

QUBÌ

q.b.
quanto basta

Misfite di auto o buongusto ad il numero q.b. APRILE 2023 | euro. 4,50 | Pesto, Italia, Proppa.
Spedito in abbonamento Post. D.L. 353/2003 conv. in legge 27/02/2004 n° 43 art. 1 comma 11, LEGNO

Formaggi affinati in miniera

Il nostro Olio capitale

Siamo stati da Nonno Nanni

I Lego al Castello di Duino

**SEMPLICE FRESCA IRRESISTIBILE
NEL PIATTO SBOCCIA L'INSALATA**

RISOTTO ASPARAGI, AGRUMI E SCAMPI



INGREDIENTI per 4 persone

200 g riso Carnaroli * ½ litro latte di capra * ½ litro brodo vegetale * 2 mazzi di asparagi * 1 carota 3 coste di sedano e 1 cipolla dorata * 1 limone e 1 arancia, 12 scampi * 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato fine * 60 g di burro di qualità * 150 g di Marsala

FATE COSÌ

Per il brodo vegetale: Tagliate a cubetti carota, cipolla e sedano. Rosolate delicatamente per pochi minuti, coprite con abbondante acqua e lasciate sobbollire per circa un'ora. Filtrate e tenete da parte.
Per la crema di asparagi: Pelate i gambi degli asparagi e tagliateli a rondelle sottili, tenendo da parte le punte. Rosolate i gambi con poco olio evo, coprite con acqua e cuocete fino a renderli morbidi. Frullate per ottenere una crema liscia e omogenea. Sbollentate le punte in acqua leggermente salata, raffreddatele in acqua e ghiaccio, quindi asciugatele.

Per gli scampi e la bisque: Separate le teste dagli scampi e sgusciate le code. Tagliate queste ultime a cubetti e condite con olio evo e sale. Con le teste preparate la bisque: rosolatele con poco olio, sfumate con Marsala, coprite con acqua e cuocete per 1 ora e mezza. Frullate, filtrate e riducete fino a ottenere una crema.

Per il risotto: Tostate il riso con burro e un pizzico di sale. Sfumate con il brodo vegetale e proseguite la cottura alternando latte di capra e brodo. Negli ultimi minuti aggiungete la bisque di scampi. Cuocete per 11-12 minuti, quindi mantecate con Parmigiano, burro e crema di asparagi. Completate con succo e scorza di limone. Il risultato dovrà essere cremoso, perfettamente "all'onda".

Impiattamento: Versate il risotto in una fondina, livellatelo e disponetevi sopra gli scampi a crudo. Aggiungete le punte di asparagi condite e completate con una grattata di scorza di arancia.

Ricetta dello chef Antonello Sardi del ristorante Serrae Villa Fiesole, 1 stella Michelin

BOMBOLOTTI ALLA CARBONARA

Attenzione al nome, i bombolotti nulla hanno a che fare con i bomboloni dolci. Sono un formato di pasta corta forata, una sorta di tubi di pasta di dimensioni generose, spesso rigati, adatti a raccogliere sughi ricchi e corposi.

INGREDIENTI per 2 persone

- 4 tuorli
- 120 g di Pecorino Crosta Nera
- 140 g di guanciale stagionato
- 200 g di pasta formato bombolotti
- pepe in grani macinato fresco q. b.

FATE COSÌ

Mettete a bollire l'acqua per la cottura della pasta e, mentre arriva a bollore, tagliate il guanciale a listarelle spesse circa 1 cm, eliminando prima la cotenna. Ponete le listarelle in una padella, a fuoco dolce, senza olio, lasciandole cuocere con i loro grassi. Quando raggiungono una doratura soddisfacente, spegnete il fuoco e tenete da parte. Conservate il grasso di cottura.

In una ciotola mettete i tuorli, il pecorino (80% del totale), il pepe appena macinato; amalgamando con una spatola, aggiungete il grasso di cottura del guanciale. Lavorate il composto fino a renderlo cremoso ed omogeneo.

Scolate la pasta al dente e versatela nella padella con il guanciale (tenete una piccola parte di guanciale per la decorazione), spadellate per qualche secondo a fuoco moderato e poi spegnete la fiamma.

Versate nella padella il composto cremoso preparato prima. Impiattate la pasta aggiungendo il 20% del pecorino, il guanciale conservato a parte e aggiungete una spolverata di pepe fresco.

LA RICETTA È DELLO CHEF GIUSEPPE MULARGIA, DEL RISTORANTE LE SPIGHE, FH5 GRAND HOTEL PALATINO, ROMA

