

€ 4,50  
AGOSTO  
2024

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ATTENTI  
A QUEI DUE  
CHE COSA  
CUCINANO  
INSIEME  
STASH  
E SAL DE RISO  
A CAPRI?**

**100 TOP**

**LIDI  
CON CUCINA  
LE SPIAGGE  
DOVE  
MANGIARE BENE**

**MOZZARELLA  
SCEGLIERLA  
E CUCINARLA  
CON I CONSIGLI  
DI MARIANNA  
VITALE**

## SOTTO IL SOLE

*I primi più ghiotti con il pesce, i piatti di festa dalle montagne  
e l'eccezionale Ricettario curato da Giancarlo Morelli*

**#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ**



## INSALATA DI PEPERONI E PATATE CON SALSA AL PARMIGIANO

*I consigli di Morelli*

«Preparare una mousse di verdura, con l'aggiunta di gelatina, è un'idea che non amo. In generale non mi piace molto fare mousse con le verdure. Sugerirei di preparare invece un'insalata con patate, cicoria e peperoni friggiti, da condire poi con una salsa al parmigiano, che darà un tocco molto particolare alla ricetta».

**Cuoco** Emanuele Frigerio

**Impegno** Facile

**Tempo** 1 ora

**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g cicoria  
20 peperoni friggiti  
4 patate  
senape  
aceto di vino bianco  
Parmigiano Reggiano Dop  
aglio – alloro  
erba cipollina  
brodo vegetale  
olio extravergine di oliva  
sale

**Lessate** le patate con la buccia per 35-40 minuti. Scolatele e lasciatele intiepidire, quindi pelatele e tagliatele a fette.

**Preparate** la salsa: frullate 40 g



### Salmone in crosta di patate pag. 55

Abbinare un bianco di buona struttura e intensità, in grado di tenere testa al salmone. Noi abbiamo trovato il vino giusto in Piemonte: è il **Timorasso Derthona 2022** di Luigi Boveri, lungo e appagante con ricordi di agrumi dolci e frutta gialla e un gusto minerale e persistente. 16 euro, [boveriluigi.com](http://boveriluigi.com)

di parmigiano grattugiato con 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino abbondante di aceto, 25 g di olio extravergine e 2 cucchiaini di brodo vegetale.

**Abbrustolite** i friggiti in una padella con un filo di olio per circa 15 minuti, voltandoli.

**Mondate** la cicoria e preparate una pentola di acqua bollente, con l'aggiunta di 1 foglia di alloro, una presa di sale, 1 spicchio di aglio schiacciato e 2 cucchiaini di olio.

**Spellate** i friggiti, tenendone da parte qualcuno intero con la pelle, e tagliateli a strisciole.

**Sistamate** le patate sui piatti, conditele con un po' di erba cipollina, quindi copritele con i peperoni a strisciole.

**Tuffate** la cicoria nell'acqua bollente



Giancarlo Morelli suggerisce a Emanuele Frigerio di tagliare i peperoni friggiti in strisce sottili, per distribuirli meglio sulle patate. Frigerio insaporisce con erba cipollina, prima di completare il piatto per il set, sotto gli occhi vigili di Morelli.

con l'olio, in modo da ammorbidirla appena, lucidandola. Adagiatela sulle patate. Completate con i friggiti tenuti interi e con la salsa al parmigiano.

### MORELLI DICE

- La cottura della cicoria, insieme alla salsa sapida e acida, è il segreto del piatto: la cicoria sarà leggermente scottata dall'acqua bollente, insaporita dagli aromi aggiunti e lucidata da quel gocciolo di olio.

## FAGIOLINI AL PEPERONCINO E PATATE AL CARTOCCIO CON BURRO AROMATICO

*I consigli di Morelli*

«Questo non è un piatto completo, ma certamente un ottimo contorno: una buona idea da preparare in accompagnamento a un arrosto, e da servire in un bel piatto di portata, da condividere a tavola tra i commensali».

**Cuoco** Emanuele Frigerio

**Impegno** Facile

**Tempo** 1 ora

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 12 patate novelle  
400 g fagiolini – 100 g burro  
5 g foglie di menta  
1 peperoncino habanero  
aglio  
olio extravergine di oliva  
sale – pepe

**Lavate** le patate, avvolgetele singolarmente nella carta stagnola e infornatele a 180 °C per 40 minuti.

**Tritate** finemente le foglie di menta e amalgamatele con il burro morbido, ½ spicchio di aglio tritato e un pizzico di sale. Trasferite il composto in una ciotola e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti.

**Portate** a bollire una pentola di acqua salata e cuocetevi i fagiolini, precedentemente mondati, per 5-7 minuti.

**Scolateli** e ripassateli in una padella con un paio di cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio schiacciato (che poi toglierete) e il peperoncino tagliato a rondelle, per circa 3 minuti.

**Scartate** le patate, tagliatele a metà, schiacciatele delicatamente.

**Conditele** ancora calde con il burro aromatizzato e unitele ai fagiolini.

**Servite** completando con una macinata di pepe.