

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**



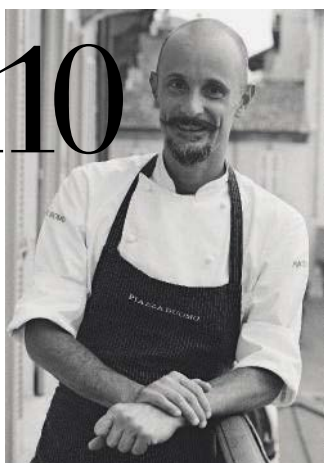
IN EDICOLA DAL 20.10.17

SOMMARIO

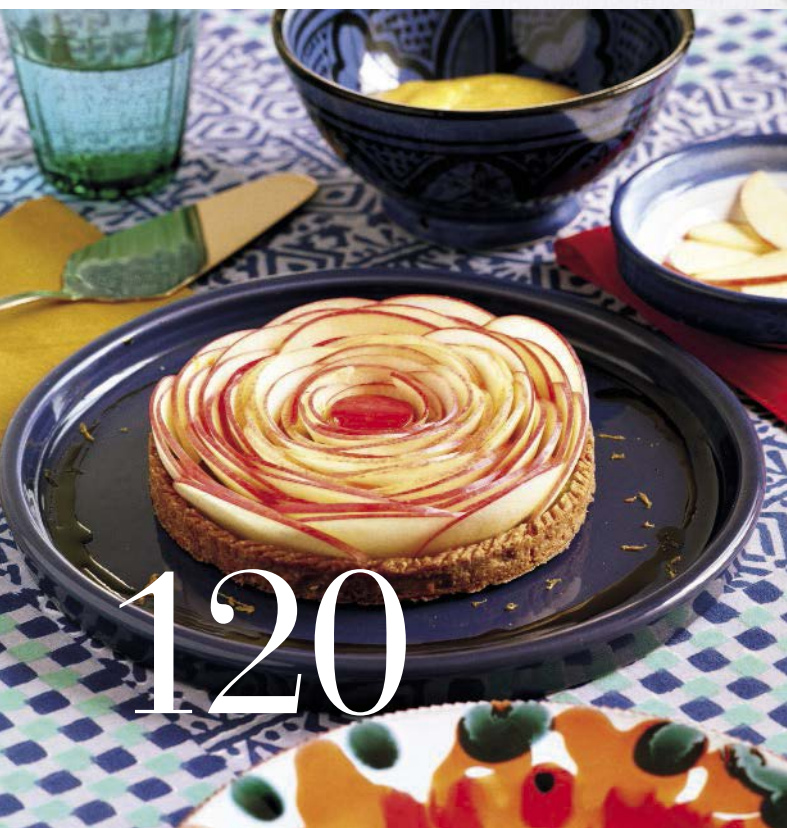
- 92 **Tournée culinaire**
L'onda perfetta.
Sei risotti di Alfio Ghezzi
- 100 **Tavole in scena**
Accomodati, ti racconto una storia.
Apparecchiare come nelle favole
- 104 **Cucina veloce**
Fast food.
Sei ricette da preparare in meno di 20 minuti
- 110 **Viaggio - In Italia**
Langhe. Il mito svelato.
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.

