le cosce e le ali dei piccioni in un tegame con una generosa noce di burro. Una volta che saranno belle dorate, unire il fondo precedentemente preparato, i datteri denocciolati, il timo e i grani di pepe nero. Portare a bollore e lasciare cuocere lentamente fino a ridurre il fondo della metà. Passare tutto al colino poi montare la salsa con fiocchi di burro ben freddo e insaporirla con una presa di cacao amaro e di sale.

In una padella di ferro molto calda e leggermente oliata, scottare i petti dei piccioni dalla parte della pelle fino a quando non sarà ben colorata. A questo punto girare la carne salare, pepare e trasferire la padella in forno a 190 °C per due minuti; quindi, levare la padella dal forno e aggiungere al contenuto due cucchiaini di salsa di piccione e datteri. Ripassare la padella al forno, sempre a 190 °C, fino a quando la carne non avrà raggiunto la temperatura di 52 °C al cuore. Dopodiché

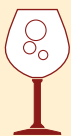
togliere i petti dalla padella e lasciarli riposare per qualche minuto su un tagliere coperti con un foglio di alluminio. Riportare sul fuoco la padella e legarne il contenuto con un altro cucchiaino di salsa e una piccola noce di burro ben fredda. Poi rimetterci i petti e, muovendo la padella, farli glassare uniformemente nella loro salsa.

Prima di servire tagliare i petti di piccioni a metà.

Colorare i piatti con una striscia di polvere di cacao amaro, nappare il fondo con un poco di salsa di piccione ben calda, disporre la metà di un petto e accompagnare con i datteri, le patate novelle arrostiti e i talli di aglio orsino scolati dalla salamoia e asciugati. Nappare ancora sia il petto che i piatti con la salsa ben calda.

*I talli di aglio orsino sono dei germogli verdi che crescono in primavera al centro della pianta d'aglio e, se non vengono raccolti, sbocciano in fiori. Rispetto all'aglio, il sapore è molto più delicato ed erbaceo. Si possono usare in tante preparazioni come il pesto, nelle omelette oppure, perché no, saltati in padella con un filo di olio come finitura sulla pizza

il vino



**Franciacorta Riserva Nobile
Alessandro Bianchi Rna Extra
Brut 2007**

prezzo: € 180,00



Villa Franciacorta...





...un luogo,
una visione,
un vino

Agile, flessibile, utile
per orientarvi negli acquisti,
la guida alle bollicine italiane

Cartacea (€ 25,00)
e Digitale (€ 13,00)

**Il volume è collegato al nostro web,
dove potrete acquistarla e
trovare molte altre informazioni**



info: 06.98872584
www.cucinaevini.it
sparkle@cucinaevini.it