



► 01 Luglio 2015 - 50007

LA CUCINA ITALIANA

*il ricettario*

# Verdure

Tutte le verdure sono nel loro **MOMENTO MAGICO**. Melanzane, peperoni e insalate in testa. Eccole in quattro interpretazioni fantasiose

**RICETTE** GIOVANNI ROTA  
**ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI  
**TESTI** LAURA FORTI  
**FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI  
**STYLING** BEATRICE PRADA

**1**

**SCUOLA DI CUCINA**

## LA JULIENNE

**S**i chiama così un taglio a bastoncini o strisciole sottili e regolari utilizzato solitamente per le verdure, ma anche per frutta, scorze di agrumi, salumi, carni e formaggi. Si può fare con un coltello a lama larga o con una mandolina dotata di una lama dentellata. Potete anche ridurre le verdure a fettine con la mandolina a lama liscia e poi continuare con il coltello.

**a** Con ortaggi a sezione tonda, per prima cosa tagliate una fettina su un lato per creare una base di appoggio. Proseguite poi tagliando l'ortaggio in fettine di 2 mm di spessore.

**b** Dividete le fettine in segmenti lunghi 3-7 cm e poi tagliateli in bastoncini di 2 mm.

**c** Per il peperone, togliete le calotte, eliminate picciolo e semi e apritelo in modo da ottenere una striscia regolare; schiacciatela leggermente e procedete con il taglio a julienne.

**d** Mondate il sedano e appiattitelo; tagliatelo in segmenti regolari, quindi a julienne.

Luglio 2015

92



# 1 Piccoli strudel aperti con verdure

**IMPEGNO** Medio

**TEMPO** 2 ore

**Vegetariana**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g farina  
250 g zucchine trombetta  
200 g zucchine verdi  
130 g carote  
100 g peperone rosso  
4 cipollotti  
1 uovo  
menta - timo  
olio extravergine di oliva  
sale - pepe

**IMPASTATE** la farina con l'uovo, 120 g di acqua, 35 g di olio e un pizzico di sale; lavorate a lungo l'impasto per renderlo elastico, finché non si staccherà bene dal piano di lavoro e dalle mani. Lasciatelo riposare per 1 ora, coperto.

**MONDATE** e affettate i cipollotti con un po' del loro verde e fateli appassire in un velo di olio; cuoceteli a fuoco basso per 10-12'.

**MONDATE** le zucchine trombetta e tagliatele a pezzetti; sbollentatele in acqua bollente non salata per 5'; poi scolatele e frullatele con metà dei

cipollotti stufati, una foglia di menta, sale, pepe. **TAGLIATE** le zucchine verdi, le carote e il peperone a julienne e rosolateli separatamente con un filo di olio e un rametto di timo, per 2' le carote e le zucchine, per 5' i peperoni. Lasciateli raffreddare.

**RIUNITE** le verdure in una ciotola, aggiungete i cipollotti rimasti e condite con sale, pepe e olio.

**STENDETE** la pasta in sfoglie sottili e tagliatele in strisce di circa 40 cm di lunghezza e 7-8 cm di altezza. Farcitele con la julienne di verdure, disponendo una prima cucchiata di verdure sull'estremità della striscia e ripiegando poi la pasta sopra il ripieno; procedete piegando la pasta a fisarmonica fino a ottenere 5 strati. Preparate così altri 3 strudel aperti.

**DISPONETELI** su una placca coperta con carta da forno; spennellate la superficie con un po' di olio e infornateli a 180 °C per circa 20'.

**EMULSIONATE** la crema di zucchine con 2 cucchiaini di olio. Servitela con gli strudel.

**VINO** bianco giovane, secco e fragrante.

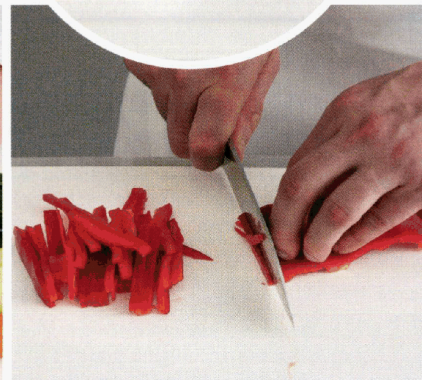
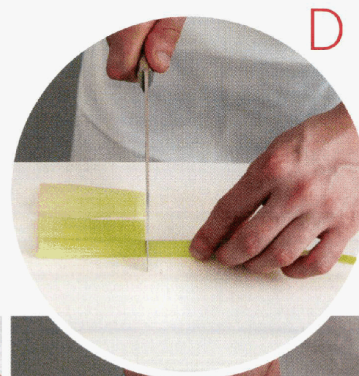
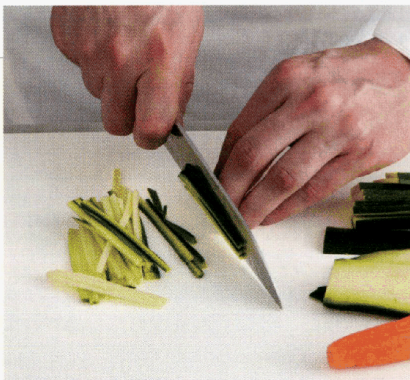
- Oltrepò Pavese Riesling
- Friuli-Grave Verduzzo friulano
- Controguerra Malvasia

## IL CONSIGLIO

La pasta di questi piccoli strudel deve essere stesa in sfoglie sottili, ma **non sottilissime** e quasi trasparenti come nello strudel tradizionale. Deve infatti sostenere la costruzione a più strati.

## LO STILE IN TAVOLA

Piatto dello strudel aperto Ceramiche Nicola Fasano, piatto dei peperoni Bitossi Home, fondi di legno dipinti con colore Dix Blue N° 82 di Farrow&Ball. Per i tortini di melanzana abbiamo usato un coppapasta con stantuffo di Guardini.



Ricette



## 2 Tortini di melanzana

**IMPEGNO** Medio

**TEMPO** 1 ora

**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 2 melanzane tonde  
120 g mozzarella  
100 g pane raffermo (o grissini)  
4 pomodori ramati – 1 scalogno – basilico  
timo – rosmarino – grana grattugiato  
zucchero – olio extravergine – sale – pepe

**SBOLLENTATE** i pomodori, sbucciateli, tagliateli in spicchi e privateli dei semi. Appoggiate gli spicchi su una placca, conditeli con sale, pepe, zucchero e rosmarino e informateli a 180 °C per 15'.

**SBUCCIATE** le melanzane, tagliatele a dadini molto piccoli. Appassite lo scalogno tritato in padella con 4 cucchiaini di olio, unite le melanzane a dadini e cuocetele per 20'.

**FRULLATE** il pane con 40 g di olio e 5 g di basilico mescolato con poco timo. Unite metà alle melanzane con 25 g di grana.

**PREPARETE** 6 dischi di melanzane, schiacciandole dentro un anello tagliapasta; disponetevi sopra gli spicchi di pomodoro e copriteli con le melanzane rimaste, schiacciandole nell'anello e ottenendo 6 tortini farciti.

**COSPARGETELI** in superficie con il pane frullato rimasto e informateli a 180 °C per 10'.

**SERVITELI** sopra la mozzarella frullata con 70 g di acqua, pepe e 2 cucchiaini di olio.

**VINO** bianco giovane, secco e fragrante.

- Merlara Pinot bianco
- Pomino Bianco
- Irpinia Coda di Volpe

**BIRRA** di color ambrato chiaro, profumata di luppolo, di sapore secco e fresco.

- Pale Ale

## 3 Insalata verde con ribes e caprino

**IMPEGNO** Facile

**TEMPO** 20 minuti

**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g 4 formaggini freschi di capra  
125 g ribes – 100 g soncino  
75 g lamponi – 50 g fragole  
45 g filetti di pomodoro fresco



**STRUMENTI**  
Utilizzando un coppapasta con lo stantuffo sarà più facile schiacciare le melanzane ed estrarre l'anello mantenendo la forma del tortino



4





**VARIETÀ  
ECCELLENTE**  
Tra le cipolle rosse,  
quella di Tropea  
Igp è rinomata  
da secoli per la  
sua dolcezza

aceto balsamico – zucchero  
semi di zucca sgucciati – alchechengi  
erbe aromatiche fresche  
olio extravergine di oliva – sale – pepe

**PREPARATE** una salsa frullando i filetti  
di pomodoro fresco con 50 g di fragole, 25 g  
di ribes, un cucchiaino di aceto balsamico, 50 g  
di olio, sale, un pizzico di zucchero e pepe.

**RIVESTITE** i formaggini con i semi di zucca  
e disponeteli nei piatti sopra il soncino.

**AGGIUNGETE** i lamponi e i ribes rimasti e  
condite tutto con la salsa.

**COMPLETATE** con erbe aromatiche a piacere  
e alcuni alchechengi tagliati a metà.

**OLIO** mediamente fruttato con note floreali  
e amaro e piccante ben dosati.

• Olio sardo da olive Bosana

**BIRRA** di colore ramato, molto luppolata,  
secca, poco frizzante e poco alcolica.

• Light Ale

## 4 Cipolle rosse ripiene

**IMPEGNO** Facile

**TEMPO** 1 ora e 10'

**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 4 cipolle rosse
- 2 patate novelle bianche
- 2 patate novelle viola
- 1 arancia

mandorle a lamelle

aneto – olio extravergine di oliva  
sale grosso e fino – pepe

**APPOGGIATE** le cipolle e le patate, intere  
e con la buccia, in una teglia coperta da  
uno spesso strato di sale grosso. Informate  
a 180 °C per 45' circa.

**SFORNATELE** e tagliate le cipolle a metà,  
per il lungo: svuotatele lasciando dei gusci  
formati dalle bucce e da uno strato di guaine.

**SMINUZZATE** la polpa delle cipolle; pelate  
le patate, tagliatele a dadini e mescolatele con  
le cipolle; condite il composto con la scorza  
dell'arancia, un ciuffo di aneto tritato, olio,  
sale e pepe. Riempite le cipolle con il composto,  
completatele con le mandorle, mettetele in  
una teglia e infornatele nuovamente per 2-3'.

**LA SIGNORA OLGA** dice che lo strato di  
sale sul fondo della teglia serve ad assorbire  
i liquidi rilasciati dalle verdure in cottura;  
in questo modo non si bruceranno e gli  
ortaggi non si attaccheranno alla teglia.

**VINO** bianco secco, leggermente aromatico.

• Valle d'Aosta Müller-Thurgau

• Colli Euganei Bianco

• Delia Nivolelli Bianco

➡ Queste ricette sono state preparate,  
assaggiate e fotografate  
per voi nella nostra cucina il **13 maggio**

Ricette