

DIVA
E DONNA

IL BENESSERE IN TAVOLA

CUCINA

CAIRO EDITORE

71
RICETTE
CON FOTO

QUINDICINALE - N. 14 - € 0,50 - 7 LUGLIO 2020
ALLEGATO AL N. 27 DI "DIVA E DONNA"



La colazione di Diotta Leotta

I PIATTI DELLA SALUTE



Mousse al caffè

LA PRIMA COLAZIONE BILANCIATA E SANA

PREVIENI A TAVOLA L'EMICRANIA COI CONSIGLI DELLA NUTRIZIONISTA CHIARA MANZI



Elisabetta Gregoraci con un carne di maiale

RICETTE DA DIVE

I SECONDI DI CARNE PER UN PRANZO IN FAMIGLIA

DOLCI D'ESTATE



Millefoglie allo yogurt

CON I FRUTTI DI BOSCO

PRIMI



Caseracco con zuccina e gamberetti

FACILI E GUSTOSI

SAPORI SPECIALI



Polpo con cipolla rossa, arancia e rucola

DAL MARE E DALL'ORTO

RICETTE VEG



Pita con ceci arrostiti e salsa di avocado

CON LEGUMI E ORTAGGI



Uova alla scozzese con spinaci e ricotta

PRANZO AL SACCO

IL PICNIC D'ESTATE

RICETTE STELLATE

PRIMO
BOTTONI RIPIENI DI RICOTTA E LIMONE, RICCI, BROCCOLI
E CACCIUCCO DI POLPO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta: • 500 g di farina 00 • 250 ml di latte • 60 g di burro • 4 tuorli d'uovo • 50 g di parmigiano • 15 g di sale. Per il ripieno: • 500 g di ricotta di bufala campana • 50 g di polpa di ricci • 50 g di parmigiano • 1 limone non trattato • 15 g di sale. Per la crema di broccoli: • 500 g di broccoli romaneschi • 1 spicchio di aglio • peperoncino q.b. • olio di oliva extravergine • sale q.b. Per il cacciucco di polpo: • 1 polpo verace di piccola pezzatura o 500 g di moscardini • 1 spicchio di aglio • 1 pomodoro pelato San Marzano • peperoncino q.b. • vino bianco • olio di oliva extravergine

Preparazione: **1/** Per la pasta: metti in una pentola capiente 250 ml di acqua, il latte, il burro e il sale, porta a ebollizione, poi abbassa il fuoco e unisci la farina a pioggia, mescolando. L'impasto sarà pronto quando si staccherà dalla pentola, quindi spegni il fuoco e lascialo raffreddare. Trasferiscilo in una planetaria, incorpora i tuorli e il parmigiano e mescola a velocità media, fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgilo nella pellicola e fai riposare per 30 minuti. **2/** Per il ripieno: setaccia la ricotta e unisci a questa i ricci, il parmigiano, la scorza grattugiata del limone e il sale, poi trasferisci tutto in un sac à poche e metti da parte. **3/** Per la crema di broccoli: lava e pulisci i broccoli, tagliali a pezzi e sbollentali per qualche minuto in acqua bollente salata, poi scolali e falli rosolare in una padella con l'olio, l'aglio e il peperoncino. Regola di sale e fai cuocere finché i broccoli non saranno morbidi, ma non stracotti, poi frulla il tutto con un mixer e metti la crema ottenuta in un sac à poche. Riponi in frigo. **4/** Per il cacciucco di polpo: taglia il polpo (o i moscardini) a pezzetti e fallo rosolare a fuoco vivo in una padella con l'olio, l'aglio e il peperoncino, poi bagna con un po' di vino bianco, fai evaporare, infine unisci il pomodoro passato al passaverdure e fai cuocere a fuoco basso con coperchio fino a quando il polpo non sarà ben cotto. Con un robot da cucina frulla il tutto per ricavare un estratto di cacciucco di polpo. **5/** A questo punto forma i ravioli, tira la pasta in maniera sottile, farcisci con il ripieno alla ricotta e ricopri con altra pasta ottenendo così dei bottoni di pasta. **6/** In una padella riscalda l'estratto di cacciucco. Cuoci i bottoni, scolali, trasferiscili nella padella con il cacciucco e fai insaporire. **7/** Impiattamento: stendi la crema di broccoli sul piatto, formando una striscia, disponi sopra i bottoni, irrori con l'estratto di cacciucco, unisci i ricci di mare a crudo e qualche pezzetto di polpo scottato in padella. Decora a piacere con cimette di erbe, cozze sgusciate, pezzetti di polpo e fiori eduli.





ESPERIENZE
Salernitano, classe 1979, ha lavorato con grandi nomi della ristorazione italiana, tra cui Gennaro Esposito. Dopo anni di gavetta, è approdato al ristorante Il Vistamare, a Latina, dove si è aggiudicato la sua prima stella. Nel 2017 è arrivato al Santa Elisabetta, all'interno del lussuoso Brunelleschi Hotel.

Foto ricette: Nome Cognome

INSERIRE CREDITI FOTO

Alla guida del Santa Elisabetta, nel cuore di Firenze, dove nel 2019 ha ottenuto la sua seconda stella Michelin, nei suoi piatti, minimal e raffinati, fa incontrare la Toscana e la Campania, sua terra d'origine. In un gioco di contrasti e sul fil rouge dei ricordi

CUCINA GOURMET

FIRMATA DA ROCCO DE SANTIS

RICETTE STELLATE



**PRIMO
BOTTONI RIPIENI DI CAPPONE E
PATATE CON SPUMA DI PARMIGIANO
36 MESI E RISTRETTO AL TIMO**

Ingredienti per 4 persone:

Per il brodo: • 1 cappone • sedano q.b. • carote q.b. • cipolla q.b. Per il ripieno: • 500 g di patate • parmigiano grattugiato • rosmarino q.b. • timo q.b. • olio di oliva extravergine • sale • pepe. Per la pasta: • 1 kg di semola • 8 uova • 30 g di sale. Per la spuma: • 250 ml di latte • 250 ml di panna • 350 g di parmigiano grattugiato 36 mesi

Preparazione: **1/** Per il brodo: taglia a dadini sedano, carote e cipolla e mettili in una casseruola insieme al cappone, copri con l'acqua, porta a ebollizione e cuoci per 6 ore. **2/** Per la pasta: unisci gli ingredienti in una planetaria e mescola fino a ottenere un impasto omogeneo, poi coprilo con pellicola e fallo riposare per circa 30 minuti. **3/** Per la spuma: riscalda panna e latte in un pentolino e, non appena inizia l'ebollizione, togli dal fuoco, aggiungi il parmigiano e fai addensare il tutto con un frullatore. Riempi il sifone e caricalo con 2 bombolette di gas. **4/** Per il ripieno: passa il cappone al tritacarne e uniscilo alle patate, precedentemente rosolate in padella con l'olio e le erbe, poi cotte in forno e schiacciate, mescola il tutto con sale, pepe e parmigiano. **5/** Stendi la pasta in 2 sfoglie rettangolari. Con un coppapasta ritaglia dei cerchi su 1 sfoglia, poni al centro piccole noci del composto di cappone, poi copri con l'altra sfoglia. **6/** Cuoci i bottoni ottenuti nel brodo di cappone, scolali e saltali in un fondo di carne ottenuto dalla rosolatura delle carcasse di pollo, cappone e manzo e fatto bollire per ore, poi filtrato e ridotto sino ad avere un ristretto ai sentori di timo. In un piatto fondo adagia la spuma di parmigiano, i bottoni e decora a piacere con foglie di timo e una cialda di parmigiano.



**DOLCE
CANNONCINO AI FORMAGGI MORBIDI,
PERE E BOLLE DI VINO ROSSO**

Ingredienti per 4 persone:

Per il cannoncino: • 100 g di albume • 100 g di zucchero • 100 g di burro morbido • 100 g di farina 00. Per il ripieno: • 250 g di ricotta di bufala • 250 g di kefir di bufala • 250 g di mascarpone • 150 g di zucchero a velo. Per le pere: 2 pere Williams • 100 g di zucchero. Per le bolle di vino rosso (facoltative): • 1 l di vino rosso • 80 g di miele di acacia • 100 g di zucchero • spezie (cannella in stecca, chiodi di garofano, cardamomo, alloro e pepe rosa q.b.) • 40 g di lecitina di soia

Preparazione: **1/** Per il cannoncino: riunisci tutti gli ingredienti in una planetaria e impasta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Fai riposare in frigo per circa 1 ora. **2/** Per le pere: pela le pere, tagliale a cubetti regolari e cucinale nello sciroppo preparato con 80 g di di acqua e lo zucchero. **3/** Per le bolle di vino rosso: porta a ebollizione il vino, facendolo evaporare, così che perda la sua parte alcolica, e metti in infusione tutti gli ingredienti. Fai raffreddare, poi filtra il tutto e metti da parte. **4/** Per il ripieno: setaccia tutti gli ingredienti, mettili in un sac à poche e riponi in frigo. **5/** Forma i cannoli con l'aiuto di un cliché rettangolare di 10x4 cm, stendi l'impasto ottenuto e cuoci in forno a 185 °C per circa 5 minuti, fino a giusta colorazione. Arrotolare su un cilindro da cannolo per ottenere la forma cilindrica. **6/** Farcisci i cannoli con la mousse di ricotta e metti in un piatto. A questo punto monta con l'aiuto di un frullatore a immersione il vino fino a creare una sorta di aria di vino. Disponi sopra i cannoli e decora a piacere.

DOLCE

CREMINO AL CIOCCOLATO, THE MATCHA E SORBETTO ALL'ARANCIA E PEPE

Ingredienti per 4 persone:

Per la mousse al cioccolato: • 200 g di cioccolato fondente al 70% • 550 ml di panna fresca liquida • 160 g di tuorli • 100 ml di latte intero • 20 g di miele di acacia. Per il sorbetto: • 5 arance • 250 g di zucchero • 10 g di pepe bianco • 10 g di pepe nero • 10 g di pepe di Sichuan. Per il cremoso al the matcha: 150 ml di latte intero • 40 ml di panna fresca • 60 g di tuorli • 50 g di zucchero • 8 g di amido di mais • 7 g di amido di riso • 1 baccello di vaniglia • 10 g di polvere di the matcha • 10 g di colla di pesce. Per il crumble: • 150 g di farina • 100 g di burro • 100 g di zucchero di canna

Preparazione: **1/** Per la mousse al cioccolato: trita il cioccolato e trasferiscilo in una ciotola. In un tegame antiaderente versa i tuorli, il miele e il latte e mescola con una spatola. Accendi il fuoco e cuoci mescolando in continuazione con un frustino morbido: la cottura sarà molto rapida, fino a raggiungere gli 82 °C (usa un termometro da cucina perché è molto importante raggiungere la temperatura esatta indicata). Versa la crema ottenuta sul cioccolato e mescola con il frustino fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto: la crema dovrà risultare lucida. A questo punto lavora la crema con un mixer a immersione fino a quando sarà liscia e lucida. Monta rapidamente la panna che non deve essere a neve, ma molto morbida. Uniscine poca alla crema al cioccolato e mescola con una frusta. Aggiungi la panna rimasta in più volte mescolando energicamente e facendo dei movimenti dal basso verso l'alto. Con l'aiuto di uno stampo tourbillon e una spatola stendi il composto e fai riposare nel congelatore sino a settaggio. **2/** Per il sorbetto, spremi le arance per ricavarne il succo e mettilo in una pentola insieme a 500 ml di acqua, lo zucchero e i tre pepi. Porta a ebollizione, filtra e fai riposare in freezer per 2 ore. Di tanto in tanto, togli il sorbetto dal freezer e mescolalo in modo da rompere i cristalli di ghiaccio che si sono formati. **3/** Per il cremoso al the matcha: fai bollire il latte con la panna e la vaniglia. A parte, monta i tuorli con lo zucchero e gli amidi sino a consistenza spumosa. Versa il latte e porta a 82 °C. Unisci la colla di pesce, ammollata per 5 minuti in acqua e poi delicatamente strizzata, e il the matcha e frulla con un minipimer. Tieni il cremoso nell'abbattitore fino al settaggio. Una volta freddo trasferiscilo in un sac à poche e tienilo in frigo. **4/** Per il crumble: in una ciotola unisci la farina, lo zucchero di canna e il burro molto freddo: lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un impasto dalla consistenza sabbiosa. Non devi lavorarlo a lungo, altrimenti l'impasto si scalderebbe troppo (per un gusto più intenso, puoi aggiungere della cannella). Cuoci in forno caldo a 170 °C per 10-15 minuti. **5/** Estrai dallo stampo il cremino al cioccolato e disponilo al centro del piatto. Distribuisci intorno il cremoso al the matcha, 1 cucchiaino di crumble e una quenelle di sorbetto e servi.

