

N°11 - NOVEMBRE 2017 € 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

*Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

**LANGHE  
TRA BAROLO  
& TARTUFO**

Speciale CIOCCOLATO



Spaghetti  
con fave  
di cacao  
e calamaretti  
spillo  
PAG. 76

*dolce e salato*

+

**IL TRIONFO  
DEL RISOTTO  
IL RICETTARIO  
«APPARECCHIATO»  
PASTICCERIA VEGANA  
PRONTO IN 15 MINUTI**



IN EDICOLA DAL 20.10.17

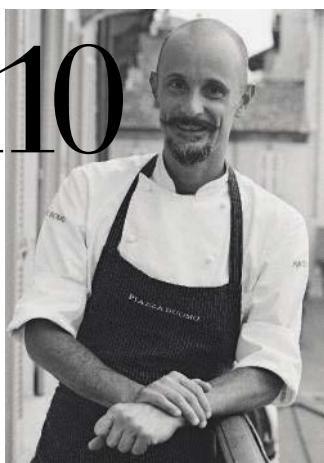


## SOMMARIO

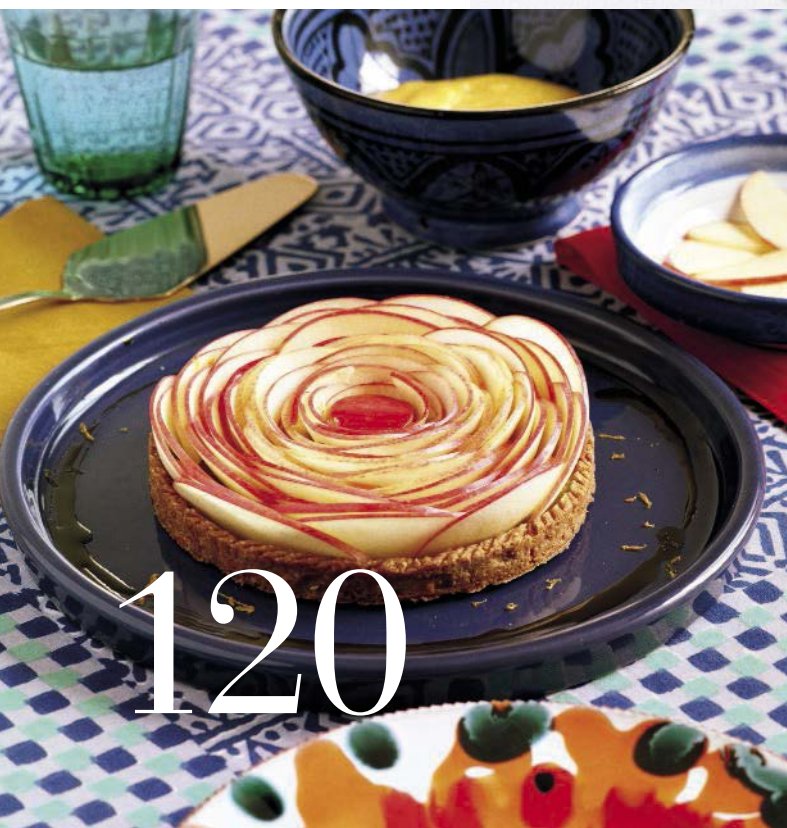
- 92 **Tournée culinaire**  
*L'onda perfetta.*  
*Sei risotti di Alfio Ghezzi*
- 100 **Tavole in scena**  
*Accomodati, ti racconto una storia.*  
*Apparecchiare come nelle favole*
- 104 **Cucina veloce**  
*Fast food.*  
*Sei ricette da preparare in meno di 20 minuti*
- 110 **Viaggio - In Italia**  
*Langhe. Il mito svelato.*  
*Visitare il territorio in compagnia di Fiammetta Fadda*
- 118 **Pasticceria vegana**  
*Una dolcezza diversa.*  
*Con i dolci di Davide Larise l'impossibile si realizza: frolla senza burro e crema senza uova*
- 126 **Viaggio - In Marocco**  
*Magica Marrakech.*  
*Il mistero e la cucina di una città ricca di fascino*



110



95



120

### LA SCUOLA

*Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti*

- 135 **L'oggetto misterioso**
- 136 **Corsi di cucina**
- 140 **Il lettore in redazione**  
*Un primo da top ten*
- 142 **Tecniche e dintorni**  
*Plin? Basta un pizzico*
- 144 **Fatto in casa**  
*Ottanta nostalgia.*  
*Snack di mais*
- 146 **Absolute beginners**  
*Riso in tortilla.*  
*Un piatto facilissimo in cinque mosse*

### GUIDE

- 148 **Indirizzi**
- 150 **L'indice dello chef**
- 152 **Menu**



**IN COPERTINA** Spaghetti al cacao con calamaretti (pag. 76)  
Ricetta di Federico Dell'Omarino  
Foto di Riccardo Lettieri

TOURNÉE CULINAIRE

*l'onda*  
PERFETTA





CON LIMONE, CUMINO E GUANCIALE CROCCANTE

IL CUOCO TARENTINO **ALFIO GHEZZI** SI RACCONTA IN SEI MAGISTRALI RISOTTI MANTECATI. CHE NASCONO TRA LE VIGNE E LE MONTAGNE, DOVE L'ISPIRAZIONE SI TROVA VOLANDO. NON SOLO CON LA FANTASIA

RICETTE ALFIO GHEZZI, TESTI SARA TIENI, FOTO RICCARDO LETTIERI, STYLING BEATRICE PRADA

## Con limone, cumino e guanciale croccante

**IMPEGNO** Facile

**TEMPO** 50 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo di pollo – 280 g riso Roma

120 g 4 fette di guanciale

100 g vino bianco Chardonnay

80 g Grana Padano Dop

50 g burro – 30 g cipolla – 15 g cumino

2 limoni non trattati – aceto di Jerez

olio extravergine di oliva – sale grosso

**STENDETE** le fette di guanciale, private della cotenna e del pepe in eccesso, su una placca foderata di carta da forno. Copritele con un altro foglio e con un peso, in modo che non si arriccino durante la cottura. Infornate a 175 °C per 12-13 minuti, così da renderle croccanti.

**TOSTATE** il cumino in una padella, a fiamma dolce per circa 10 minuti, poi pestatelo grossolanamente in un mortaio.

**TRITATE** finemente la cipolla e fatela stufare in padella con una noce di burro. In una pentola a parte tostate il riso con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti, sfumate con il vino e unite la cipolla stufata. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo a mano a mano, fino a ultimare la cottura in 13 minuti circa.

**SPEGNETE**, spruzzate con 5 g di aceto e unite la buccia grattugiata dei limoni.

**MANTECATE** con il Grana Padano Dop e il burro rimasto. Distribuite il riso nei piatti e completate con un po' di polvere di cumino e una fetta di guanciale.

## Con Grana Padano Dop, mele e timo

**IMPEGNO** Facile

**TEMPO** 1 ora

Senza glutine

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo leggero di pollo

280 g riso Carnaroli

100 g vino bianco Chardonnay

80 g Grana Padano Dop

50 g zucchero – 50 g burro

30 g cipolla

10 g aceto di mele

5 mele Golden – aneto

petali di begonia edibili

olio essenziale di timo (nelle erboristerie)

olio extravergine di oliva – sale grosso



CON GRANA PADANO DOP, MELE E TIMO

**LAVATE** e private 3 mele del torsolo, quindi affettatele sottilmente e cuocetele in microonde finché non avranno perso consistenza. Passatele in una centrifuga e recuperate il succo.

**SBUCCIATE** le altre 2 mele, tagliatele a metà e ricavate, con l'apposito scavino, 32 sfere della dimensione di una nocciola.

**FATE** bollire 50 g di acqua con 50 g di zucchero per qualche minuto ottenendo uno sciroppo. Fatelo raffreddare.

**PONETE** in una padella le sfere di mela con 50 g di sciroppo di zucchero e 70 g di succo di mela. Portate a ebollizione e spegnete. Lasciate raffreddare.

**TRITATE** la cipolla finemente e fatela stufare con una noce di burro. A parte tostate il riso per almeno 2 minuti con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso.

**SFUMATE** con il vino, aggiungete la cipolla e proseguite la cottura, unendo il brodo poco per volta, per 13-14 minuti.

**SPEGNETE**, fate riposare per un paio di minuti, quindi mantecate con il Grana Padano Dop e il burro rimasto. Spruzzate con l'aceto di mele e distribuite nei piatti.

**COMPLETATE** con le sfere di mela, aromatizzate all'ultimo con 2-3 gocce di olio essenziale di timo. Decorate con i petali di begonia e qualche ciuffetto di aneto.



# Allo zafferano di montagna, polvere di porcini e nocciole

**IMPEGNO** Facile  
**TEMPO** 35 minuti

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo leggero di pollo  
280 g riso Carnaroli  
100 g vino bianco Chardonnay  
80 g nocciole tostate  
80 g Grana Padano Dop  
50 g polvere di porcini  
50 g burro - 30 g cipolla  
15 g aceto di Jerez - sale grosso  
fondo di carne - stimmi di zafferano  
pimpinella - olio extravergine di oliva

**TRITATE** sottilmente la cipolla e fatela appassire in una noce di burro. Tostate il riso in una casseruola a parte con 50 g di olio e 3-4 g di sale grosso per 2-3 minuti. Sfumate con il vino e unite la cipolla.

**AGGIUNGETE** poco alla volta il brodo di pollo, fino a ultimare la cottura del riso (in 13-14 minuti), avendo cura, dopo 10 minuti, di unire anche qualche stemma di zafferano sciolto con un cucchiaino di brodo e uno di fondo di carne.

**SPEGNETE**, mantecate con il burro rimanente e il Grana Padano Dop e spruzzate con l'aceto.

**DISTRIBUITE** il risotto nei piatti e spolveriztatelo con la polvere di porcini.

**COMPLETATE** con le nocciole tostate tagliate in due e qualche foglia di pimpinella.

