

PRIMI

Piatto del risotto e piattino
della salsa **Bitossi**
Home, sottopiatto
Cabana Magazine,
posate **Les-Ottomans**,
tovagliolo **Nähen**.

RISOTTO CON GAMBERI, KEFIR, PESTO DI CAVOLO NERO E CREMA DI CEDRO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Piatti delle mezze maniche
VBC Casa, piatto
del risotto **Ginori 1735**,
sottopiatto, piatti decorati
e tovagliolo **Bitossi**
Home, tovaglia **Cabana**
Magazine.

MEZZE MANICHE E ZUCCHINE IN TRE MODI



RISOTTO AL LATTE DI CAPRA CON BIETOLE NOVELLE

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

RICETTARIO MAGGIO 2023



Piatto VBC Casa,
sottopiatto Cabana
Magazine, posate
Les-Ottomans

RAVIOLO APERTO CON PRIMIZIE

**RISOTTO CON GAMBERI,
KEFIR, PESTO DI CAVOLO
NERO E CREMA DI CEDRO**

Cuoco Davide Brovelli

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g riso Carnaroli
- 200 g cavolo nero pulito
- 130 g Parmigiano Reggiano Dop
- 80 g burro
- 50 g kefir
- 12 code di gamberi (adatte per il consumo a crudo)
- ½ cedro
- zucchero
- vino bianco secco
- brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Tagliate la scorza del cedro in modo da avere la polpa da una parte e la parte bianca con la scorza dall'altra. Tagliate a pezzetti la scorza e mettetela in una casseruola con 2 cucchiaini di zucchero. Copritela di acqua e cuocetela per circa 40 minuti, aggiungendo acqua, se vedete che evapora troppo.

Spegnete infine e frullate tutto in un mixer, aggiungendo un goccio di acqua, se serve. Passate poi al setaccio, ottenendo una salsa cremosa.

Scottate le foglie di cavolo nero in acqua bollente salata, per 5 minuti. Raffreddatele, scolatele e frullatele con 150 g di olio e 50 g di parmigiano grattugiato, ottenendo un pesto verde.

Sgusciate le code dei gamberi e liberatele dal budellino scuro.

Conditele con olio, sale e pepe

e il succo del cedro (strizzate la polpa).

Tostate il riso a secco in una casseruola per 3-4 minuti. Sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco e portatelo a cottura in circa 12-14 minuti, aggiungendo poco per volta il brodo vegetale bollente.

Spegnete e lasciate riposare qualche istante, quindi mantecate con il burro e 80 g di parmigiano grattugiato.

Servite il risotto con il pesto di cavolo, la crema di cedro, il kefir e le code di gambero condite. Decorate a piacere con erbe aromatiche fresche.

PER PORTARSI AVANTI La salsa di cedro e il pesto si possono preparare in anticipo: in questo modo, potrete cucinare il risotto e preparare i gamberi in 25 minuti.

**MEZZE MANICHE
E ZUCCHINE IN TRE MODI**

Cuoco Ruben Bondi

Impegno Facile

Tempo 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 320 g pasta tipo mezze maniche
- 6 zucchine romanesche chiare
- fiori di zucca – aglio
- limone – basilico
- menta – sale
- olio extravergine di oliva

Lavate 5 zucchine e ricavate solo la parte verde. Tagliate la parte bianca in dadini uniformi e la parte verde in tocchetti.

Raccogliete in una casseruola la parte verde con un filo di olio, una presa di sale e 1 spicchio di aglio; poi coprite a filo con acqua e fate stracucocere. Alla fine aggiungete qualche foglia di basilico. Togliete dal fuoco e frullate in crema finissima. Aggiustate di sale, se necessario.

Rosolate i dadini della parte bianca in padella con un filo di olio, sulla fiamma vivace, per qualche minuto.

Mondate i fiori di zucca, apriteli e ungeteli su entrambi i lati con poco olio. Disponeteli, non sovrapposti, in un piatto foderato di pellicola alimentare adatto alla cottura nel forno a microonde. Coprite con un altro foglio di pellicola e cuocete alla massima potenza per 1 minuto. Se non sono già essiccati, ripetete il minuto di cottura fino a quando non saranno diventati croccanti. Sfnorate e accomodate i fiori di zucca su un foglio di carta da cucina.

Pelate la zucchina rimanente con il pelapatate ottenendo dei nastri, conditeli con olio, sale, pepe e succo di limone.

Lessate le mezze maniche al dente in acqua bollente salata, poi unitele ai tocchetti di zucchina rosolati in padella e completate con la crema frullata. Saltate brevemente.

Distribuite le mezze maniche nei piatti e completate con i fiori di zucca, i nastri di zucchina e foglie di menta.

BIODIVERSITÀ La zucchina romanesca è di colore verde chiaro e ha delle striature su tutta la lunghezza. La sezione ricorda una stella e il sapore è particolarmente dolce.

RISOTTO AL LATTE DI CAPRA CON BIETOLE NOVELLE

Cuoco Ruben Bondi

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 500 g latte di capra
- 200 g bietole novelle colorate
- 150 g riso Carnaroli
- 100 g pane raffermo
- 30 g burro - 1 limone - aglio
- olio extravergine di oliva
- sale - pepe

Scegliete una decina di foglie di bietole, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e conditele con olio, sale e pepe.

Rosolate molto velocemente tutte le altre bietole in padella con olio e ½ spicchio di aglio.

Tritate il pane raffermo e insaporitelo

in padella con olio, scorza di limone grattugiata e ½ spicchio di aglio.

Scaldare il latte di capra.

Tostate il riso con una presa di sale in una casseruola senza grassi; dopo 1 minuto iniziate a bagnare con acqua calda e con il latte di capra, alternandoli. Cuocete fino a portare a cottura il risotto.

Mantecate con una noce di burro e un paio di cucchiaini di succo di limone.

Distribuite il risotto nei piatti e completate con le foglioline di bietola saltate in padella, il pane tostato e le foglie crude tenute da parte.

RAVIOLO APERTO CON PRIMIZIE

Cuoco Arianna Gatti

Impegno Media

tempo 50 minuti più 2 ore di riposo

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

- 250 g farina 00
- 120 g spinaci
- 75 g tuorli
- 5 g olio extravergine di oliva
- 5 g sale
- 25 foglie di prezzemolo bicarbonato

PER LA FARCITURA

- 120 g ricotta
- 100 g piselli freschi sgranati
- 100 g fave fresche sgranate
- 100 g taccole
- 40 g crema di spinaci
- 20 g Grana Padano Dop
- sale - pepe

Sbollentate gli spinaci in acqua salata con 1 cucchiaino di bicarbonato

per 2 minuti; scolateli e frullateli con un paio di cucchiaini di acqua.

Impastate in una planetaria la farina, con i tuorli, 80 g di crema di spinaci, l'olio e il sale per circa 5 minuti, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo; raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.

Stendete la pasta in 2 sfoglie di 1 mm di spessore. Infarinare il piano di lavoro e adagiatevi una prima sfoglia, bagnatene con poca acqua la superficie, disponetevi le foglie di prezzemolo, quindi stendetevi sopra l'altra sfoglia. Ripassatela nella macchina per la pasta, fino a ottenere uno spessore di 1 millimetro. Ritagliatela in 8 quadrati di 12 cm di lato e cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per circa 3 minuti.

Sbollentate le taccole, i piselli e le fave in acqua bollente salata per 2-3 minuti, quindi scolateli in acqua ghiacciata.

Mescolate la ricotta con la crema di spinaci e il grana, regolando di sale e di pepe.

Disponete nei piatti un primo quadrato di pasta, distribuitevi sopra il composto di ricotta e le verdure, quindi sovrapponetevi un secondo quadrato di pasta e servite.

I baccelli di piselli e fave rappresentano circa il 70% del legume intero. Ricchi di vitamine e fibre, e di sapore, una volta sbollentati, sono ottimi in insalata, come fagiolini e taccole, oppure in passati e creme. Attenzione: sceglieteli sempre al massimo della freschezza, altrimenti saranno fibrosi,



Insalata di asparagi e spigola pag. 56

I profumi di piccoli frutti di un **Prosecco Millesimato Brut Rosé** si accordano al gusto delle fragole e del finocchietto. Ci piace il **Campe Dhei** di Viticoltori Ponte che con la sua lieve sapidità esalta la spigola e gli asparagi. **8 euro, pontel948.it**

Raviolo aperto con primizie pag. 61

Il **Custoza 2022** di Monte del Frà, mix di garganega, trebbiano, cortese e altri vitigni, è un inno alla primavera. Con i profumi di frutti bianchi, mela verde e frutta estiva, sembra fatto apposta per accompagnare i primi piatti con le primizie dell'orto. **8 euro, montedelfra.it**

Risotto con gamberi pag. 60 Polpo e sfoglie di polenta pag. 64

Qui ci piace un **rosato** pieno di carattere, come l'**Y by 11 Minutes 2021** di Pasqua, che nasce sul lago di Garda da uve corvina, turbiana e carmenère e che, grazie al parziale affinamento in botticelle di legno, coniuga complessità e freschezza. **30 euro, pasqua.it**

Risotto al latte di capra pag. 61

Scegliete un bianco minerale, come l'**Oltrepo Pavese Riesling Gli Orti 2021** di Frecciarossa: prodotto da oltre un secolo sulle colline di Casteggio, ha profumi di albicocca e un sapore vellutato e sapido. **12,50 euro, frecciarossa.com**