

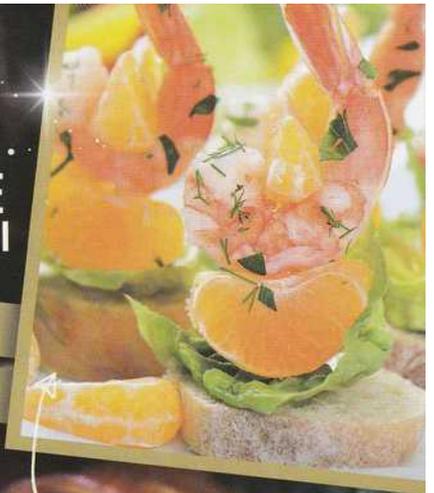
Eva CUCINA

BIMESTRALE
ANNO XIII - n. 6
NOV-DIC
DATA USCITA
9/11/2023

Solo
€1,70

oltre
100
RICETTE
& CONSIGLI

Sapori della
tradizione



ricette consigli salute bellezza

SPECIALE
CENONE

★ Selezionati per voi ★

AGROMONTE
L'ARTIGIANO DEL
POMODORINO



HELSINKI
Semplicità e purezza
del gusto nordico

Inserito da staccare
e conservare

Bellezza e makeup
Feromoni, cosa c'è
di vero e bufale
da smontare!

Salute e benessere
10 buoni motivi
per bere acqua

Fitness
Lavori domestici:
allenamento
brucia calorie

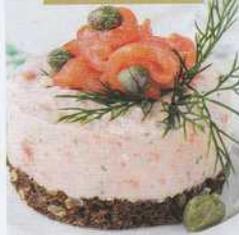


IDEE PER LA CASA: CON IL NATALE IN
ARRIVO DECORIAMO LA NOSTRA TAVOLA

Ripieni in festa

La carne trita è un ingrediente jolly in cucina
perché si trasforma in mille ricette gustose

ANTIPASTI



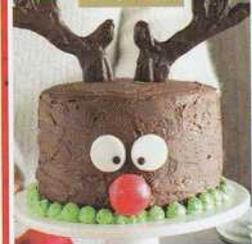
Eleganti e raffinati
per una vigilia di
Natale sorprendente

PASTA FRESCA



Un prodotto
genuino, realizzato
con le proprie mani

DOLCI



Dessert scenografici,
donano un'atmosfera
allegria e natalizia

edizioni
empire

30006

ISSN 2240-1741
9 1 772240 174001

EVA CUCINA
Novembre/Dicembre 2023



A

due passi dal Colosseo, il **Grand Hotel Palatino** è un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Da non perdere per la sua vista, la completezza e la comodità dei servizi e per l'attenzione a ogni aspetto del soggiorno. A tavola il mare è di casa: lo **Chef Giuseppe Mulargia** ne porta profumi e sapori in piatti raffinati, impreziositi da mise en place delicate.

Il Grand Hotel Palatino ha fra i suoi servizi il **Ristorante Le Spighe**, aperto a pranzo e cena anche ai visitatori esterni e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale.

Chef Giuseppe Mulargia romano del litorale, un'infanzia e una gavetta a Fiumicino ed esperienze in Costa Smeralda, è arrivato al Grand Hotel Palatino 20 anni fa e vi si sente a casa. La sua avventura nel mondo della cucina presso l'FH55 è iniziata con un profondo amore per i sapori del mare. Nel 2015, ha assunto il ruolo di Executive Chef e ha trasformato la cucina dell'hotel con identità e autenticità. Ha conquistato ospiti di diverse nazionalità portandoli in un viaggio culinario alla scoperta dei sapori e dell'essenza della cucina e della cultura italiana.



Giuseppe Mulargia vede una varietà di ospiti provenienti da tutto il mondo passare attraverso il suo hotel nel cuore di Roma. Con orgoglio, passione e integrità, propone i sapori e gli ingredienti della sua terra, con un'attenzione particolare ai prodotti ittici. Il suo approccio consiste nel valorizzare la materia prima di alta qualità, creando piatti che ne esaltano le caratteristiche. Questo rispetto per la tradizione e il territorio è una parte fondamentale del suo stile culinario, che combina elementi classici con un tocco moderno.

La sua passione per il mare e il legame con i ricordi familiari e professionali lo hanno portato a coltivare i prodotti ittici nella sua cucina e anche attraverso l'hobby della pesca, che gli ispira nuove idee culinarie.

La sua cucina è una fusione di tradizione e innovazione, con un'attenzione speciale per i prodotti del mare che gli stanno particolarmente a cuore.

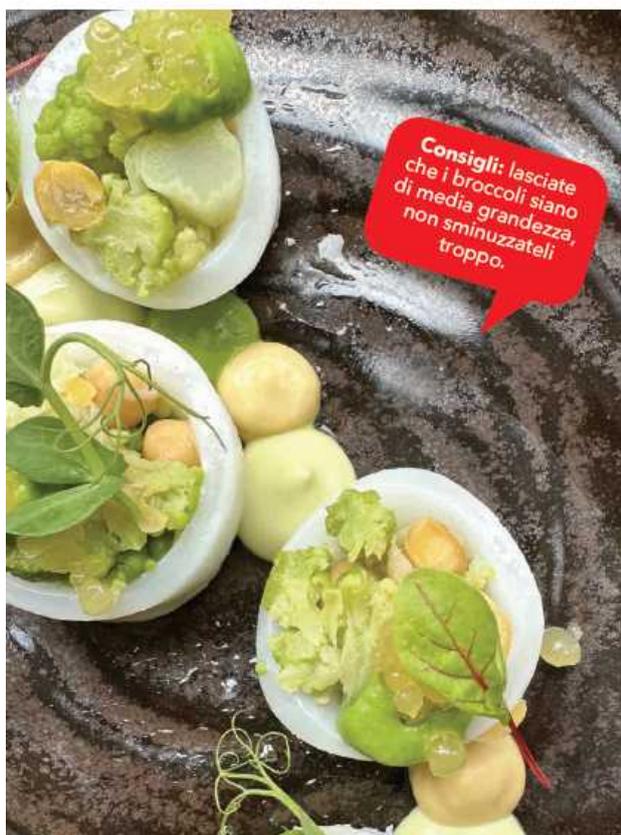
Calamaro con Broccolo Romano, ceci ed agrumi

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- 200 g di calamari freschi • 80 g di broccolo fresco
- 1 spicchio di aglio in camicia • 40 g di ceci freschi
- PER IL CAVIALE DI AGRUMI:** • 300 ml di olio di semi freddo
- 200 ml di succo di agrumi (lime, limone, arancio)
- 2 g di Agar Agar

- **Pulite** accuratamente i calamari all'esterno e all'interno verificandone il risultato.
- In un padellino con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia **spadellate** 3/4 dei broccoli romaneschi e 3/4 dei ceci regolando di sale e pepe e lasciare raffreddare.
- **Riempite** delicatamente il calamaro con i broccoli e i ceci lasciando 1 cm di spazio per poterlo chiudere con uno stuzzicadenti.
- **Cuocete** i calamari in un padellino antiaderente per 4 minuti (2 per lato) a fuoco dolce tirateli via dalla padella divideteli in 3 parti e rosolateli nuovamente su entrambi i lati.
- **Impiattate** i calamari caldi guarnendo il piatto con crema di ceci e di broccoli con delle perle di finto caviale agli agrumi.
- **Per il caviale agli agrumi:** in un pentolino **fate bollire** il succo di agrumi e agar e lasciatelo raffreddare per qualche minuto.
- Con l'aiuto di una siringa **fate sgocciolare** il succo direttamente nell'olio facendo attenzione a non accumularlo per troppo tempo sul fondo.
- **Sgocciolatelo e usatelo!**

Difficoltà: bassa - **Costo:** medio
Preparazione e cottura: 20 minuti



TRADIZIONE E INNOVAZIONE, CON UN'ATTENZIONE SPECIALE AI PRODOTTI ITTICI ➔

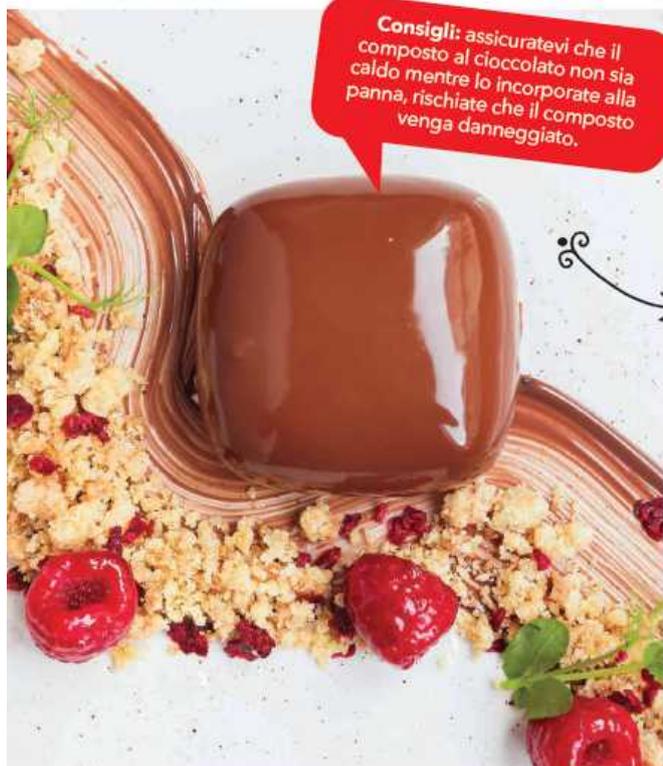
Sandwich di Spigola croccante, cicoria e olive taggiasche disidratate

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- 100 g di filetti di spigola fresca
- 40 g di cicoria romanasca
- 2 fette di pane raffermo da 0,5 cm di spessore (filone lievitato naturale)
- 4-5 olive taggiasche
- 1 spicchio di aglio in camicia
- sale e pepe q.b.
- olio evo q.b.

• Con l'aiuto di un coppa pasta, **decidete** voi la grandezza (io lo uso da 8 cm alto 5 cm) ricavate due dischi di mollica di pane e metteteli da parte. • Con l'aiuto della carta forno **battete** delicatamente il filetto di spigola e con lo stesso coppa pasta ricavate altri due dischi della stessa forma. • In un padellino **ripassate** la cicoria con olio extra vergine di oliva, 1 spicchio d'aglio in camicia, sale e pepe e le olive. • Aiutandovi con il coppa pasta **componete** il vostro sandwich, partendo dal basso, iniziate mettendo il pane, successivamente il disco di pesce, conditelo con olio sale e pepe incorporate la cicoria e le olive (assicuratevi che sia asciutta). • Ancora un giro di pesce **condito** con olio sale e pepe e **chiudete** tutto con l'ultimo disco di pane. • **Prendete** un padellino antiaderente, un filo d'olio, e a fuoco basso fate rosolare il sandwich facendo attenzione a non bruciare la mollica. • Prestando attenzione **giratelo** un paio di volte fino a cuocerlo del tutto. • **Potete servirlo** con crema di cicoria e olive disidratate.

Difficoltà: bassa - **Costo:** basso
Preparazione e cottura: 20 minuti



Consigli: assicuratevi che il composto al cioccolato non sia caldo mentre lo incorporate alla panna, rischiate che il composto venga danneggiato.



Consigli Utili: le olive possono essere inserite nel microonde e cotte a 750 w per circa 6/7 minuti, privatele qualora fossero sott'olio, di tutto l'olio presente.

Mousse al Fondente, lamponi e crumble alla vaniglia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 ml di panna fresca
- 300 g di cioccolato fondente 75%
- 6 g di gelatina in foglie
- 90 g di zucchero semolato
- 110 g di tuorlo
- CRUMBLE ALLA VANIGLIA:** • 125 g di farina • 100 g di burro
- 50 g di zucchero • 1 bacca di vaniglia
- INSERTO AL LAMPONE:** • 125 g di purea lampone • 12 g di miele
- 12 g di zucchero • 3 g di gelatina in foglie

• **Per l'inserto:** in un pentolino **portate** a 60° la purea di lamponi con zucchero e miele, reidratate la gelatina inserendola al composto. • Con degli stampi in silicone da 1 cm **create** delle perle e abbattetele a negativo. • **Per la mousse:** **montate** la panna per il 70% e lasciatela in frigo. • **Sbattete** con una frusta a bagnomaria il tuorlo con lo zucchero fino a raggiungere una consistenza spumosa a questo punto aggiungete il cioccolato fondente precedentemente tritato, fino allo scioglimento totale. • **Reidratate** la gelatina in un pentolino con poca panna ed aggiungetelo al composto di cioccolato. • **Unite** i due composti di panna e cioccolato dal più morbido al più denso con delicatezza. • **Versate** negli appositi stampini (a piacimento) la mousse per metà della capienza, aggiungete le perle di lampone e ricoprite fino a chiusura. • **Abbatete** il tutto a -40° per mezz'ora per poi sformatele e lasciatele in frigorifero per un paio di ore. • **Per il crumble alla vaniglia:** **ammorbidite** il burro con lo zucchero, la farina e i semi della bacca di vaniglia creando un composto sabbioso. • **Cuocete** in forno ventilato a 180° per 10 minuti. • **Impiattate** la nostra mousse mettendo alla base il crumble alla vaniglia e lamponi freschi.

Difficoltà: media - **Costo:** medio - **Preparazione e cottura:** 50 minuti + 30 minuti per abbattere e 2 ore di frigo