

4,50  
LUGLIO  
2024

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**CACIO E PEPE  
A VENEZIA?  
SOLO SE È QUELLA  
DI ALESSANDRO  
BORGHESE**

**PASSIONE  
BBQ  
PROVATE  
LE PESCHE  
ALLA GRIGLIA**

**100 TOP  
FIERE E SAGRE  
LE MIGLIORI  
IN ITALIA  
SCELTE DALLA  
REDAZIONE**



# SÌ, È ESTATE

*Tanti piatti freschi e irresistibili (come queste polpette con salsa al lime) nel Ricettario curato da Enrico Bartolini*

**#LACUCINAITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**

ISSN 1121-1504 4.0007  
9 771121 1150004  
IN EDICOLA DAL 25.06.24

ISOS

**Raccogliete** in una pirofila le sovracosce di pollo, mescolatele con olio, rosmarino, timo, pepe bianco e 1 bicchiere di birra, coprite con la pellicola. Ponete a marinare in frigo per 1 ora.

**Affettate** sottilmente la cipolla e brasatela in una grande casseruola con un filo di olio.

**Unite** le sovracosce e rosolatele per qualche minuto su tutti i lati, sfumate con altra birra e fate cuocere coperto a fiamma bassa per almeno 1 ora, girando delicatamente di tanto in tanto. Se necessario, sfumate con poco brodo vegetale.

**Lavate** le ciliegie e privatele del nocciolo.

**Scaldare** un filo di olio in una padella e aggiungetevi metà delle ciliegie; quando si saranno ammorbidite, sfumate con la birra.

**Lasciate** ridurre il liquido di cottura, spegnete e aggiungete 1 cucchiaino di senape dolce. Frullate il composto con un mixer a immersione.

**Saltate** in una padella con una noce di burro le restanti ciliegie per 1 minuto.

**Servite** il pollo con la salsa alle ciliegie, le ciliegie saltate in padella e decorate con timo e rosmarino freschi.

## POLPETTE DI MANZO CON SALSA AL CETRIOLO

*I consigli di Enrico Bartolini: «Nell'impasto delle polpette al posto del pangrattato è meglio usare patate cotte al vapore, che danno una consistenza più soffice al morso. Concordo sull'abbinamento con la salsa al cetriolo, che dà freschezza al piatto».*

**Cuoca** Sara Foschini  
**Impegno** Medio  
**Tempo** 1 ora più 2 ore di riposo

### INGREDIENTI PER 30 POLPETTE

500 g macinato di manzo  
200 g patate cotte al vapore  
200 g pecorino romano  
200 g yogurt greco  
2 uova  
2 spicchi di aglio  
1 mazzetto di prezzemolo  
1 cetriolo grande  
1 lime  
farina  
menta fresca  
aceto di mele  
olio di arachide  
olio extravergine di oliva  
pepe  
sale

**Lavate** e mondate il cetriolo; grattugiatelo finemente conservando la buccia. Strizzate il composto con le mani facendone uscire l'acqua. Mescolatelo con il succo del lime, 1 cucchiaino di aceto di mele, qualche fogliolina di menta spezzettata, 20 g di olio extravergine, 1 spicchio di aglio spremuto (dosatelo a piacere) o finemente tritato, lo yogurt greco. Ponete a riposare in frigo per almeno 2 ore.

**Tritate** l'altro spicchio di aglio e il prezzemolo; mescolate con il pecorino romano grattugiato.

**Rompete** le uova in una ciotola, sbattetele leggermente con sale e pepe, quindi aggiungete il composto di prezzemolo e pecorino.

**Incorporate** infine la polpa di manzo



Enrico Bartolini cuoce la melanzana con Emanuele Frigerio: padella antiaderente rovente e pochissimo olio per ottenere una superficie ben arrostita e non unta. La feta va girata solo una volta, con delicatezza.

e le patate impastando con le mani appena umide: deve risultare malleabile e «plastico» senza che si rompa o si disfi. Modellatelo in circa 30 polpette.

**Scaldare** abbondante olio di arachide in un tegame.

**Infarinare** leggermente le polpette e frigatele, poche per volta in modo che la temperatura dell'olio non scenda troppo. Giratele ogni tanto, per ottenere una doratura uniforme.

**Scolate** le polpette su carta da cucina e servitele con la salsa al cetriolo.

### DRINK ANTISPRECO

Conservate il liquido ricavato spremendo i cetrioli: unite acqua gassata fredda e succo di lime per una bibita dissetante oppure rinforzatele con tequila, succo di limone o di lime e ghiaccio per un cocktail da servire con crosta di sale.



**Torta salata alle bietole** pag. 63  
**Insalata di mare con avocado** pag. 59

Entrambi i piatti si prestano anche per l'aperitivo: ideale allora una bollicina di buona complessità, come il nuovo **Trento Brut Riserva** Quore 2016 di Letrari, uno Chardonnay affinato sui lieviti per 60 mesi: ha profumi di crosta di pane che richiamano la torta e un gusto cremoso che ben si accorda al pesce e all'avocado. **41 euro, letrari.it**

**Agnello e babaganoush** pag. 67

Scegliete un rosso di carattere con tannini eleganti, che tenga testa alla carne di agnello, e non accentui le note amare delle melanzane: il **Nero d'Avola** Lagnusa 2021 di Feudo Montoni, è succoso e agrumato, e in sintonia con la menta. **15 euro, feudomontoni.it**

**Pollo alla birra con ciliegie** pag. 67

Visto che la ricetta prevede la birra, si può accompagnare il piatto con la stessa che si è usata in cucina. Oppure scegliere la **Mama Kriek** di Baladin: prodotta con l'aggiunta di ciliegie, ha un gusto fruttato e speziato e una delicata acidità che rinfresca. Servitela sui 10-12 °C. **12 euro, baladin.it**

**Polpette di manzo con salsa al cetriolo** pag. 68

La carne di manzo chiama vini rossi di media struttura, ma qui ne serve uno con la giusta freschezza per la salsa al cetriolo. Provate con il **Pugnietello** 2021 di San Felice, da un antico vitigno toscano recuperato dall'azienda: profumi fruttati e speziati e bella sapidità. **48 euro, sanfelice.com**