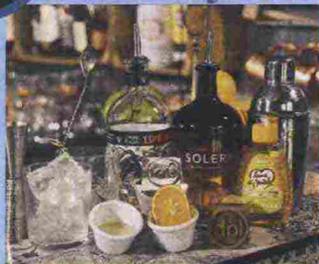




COCKTAIL & CO

Sicily



INGREDIENTI: 50 ml Tequila; 15 ml lime; 15 ml miele; 15 ml Solerno (liquore di arance rosse di Sicilia); grande cubo di ghiaccio.

BICCHIERE: tumbler basso.

PREPARAZIONE: Inserite tutti gli ingredienti nello shaker. Miscelate con il cucchiaino per far amalgamare bene il miele con gli altri ingredienti. Shakerate. Filtrate il tutto nel tumbler, in cui avrete inserito il cubo di ghiaccio.

(Nel tondo, Matteo Mancuso, barman e proprietario del Lab Milano Cocktail Bar).



SEGUI LA PREPARAZIONE
Inquadra la pagina e guarda come si prepara il cocktail.

La ricetta della settimana

CUCINA

Riso persico peperoni cruschi, cipolle acidule e capperi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g riso Carnaroli; 30 g burro; 40 g parmigiano 18 mesi; 150 g filetti di persico puliti; 50 g olio extravergine d'oliva; salvia. **Per le cipolle acidule:** 175 g cipolline borettane; 450 g aceto di vino bianco; 100 g zucchero; 35 g pomodori datterini. **Per il brodo di pesci di lago:** 250 g carcasse di pesci di lago; 75 g carote; 75 g gambi di sedano; 30 g vino bianco; acqua q.b.; ghiaccio q.b.; 1

foglia di alloro; 3 grani di pepe bianco; 50 g finocchio; 1 spicchio d'aglio; olio extravergine d'oliva. **Per il burro allo scalogno:** 100 g burro di montagna; 50 g scalogno, 50 g aceto invecchiato. **Per la polvere di peperoni cruschi:** 50 g peperoni cruschi fritti (peperoni secchi e fritti tipici della Lucania che si trovano già pronti). **Per i capperi disidratati:** 100 g capperi di Pantelleria sotto sale.

PREPARAZIONE

Per le cipolle acidule: Mondate le cipolline, tagliatele a spicchi, che metterete in una ciotola con i pomodorini. Portate a bollire aceto e zucchero e versate il liquido sugli ingredienti. Fate macerare per 3 giorni a temperatura ambiente, coprendo con una pellicola leggermente forata. **Per il brodo:** Lavate bene le carcasse di pesce con acqua corrente, rimuovete branchie e occhi. Coprite con ghiaccio, un filo d'acqua e il finocchio a pezzetti, per

un giorno intero. Cambiate l'acqua, se necessario. Tostate le carcasse sgocciolate a fuoco vivo con olio e aglio, sfumate con il vino e aggiungete verdure, pepe e alloro. Coprite con ghiaccio e cucinate a fiamma bassa per circa 40/50 minuti. Filtrate e mettetevi da parte. **Per il burro allo scalogno:** Tritate molto finemente lo scalogno. Mettetelo in casseruola con l'aceto, portate sul fuoco finché l'aceto è evaporato. Fate intiepidire e amalgamate al burro. **Per la polvere**

di peperoni: Sminuzzate i peperoni al coltello e sgrassateli, disponendoli su una teglia tra 2 strati di carta assorbente, facendo sì che il peso faccia pressione costante. Una volta tolto il grasso, ponete i peperoni in forno a 37°C con umidità 0% per 2 ore. Fate raffreddare e poi frullateli con il mixer fino a ridurli in polvere. **Per i capperi disidratati:** Dissalate i capperi in acqua corrente per circa 10 minuti, disponeteli su carta forno e fateli asciugare dolcemente in forno statico a 60°C e

ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini, sommelier

Per il riso persico:

Cecchi Chianti Classico Riserva di Famiglia 2014
Elegante e a tratti sottile, ma in grado di mostrare un bell'insieme di profumi che vanno dal geranio alla rosa, senza dimenticare quella parte fruttata che ricorda soprattutto il melograno. In bocca entra floreale e termina nuovamente fruttato. Tannino acido.

Per la panata con pane ferrarese:

Cantina di Bolzano Pinot Bianco Dellago 2016
Fiori bianchi al naso seguiti da un'alternanza molto nitida tra frutta gialla, agrumi compresi, e frutta a pasta bianca. In bocca quest'ultima varietà domina, facendosi poi sentire lungo tutto il sorso. Finale a metà tra il balsamico e lo speziato.

Per l'insalata tiepida di farro:

Costadoro Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016
Profuma di fiori e pesca bianca. In bocca, il timbro gentile rimane, anche se questo carattere non fa venir meno quella complessità che ricorda ancora la pesca, ma gli affianca anche note di ananas e frutta secca.



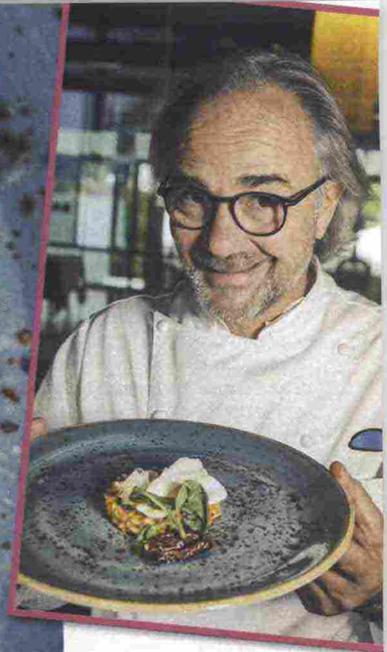
LE RICETTE DELLA NONNA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di coppia ferrarese leggermente raffermata; 1 l brodo di carne o vegetale; 2 uova; 50 g parmigiano reggiano grattugiato; 40 g burro; sale; pepe nero.

PREPARAZIONE

Sgusciate le uova in una ciotola, unite una presa di sale, una generosa macinata di pepe, il parmigiano e sbattete gli ingredienti. Spezzettate (o grattugiate) i "cornetti" e la parte centrale della coppia ferrarese. Fate fondere il burro in una



GUARDA IL VIDEO

Scarica la App Gruppo Mondadori AR+, inquadra la pagina con lo smartphone e segui lo chef stellato Marco Sacco che prepara questo piatto.

Il Riso persico preparato da Marco Sacco (sopra a ds.), chef 2 stelle Michelin del ristorante "Piccolo Lago" di Verbania. Sotto, alcune fasi di preparazione del piatto.



0% umidità per 5 ore. **Per il riso:** Tostate il riso con burro allo scalogno (75 g), bagnate con il brodo di pesce (1 l ca) e portate a cottura, correggendo di sale. Aggiungete 15 g di polvere di peperone e mantecate con olio, burro, parmigiano. **Finitura:** Dorate i filetti di persico in burro e salvia. Posizionate nel piatto il risotto aiutandovi con uno stampo circolare, ponetevi sopra alcuni capperi (5 g), 4 pezzetti di cipolla acidula e il persico. Decorate con polvere di peperoni (15 g), una foglia di salvia e un peperone crudo.

IDEE VEGETARIANE

Panata con pane ferrarese

Insalata tiepida di farro con pecorino e verdure

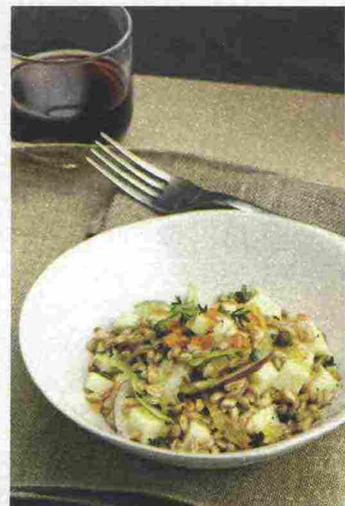


casseruola, unite il pane, doratelo per qualche minuto e bagnatelo con il brodo caldo. Portate a ebollizione e proseguite la cottura per 20 minuti, mescolando molto spesso con un cucchiaino di legno. Spegnete il fuoco, unite le uova con il parmigiano e mescolate in fretta. Lasciate riposare la minestra per 3-4 minuti, coperta, e servitela con una macinata abbondante di pepe.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 250 g farro della Garfagnana Igp; 160 g pecorino giovane; mezza costola di sedano; 2 piccole zucchine; 1/2 peperone; 1/2 cipollotto rosso; 2 cucchiaini di capperi sotto sale; 1 mazzetto di timo; 1 mazzetto di maggiorana; olio extravergine d'oliva; sale; pepe.

PREPARAZIONE: Lessate il farro in acqua salata per 30 minuti. Pulite le verdure e affettatele sottilmente con una mandolina. Tritate le erbe aromatiche con metà dei capperi dissalati, raccogliete il trito in una ciotolina e coprite a filo con l'olio. Scola-

te il farro e raccoglietelo in una terrina. Unitevi il pecorino tagliato a dadini, le verdure e il condimento aromatico; mescolate bene. Regolate di sale e pepate a piacere. Lasciate insaporire l'insalata per una decina di minuti prima di servire.



A cura di Monica Mainardi