



CUCINA

Risotto alla clorofilla di erbe e lardo di Colonnata IGP

*Preparazione: 35 minuti
Cal/porzione 700 | Dosi per
4 persone | Esecuzione: facile*

Ingredienti

350 g di riso Carnaroli ◊
1 l di brodo vegetale ◊ 12
fettine di lardo di
Colonnata IGP ◊ 1 dl di
vino bianco secco ◊ 50 g di
prezzemolo ◊ 10 foglie di
menta ◊ 3 foglie di salvia ◊
20 g di spinacini ◊ 10
aghetti di rosmarino ◊ 2
rametti di maggiorana ◊ 2
g di timo cedrato ◊ 20 g di
cipolla bionda ◊ 30 g di
Grana Padano ◊ 20 g di
burro ◊ olio extravergine di
oliva ◊ pepe di Sarawak

Preparazione

1 Tieni da parte qualche
fogliolina delle erbe
aromatiche per il decoro,
preleva le foglioline di
timo e maggiorana e
frullale in un piccolo mixer
con le erbe aromatiche
rimaste, 2 cubetti di
ghiaccio e 2 cucchiaini di
acqua. Filtra il liquido
ottenuto e tienilo da parte.
2 Sbuccia e trita finemente
la cipolla, stufala in una
casseruola ben calda con
2 cucchiaini di olio evo,
aggiungi il riso e tostalo
per un minuto, mescolando
in continuazione. Versa il
vino e lascialo evaporare,
porta il risotto a 3/4 di
cottura unendo, poco alla
volta, il brodo bollente.
3 Unisci la clorofilla,
termina la cottura, spegna
il gas e mantecalo con il
burro, un cucchiaino di olio,
una macinata di pepe e il
Grana Padano grattugiato.
Suddividilo nei piatti e
completa con il lardo e le
foglioline tenute da parte.



Piccolo pasticcio rinascimentale

*Preparazione: 3 ore | Cal/porzione 850
Dosi per 4 persone | Esecuzione: difficile*

Ingredienti

250 g di pasta frolla cotta ◊ 150 g di carne trita di manzo ◊ 50 g di salsiccia ◊ 50 g di crudo toscano a cubetti ◊ 1 l di brodo vegetale ◊ ½ bicchiere di vino rosso ◊ 250 g di besciamella ◊ 150 g di bucatini ◊ 50 g di pecorino romano grattugiato ◊ 1 uovo ◊ 20 g di tartufo nero ◊ ½ fegatino di pollo ◊ ½ fegato di anatra ◊ 1 piccola cipolla rossa ◊ 4 foglie di basilico ◊ 1 costa di sedano ◊ ½ spicchio di aglio ◊ 1 bacca di ginepro ◊ olio extravergine di oliva ◊ pepe nero ◊ sale

Preparazione

1 Soffriggi il sedano con la cipolla e l'aglio tritati, un cucchiaino di olio, la carne trita, la salsiccia privata del budello e il prosciutto crudo. Unisci i fegatini a dadini rosolati con un cucchiaino di olio, versa il vino e aggiungi il ginepro, una presa di sale e una di pepe. Cuoci il ragù unendo man mano il brodo bollente.
2 Cuoci i bucatini al dente, condiscili con i 2/3 del ragù, la besciamella e il pecorino e stendili in una teglia in uno spessore di 2 cm. Coprili e fai raffreddare.
3 Trita finemente la pasta frolla, ricava dalla pasta 4 dischi di 8 cm di diametro, infarinati e passali per 2 volte nell'uovo sbattuto con una presa di sale e una macinata di pepe e poi nel trito di frolla. Friggili in una padella con olio evo e servili caldi con il ragù rimasto, il tartufo a lamelle e una foglia di basilico.

Ricetta di pag. 119



Crudo e cotto di gamberi rossi con maionese al lime

Preparazione: 3 ore | Cal/porzione: 530 | Dosi per 4 persone | Esecuzione: media

Preparazione

Pulisci 8 gamberi rossi siciliani, dividili a metà, condiscili con una presa di sale e 3 g di zucchero di canna. Battili col pestacarne su 4 fogli di carta da forno e trasferiscili in freezer. Cuoci altri 8 gamberi rossi puliti e privati di testa e carapace in una padella con un cucchiaino di olio evo, sale e pepe. Elimina il carapace da altri 4 gamberi, lasciando testa e coda. Riunisci in un tegame le teste e i carapaci rimossi, 50 g di olio evo e uno spicchio di aglio in camicia, lascia rosolare, schiaccia le teste e unisci 100 g di sedano, 100 g di carota e 100 g di cipolla tagliati a cubetti. Sfuma con ½ dl di brandy e con ½ dl di vino bianco e unisci

100 g di pomodoro a dadini. Aggiungi 500 g di ghiaccio e cuoci a fuoco medio per 20 minuti. Filtra con un colino e lascia ridurre fino a ottenerne ½ litro. Unisci 4 g di agar agar e 20 g di succo di lime, regola di sale e pepe, cuoci per qualche minuto, versa il composto nei piatti e fai raffreddare in frigo. Frulla 30 g di latte di soia con 30 g di olio di semi, 30 di olio evo e una presa di sale fino a ottenere una maionese, disponi sulle gelatine qualche fogliolina di insalata riccia, coprila con il disco di gamberi surgelati privati della carta e disponi al centro i gamberi crudi e i gamberi scottati in padella. Decora a piacere e servi con delle gocce di maionese.



I vini consigliati da
Elena Prandelli,
direttrice del
Donna Camilla



ELEGANZA E NATURALITÀ

- **Majolini Bio Rosé** (Franciacorta): fatto con sole uve Pinot Nero, conferisce un aroma intenso e pieno esaltando la spedità dei crostacei.
- **Vernaccia di San Gimignano** D.O.C.G., Cesani: giallo paglierino con riflessi verdolini, naso di buona intensità con note di mela, mandorla e tocchi minerali, perfetto con le carni bianche.