

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

CIOCCOLATO
L'UOVO
FATTO IN CASA

PRIMI PIATTI
DA PROVARE
SUBITO: RAVIOLI
DI BACCALÀ
CON FAVE
E SALAME



ISSN 1121-1504 20004
9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 25.03.22

PASQUA!

*La pastiera
in tante versioni.
Tradizionale con
il trucco (pomodori?),
lievitata...*

**IDEE PER IL PRANZO
DA TUTTA L'ITALIA**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

Complice la moda delle cucine fusion, nei ristoranti di tutto il mondo è sempre più frequente che il sommelier proponga vini considerati «da dessert» in abbinamento a piatti salati. E così bollicine abboccate e passiti accompagnano con disinvoltura piatti di carne e di pesce insaporiti con salse agrodolci, frutti e spezie. Ma quella che è diventata una nuova tendenza nel resto del mondo, in Italia è un'abitudine che appartiene alla tradizione regionale più schietta.

In Veneto, l'«ombra» di vino che accompagna i «cicchetti» è spesso, da sempre, un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in versione Extra Dry, mentre in Piemonte l'usanza della «merenda sinoira» con un calice di Moscato d'Asti è un grande classico del territorio, riscoperto anche grazie al lavoro del Consorzio di Tutela dell'Asti Docg e oggi molto amato tra i giovani. Tra i vini dell'Alto Adige, ci sono ottimi passiti a base di gewürztraminer e del raro moscato rosa, sorprendente in abbinamento a ricette di carne. In Toscana, il Vin Santo, compagno fedele dei cantuccini, non sfigura accanto ai crostini con i fegatini o insieme con i formaggi erborinati, mentre scendendo ancora più a sud, fino in Sicilia, nelle trattorie veraci il pasto comincia con un uovo sodo accompagnato da un bicchierino di Passito o di Marsala. Partendo da qui, ci siamo divertiti a creare idee per l'aperitivo e ricette perfette in abbinamento ad alcuni dei vini dolci italiani più famosi.

CHÂTEAU D'YQUEM

UN MITO D'OLTRALPE

Per l'Esposizione Universale di Parigi del 1855 l'imperatore Napoleone III chiese un sistema di classificazione dei migliori vini di Bordeaux, tutt'oggi valido con minime modifiche. Nella denominazione di Sauternes, l'unico vino a essere valutato come «Premier Cru Supérieur» fu lo Château d'Yquem (yquem.fr), che da quasi 170 anni è considerato il vino passito più pregiato del mondo. Citato in film e libri, da *Alla ricerca del tempo perduto* di Proust a *Il silenzio degli innocenti*, forte di una complessità senza pari grazie alla muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che ricopre gli acini, e di una longevità impressionante, ha prezzi che possono raggiungere le migliaia di euro per le annate più vecchie. Il millesimo 2019 è stato presentato a Milano il 10 marzo scorso, con un pranzo all'Hotel Four Seasons che lo ha visto in abbinamento, insieme ad altre vecchie annate, a piatti salati, tra i quali un risotto con piselli, robiola di capra, capperi e limone candito e il piccione, tarassaco e crema di taralli.



DUE IDEE FACILI PER L'APERITIVO

Uova con i capperi

Rassodate 8 uova, sgusciatele, tagliatele a metà, estraete i tuorli e frullateli con 40 g di maionese, 30 g di olio, un bel pizzico di sale, 30 g di capperi sotto aceto, 1 cucchiaino di aceto e una manciata di foglie di prezzemolo. Riempite gli albumi con questa farcia, decorate con capperi sotto aceto e servite con patatine fritte.



Stappate il **Passito di Pantelleria** Bukkuram Sole d'Agosto 2020 di Marco De Bartoli (53 euro, marcodebartoli.com), da uva zibibbo appassita al sole di Pantelleria. Con i suoi profumi mediterranei e salmastri, ha un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità e dialoga in armonia sia con la sapidità delle patatine fritte sia con la nota agra delle uova. Servitelo molto fresco, ma provate gli abbinamenti anche quando si sarà scaldato un po' nel bicchiere.



Doppio crostino

Tostate in forno a 180 °C delle fette di colomba, spesse circa 1 cm. Dopo 8-10 minuti sfornatele e completatele con fettine di gorgonzola piccante. Abbrustolite in una padella con un filo di olio delle fette di pane casareccio, finché non cominceranno a dorarsi, quindi spalmatele con un pâté di fegatini alla toscana.



Accompagnate con **Vin Santo** del Chianti Classico 2017 di Lamole di Lamole (30 euro, lamole.com). I suoi profumi di arancia candita riprendono quelli della colomba e la sua dolcezza crea un bel contrasto con la piccantezza del gorgonzola; se preparate da voi il pâté di fegatini, aggiungetevi qualche cucchiaino di Vin Santo. Servitelo sui 10 °C.



BOTTONI AL PARMIGIANO IN BRODO DI ZAFFERANO E ARINGA AFFUMICATA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo

RICETTA PER 4 PERSONE

PER I BOTTONI

300 g farina – 2 uova – 4 tuorli
170 g Parmigiano Reggiano
40 mesi grattugiato
100 g panna acida – latte – pepe

PER IL BRODO

80 g filetti di aringa affumicata
15 g 1 bustina di zafferano
3 rametti di timo limone
2 rametti di dragoncello
1 cipollotto – 1 carota
1 gambo di sedano – sale
½ limone – erba cipollina

Impastate la farina con le uova e i tuorli e 1 cucchiaio di acqua. Avvolgete l'impasto nella pellicola alimentare e fatelo riposare per 1 ora.

Amalgamate il parmigiano con la panna acida, 1 cucchiaio di latte e una generosa macinata di pepe.

Preparate il brodo: cuocete per 50 minuti in 1 litro di acqua il cipollotto con il verde, il sedano, la carota e la scorza di limone a pezzi, l'aringa, il dragoncello e il timo limone.

Tirate la pasta a 3 mm di spessore; distribuite il ripieno sulla sfoglia, in piccole noci distanti 3-4 cm; inumidite la sfoglia tutto intorno, copritela con un'altra sfoglia, facendola aderire; tagliate la pasta, ricavando dei bottoni a forma di margherita (ø 3 cm).

Filtrate il brodo, unite lo zafferano e una generosa spruzzata di limone, insaporitelo sul fuoco per 1 minuto, regolando di sale. Unite i bottoni e cuoceteli, finché non cominceranno a venire a galla.

Serviteli in brodo tiepido, con erba cipollina tagliuzzata e decorando, a piacere, con stimmi di zafferano.



Il **Torcolato** è uno dei vini passiti che per la sua acidità meglio si abbina con i piatti salati, tanto che la cantina Maculan ha inventato un premio per il miglior abbinamento tra vini dolci e piatti salati. I profumi del brodo e la sapidità dei bottoni legano molto bene con il Breganze Torcolato 2019 di Maculan (34 euro, maculan.net).

GRAN MISTO DI VERDURE IN PINZIMONIO E IN PASTELLA

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

Vegetariana

RICETTA PER 4 PERSONE

400 g patata dolce
250 g daikon
200 g 6 piccole zucchine
200 g acqua frizzante
125 g taccole – 100 g farina di riso
50 g farina 00 – 4 carote
4 ravanelli – 2 cuori di lattuga
2 gambi di sedano
1 insalata belga – salsa di soia
1 limone – zenzero fresco
miele di acacia – ghiaccio
peperoncino in polvere
olio di arachide – sale
olio extravergine di oliva

Mondate il sedano e 2 carote e tagliateli a bastoncini; dividete in 4 spicchi i cuori di lattuga e i ravanelli; sfogliate l'insalata belga. Servire queste verdure crude.

Preparate una pastella, amalgamando con una frusta le farine, l'acqua frizzante e 100 g di ghiaccio a cubetti.

Mondate le altre 2 carote e le zucchine e tagliatele a bastoncini; sbucciate la patata dolce e il daikon e affettateli a rondelle; lavate bene le taccole. Tuffate queste ultime verdure nella pastella e frigatele, poche per volta, in abbondante olio di arachide a 175 °C per un paio di minuti e poi scolatele su carta da cucina; salate prima di servire.

Emulsionate ½ bicchiere di olio extravergine con 1 cucchiaio di zenzero grattugiato e un bel pizzico di sale.

Amalgamate una tazzina di miele con ½ cucchiaino di peperoncino e il succo di 1 limone.

Mescolate una tazzina di salsa di soia con ½ tazzina di aceto di riso.

Servite le verdure crude e in pastella con i tre condimenti.



Il Conegliano Valdobbiadene **Prosecco Superiore Extra Dry** ha una grande versatilità in tavola ed è tra i pochi vini adatti alle verdure, di cui richiama le note dolci e fresche. L'RDO Levante 2020 di Masottina (13 euro, masottina.it) nasce nelle Rive di Ogliano da viti vecchie e coniuga intensi aromi fruttati con struttura, eleganza e una mineralità che va d'accordo con il nostro gran misto. Servitelo a 8 °C.

PETTO D'ANATRA AI LAMPONI E MIRTILLI

Impegno Facile

Tempo 40 minuti

RICETTA PER 4 PERSONE

800 g 2 petti d'anatra
250 g lamponi
250 g mirtilli
zucchero semolato
vino Moscato rosa
semi di sesamo
semi di papavero
noce moscata
burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Cuocete i lamponi con 3 cucchiari di acqua e un pizzico di sale finché non otterrete una salsa; filtratela e unite 1 cucchiaio di zucchero.

Incidentate i petti d'anatra sul lato della pelle e conditeli con sale e pepe.

Cuoceteli in padella con un filo di olio dalla parte della pelle per 5 minuti, sfumate con ½ bicchiere di Moscato rosa, lasciate evaporare per un paio di minuti irrorandoli, quindi voltateli, unite la salsa di lamponi, cuocete per altri 2-3 minuti. Lasciate riposare la carne nell'ingotolo.

Fondete una noce di burro in un'altra padella e cuocetevi i mirtilli con una generosa grattugiata di noce moscata per 2 minuti.

Tostate 1 cucchiaio di semi di sesamo e 1 cucchiaio di semi di papavero per un paio di minuti.

Servite i petti d'anatra scaloppati, con i mirtilli e la salsa ai lamponi, completando con i semi tostati.



Giunto in Alto Adige dalla Sicilia 125 anni fa, il moscato rosa è coltivato oggi su circa otto ettari di vigneto. Il raro passito che si ottiene è aromatico, con profumi di rosa, noce moscata e frutti rossi. Particolarmente indicato sulle carni con salse ai frutti di bosco, può essere usato anche come ingrediente negli intingoli.

Ci piace l'**Alto Adige Moscato Rosa** Rosis 2020 di Cantina Bolzano (23 euro, kellereibozen.com) per l'equilibrio e la freschezza tipica dei vini del Nord. Servitelo sui 12 °C.