



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

I

SCUOLA DI CUCINA

LA JULIENNE

Si chiama così un taglio a bastoncini o striscioline 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.

I 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 rosolatevi 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 cucchiainata 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 cucchiai 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.

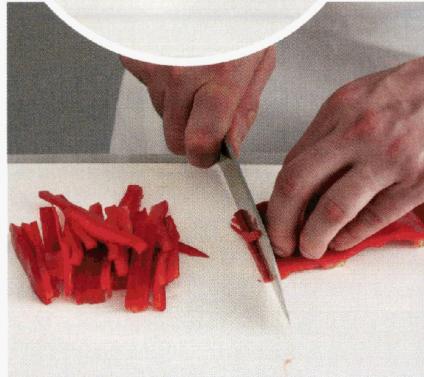
LO STILE IN TAVOLA

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.

A



B



C

Ricette

Guardini

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

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

SBUCCHIATE le melanzane, tagliatele a dadini molto piccoli. Appassite lo scalogno tritato in padella con 4 cucchiai 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. Unitene metà alle melanzane con 25 g di grana.

PREPARE 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.

COSPARGETE li in superficie con il pane frullato rimasto e infornateli a 180 °C per 10'.

SERVITELI sopra la mozzarella frullata con 70 g di acqua, pepe e 2 cucchiai 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

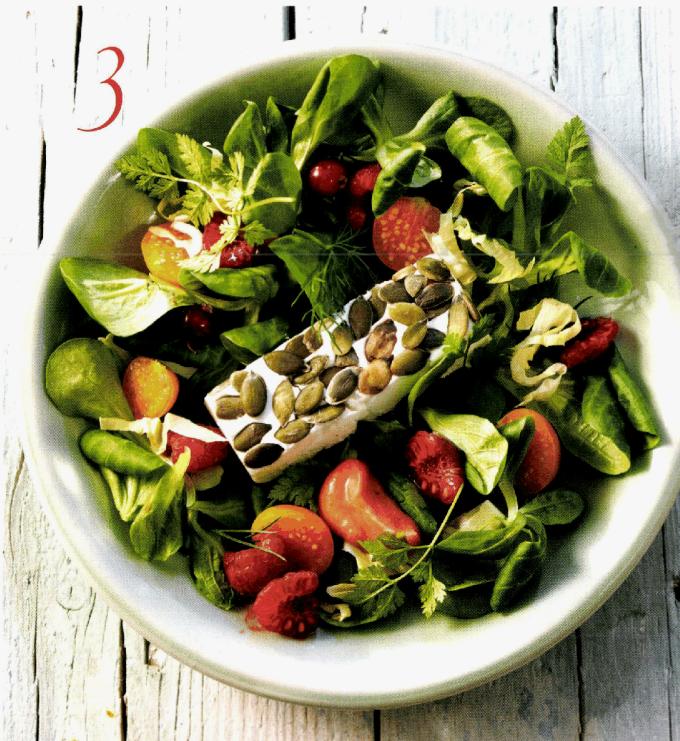
300 g 4 formaggini freschi di capra
125 g ribes - 100 g soncino
75 g lamponi - 50 g fragole
45 g filetti di pomodoro fresco

2



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

3



teiS

4



4

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

aceto balsamico – zucchero
semi di zucca sgusciati – alchenechi
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
condite tutto con la salsa.

COMPLETATE con erbe aromatiche a piacere
e alcuni alchenechi 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 luppola, 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. Inforntate
a 180 °C per 45' circa.

SFORNATELE e tagliate le cipolle a metà,
per il lungo: svuotate 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 nuocamente 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 attacheranno 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