

€ 4
NOVEMBRE
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**I RACCONTI
DELLE RADICI
I PIATTI
DEGLI ITALIANI
NEL MONDO**

**INCREDIBILI
KIWI
NEI RAVIOLI,
CON LA PANCETTA,
CON GLI SCAMPI**

100 TOP

**BAR & CAFFÈ
DOVE GUSTARE
L'ESPRESSO
PIÙ BUONO**

CARAMELLO + CIOCCOLATO

Abbiamo preparato la crostata con le due
creme e fiocchi di sale: *felicità a tavola*

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ



APERITIVI E ANTIPASTI



TORTA SALATA CON CAVOLFIORE, PORRI E PANCETTA



Vassoi del baccalà
e tovagliolo della torta
salata H&M Home,
piatto della torta,
piattini e tovaglie Collebi,
calici e bicchieri Casaralto.

BACCALÀ MANTECATO E POLENTA FRITTA

PRIMI

Piatto piano, piattino
e tovaglia Collebi, calice,
bicchiere e portatovagliolo
Casaralto, posata
Sambonet.

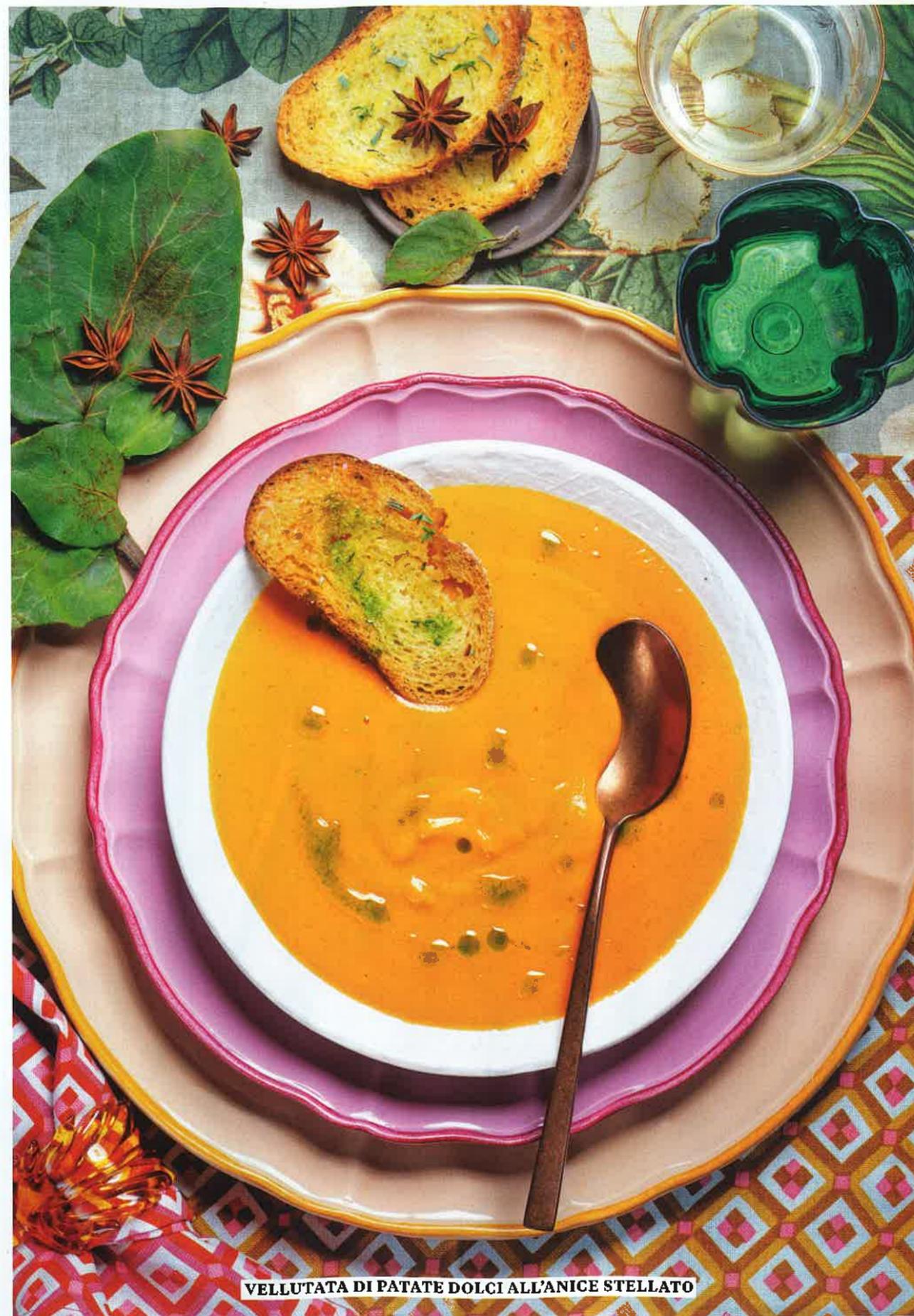
REGINELLE CON CASTAGNE AL ROSMARINO E CREMA DI GRANA

Piatto fondo, piatto piano degli gnudi e salino **Novità Home**, sottopiatto della vellutata e tovaglie **Collebi**, posate **Sambonet**, calici, bicchieri e portatovagliolo **Casarialto**.

LA MIGLIORE
RICETTA
ITALIANA



GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI SECCHI E BRICIOLE DI PROSCIUTTO



VELLUTATA DI PATATE DOLCI ALL'ANICE STELLATO

Posata Sambonet,
piatti colorati
e tovaglie Collebi.

ZUPPA DI CIPOLLE

REGINELLE CON CASTAGNE AL ROSMARINO E CREMA DI GRANA

Cuoca Sara Foschini
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte
320 g pasta tipo reginelle
200 g castagne lessate
180 g Grana Padano
Dop grattugiato
40 g burro
40 g amido di mais
rosmarino
sale - pepe

Scaldare il latte fino all'inizio del bollore, scioglietevi 20 g di burro e regolate di sale e di pepe; unite l'amido di mais, mescolate con una frusta per un paio di minuti, quindi togliete dal fuoco e versate a pioggia il grana grattugiato, sempre mescolando con la frusta, finché non sarà sciolto. Dovrete ottenere una crema liscia e fluida.

Sciogliete 20 g di burro in una padella e rosolatevi le castagne, per 3 minuti, insaporendole con un rametto di rosmarino; eliminate infine il rosmarino e condite con sale e pepe.

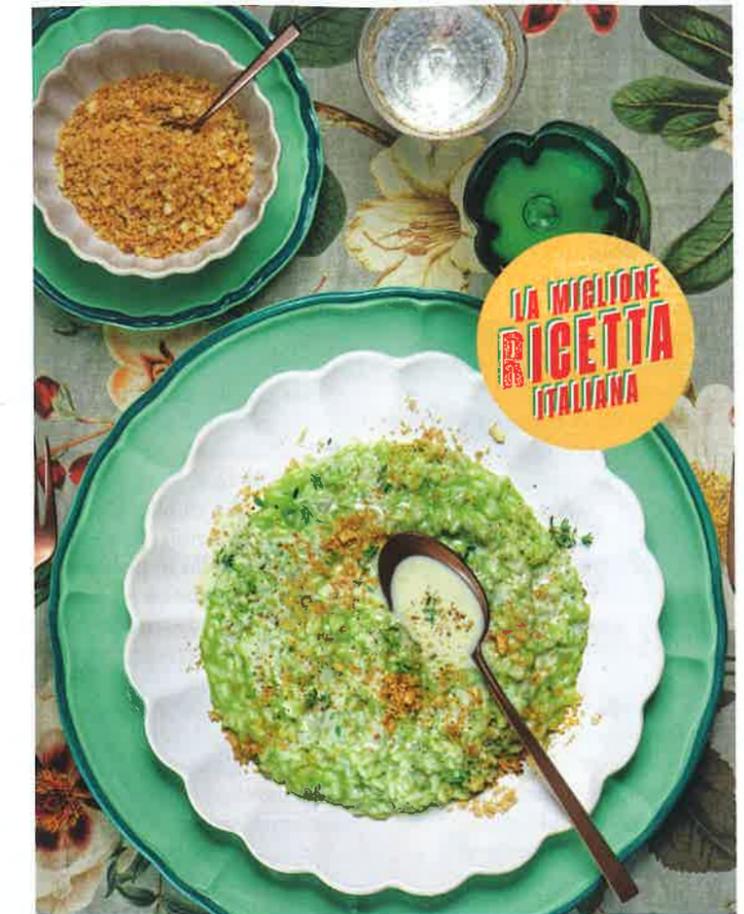
Cuocete le reginelle in abbondante acqua bollente salata; scolatele in una padella e mantecatele con la crema di parmigiano, stemperandola eventualmente con poca acqua di cottura della pasta.

Distribuite la pasta nei piatti e completate con le castagne.



GNUDI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORINI SECCHI E BRICIOLE DI PROSCIUTTO

Ricetta di Tina Aigbovo Pinzi
Tina è la chef del ristorante Taverna di Mozart, all'interno del resort Locanda in Tuscany, a Castiglione d'Orcia. Nigeriana di nascita e toscana d'adozione, ha cominciato a interessarsi di cucina con la nascita del primo figlio: sono stati i frullati e le pappe che gli preparava a farle scoprire le basi e i tanti prodotti della regione. Le piace cucinare piatti della tradizione basati sui prodotti locali e stagionali, ai quali aggiunge sempre un suo personale tocco.



RISOTTO CON CREMA DI BROCCOLI

Realizzazione Sara Foschini
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g spinaci freschi mondati
350 g ricotta di pecora
4 pomodorini secchi
3 fette di prosciutto crudo
di cinta senese
1 uovo
farina 00
olio extravergine di oliva
timo - sale - pepe

Adagiate le fette di prosciutto su una teglia rivestita con carta da forno e asciugatele nel forno molto caldo, a 250 °C, finché non saranno diventate croccanti. Sforinatele, lasciatele raffreddare, infine sbriciolatele.

Scolate la ricotta in un colino, in modo da eliminare il siero.

Lavate gli spinaci e fateli appassire in una pentola coperta, a fuoco basso, per 7-8 minuti (non dovete aggiungere né acqua né sale).

Lasciate raffreddare gli spinaci, strizzateli bene per eliminare il liquido di cottura e trasferiteli in una ciotola con la ricotta di pecora ben scolata e l'uovo. Cominciate ad amalgamare gli ingredienti, unendo poi poca farina alla volta, giusto quella che basta per ottenere un impasto omogeneo e malleabile, che possa essere suddiviso in palline; regolate di sale.

Formate delle palline con l'impasto di circa 20 g l'una; schiacciatele leggermente, adagiatele via via su un vassoio e spolveratele con pochissima farina.

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata e cuocetevi gli gnudi, finché non saliranno a galla.

Tagliate a striscioline i pomodorini e rosolateli con qualche cucchiaino di olio in una padella ampia per 2-3 minuti. Unite gli gnudi e lasciateli insaporire, ruotando la padella delicatamente per non romperli.

Distribuite gli gnudi nei piatti, completate con le briciole di prosciutto, foglioline di timo e una macinata di pepe.

PESCI

POLPO, VELLUTATA DI CANNELLINI, OLIO AL PREZZEMOLO E CAVOLO NERO FRITTO

VERDURE



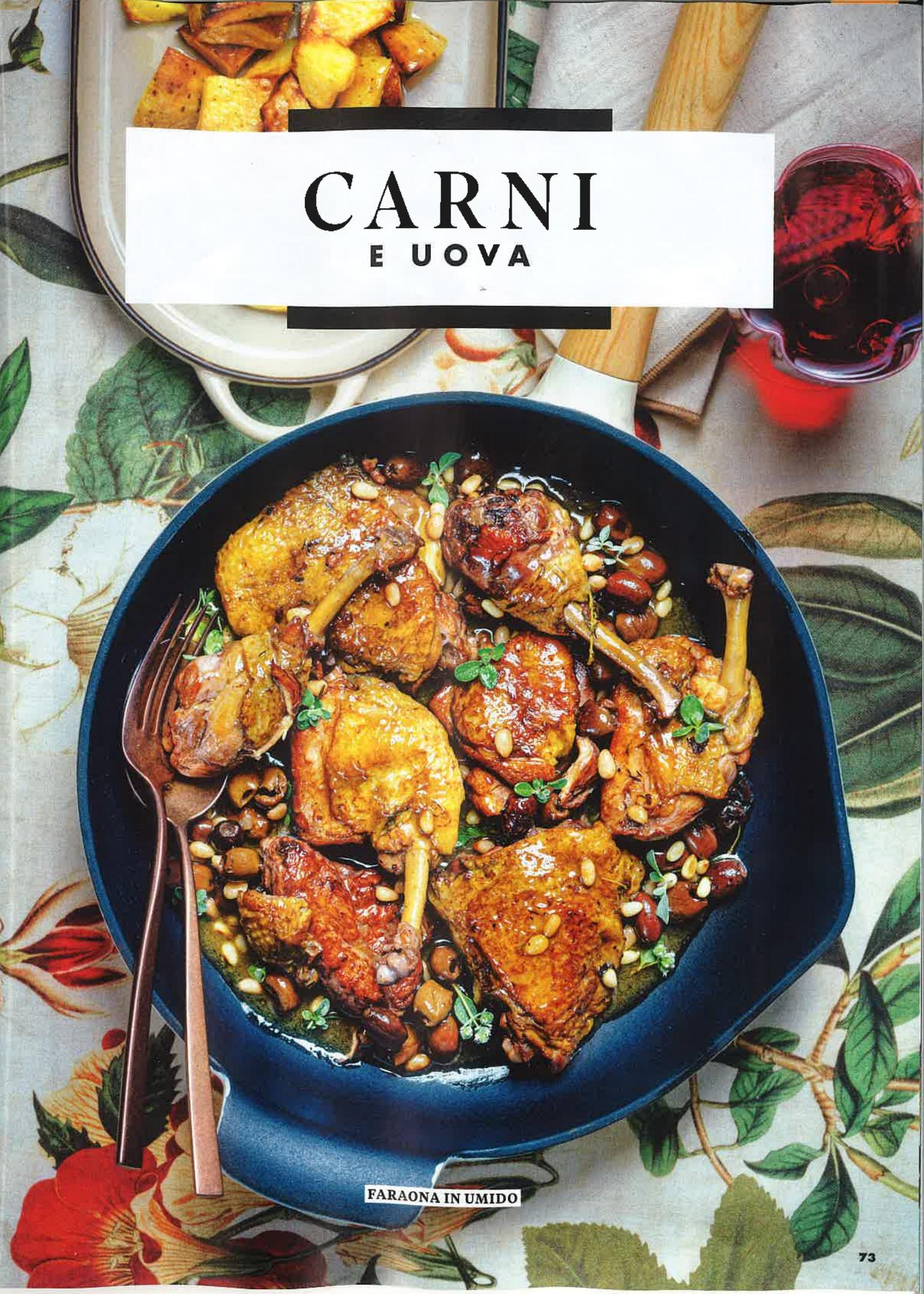
PURÈ DI PATATE CON PORCINI AL MARSALA



Piatti piani e piattini
del cuscus e del purè
e tovaglie Collebi, piatto
fondo del purè Novità
Home, posate
Sambonet, calici
e bicchieri Casaralto

LA MIGLIORE
RICETTA
ITALIANA

CUSCUS DI BROCCOLI E VERDURE AL SALTO



CARNI E UOVA

FARAONA IN UMIDO



POLPETTONE CON ZUCCA AL FORNO IN DUE CONSISTENZE



CREMA AL SEMOLINO CON CIOCCOLATO, MANDORLE E AMARENE