

€ 4,50
GIUGNO
2025

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTI ITALIANI S.p.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. (C.O. NO. 019/A.P. / 2019) - PERIODICO DOC - 10/MI - AUSTRIA € 13,50 - BELGIO € 10,50 - FRANCIA € 9,50 - GERMANIA € 13,50 - LUX € 10,50 - SPAGNA € 9,00 - CANTON TICINO CH € 14,50 - SVIZZERA CH € 14,90 - U.K. GBP £ 5,00 - PORTOGALLO € 9,00



GIORGIO LOCATELLI
E LA SUA
CALAMARATA
ALLA
NATIONAL
GALLERY
DI LONDRA

**PASTA,
LIMONE
E PROVOLA**
LA VERSIONE
DI MARIANNA
VITALE

**VINI
ROSATI**
QUALI BERE
ADESSO

MELANZANE!

Con lo chef **GENNARO ESPOSITO**, che firma il nostro Ricettario, le abbiamo farcite di cuscus alle verdure e trasformate in cordon bleu

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

questi ultimi si romperanno mescolando, ma rimarranno a pezzetti distribuiti in modo omogeneo.

Fate riposare questo composto in freezer per 3 ore.

Riprendete la torta, riempitela con il composto di ricotta quindi adagiatevi sopra il disco di pan di Spagna al pistacchio.

Lasciate in freezer per 3 ore.

PER LA GLASSA

Mescolate lo zucchero a velo con l'albume, ottenendo una pastellina. Raccoglietela in un conetto o in un biberon e decorate la cassatina come preferite, completando con qualche lampone fresco.

FROLLA, GANACHE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO

I consigli di Esposito:

«Quando si fa bollire la panna per la ganache, aggiungerei della scorza di lime, per rendere tutto più armonioso e non troppo dolce».

Cuoca Eva Galimberti

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 30 minuti più 12 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA GANACHE

200 g panna fresca
170 g cioccolato al latte
nocciole
scorza di lime
sale

PER LA FROLLA

125 g farina 00
100 g burro chiarificato
70 g zucchero
1 tuorlo
sale

PER IL CARMELLO

200 g zucchero
100 g panna fresca
50 g burro
2 lime – sale

PER LA GANACHE

Scaldare la panna fino a poco prima del bollore con una scorza di lime. Spezzettate il cioccolato in una ciotola quindi versatevi sopra la panna filtrata, aggiungete una presa di sale e mescolate fino a sciogliere



Tartare di manzo, «sbrisolona» al parmigiano e maionese al curry pag. 70

Ci ha deliziato la scoperta del **Gipsy Red 2023** di Colle del Bricco, un rosso a base di pinot nero, cabernet sauvignon, barbera, croatina, vespolina e uva rara, che nasce in Oltrepò da viticoltura naturale. Slanciato e di grande beva, è perfetto per l'estate, ottimo con la tartare. Stappatelo sui 15 °C. 12 euro, colledelbricco.it

Pacchettini di scamorza e bietole con salsa chili pag. 74

+ Albicocche aromatizzate, pesche e formaggio erborinato di capra pag. 74

Scegliete un bianco secco e aromatico, come l'**Oltrepò Pavese Malvasia Vigna del Madone 2023** di Il Molino di Rovescala, che ha intensi profumi di pesca, albicocca e mango, con note di miele e di erbe aromatiche come la salvia e il timo. Sta bene sia con i formaggi di capra sia con la salsa chili. 20 euro, ilmolinodirovescala.it



Formaggio fondente su carpaccio di ananas pag. 74 + Frolla, ganache di cioccolato al latte e caramello pag. 79

Vi consigliamo un grande classico del vino italiano, il **Muffato della Sala 2022** di Castello della Sala: nasce da uve bottrizzate di sauvignon, sémillon, riesling, grechetto e traminer e sa di frutti tropicali, come l'ananas, miele, spezie e caramello, ha un eccellente equilibrio tra dolcezza e acidità e una grande persistenza: sembra fatto apposta per queste due ricette. 37 euro, antinori.it

Cassatina ai lamponi pag. 78

+ Crostata di ciliegie pag. 78

Scegliete un vino rosso dolce, con profumi di piccoli frutti che ricordino gli ingredienti dei nostri dessert. Vi consigliamo l'abbinamento con il **Moscato Rosa 2018** di Letrari, aromatico con sentori di more, fragoline di bosco e petali di rosa e con un gusto morbido, persistente, equilibrato e per niente stucchevole. Anche al supermercato. 31,50 euro, letrari.it

bene tutto il cioccolato. Lasciate riposare coperto per 12 ore.

PER LA FROLLA

Fondete il burro chiarificato e cuocetelo finché non diventa leggermente dorato (146 °C). Fatelo raffreddare un po' in frigo, quindi impastatelo con gli altri ingredienti, lavorandoli insieme fino a ottenere un panetto omogeneo. Fatelo riposare in frigorifero avvolto nella pellicola per 2 ore.

Sbriciolate poi l'impasto dentro due stampi (ø 18 cm) e compattate la pasta a creare due dischi.

Infornate a 170 °C per 12-15 minuti.

PER IL CARMELLO

Sciogliete lo zucchero in una casseruola poco per volta. Intanto, scaldate la panna con la scorza di 1 lime. Quando lo zucchero diventa bello ambrato, versatevi la panna filtrata, poca per volta, e cuocete tutto insieme per 1 minuto.

Versate tutto in una ciotola e lasciate raffreddare fino a circa 45 °C (mettete

la padella subito sotto l'acqua per evitare che solidifichi il caramello, poi difficile da staccare).

Unite il burro a cubetti e una presa di sale ed emulsionate tutto con il mixer a immersione.

Lasciate raffreddare in frigo coperto per almeno 2 ore.

PER LA TORTA

Sistematelo uno dei due dischi di frolla sul piatto di portata.

Riprendete la ganache e montatela con le fruste elettriche per renderla spumosa. Raccoglietela in una tasca da pasticciere, con una bocchetta a stella.

Distribuitela a ciuffetti sul disco di frolla. Raccogliete anche il caramello in una tasca da pasticciere senza bocchetta, e distribuitene un po' tra i ciuffi di ganache.

Adagiatevi sopra l'altro disco e guarnitelo allo stesso modo.

Completate con nocciole leggermente tostate e buccia di lime grattugiata a piacere.