

€ 4,50  
MAGGIO  
2024

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**AL MULINO  
DA FULVIO  
MARINO  
ABBIAMO  
FATTO  
I MARITOTZI  
(BOMBA)  
E LA PIZZA**

**100 TOP  
ARTIGIANI  
DEL CIBO  
DA CHI  
TROVARE  
I MIGLIORI  
PRODOTTI**

**L'ORTO  
DI MAGGIO  
TEMPURA  
DI ERBE E FIORI,  
ARROSTO  
RIPIENO CON  
BORRAGINE**

## IL TEMPO DELLE FRAGOLE

**SULLA CROSTATA AL FRANGIPANE,  
NEL BABÀ E NEL FLAN. E POI?  
CON I POMODORI E I GAMBERI**

**#LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**



POSTE ITALIANE S.p.A. - SEZIONI IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. CO/NO/019/AE/2009 - PERIODICO PCC - CO/MI - AUSTRIA € 13,50 - BELGIO € 10,50 - FRANCIA € 9,50 - GERMANIA € 13,50 - LUX € 10,50 - SPAGNA € 9,00 - CANTON TICINO CH/LS/50 - SVIZZERA CHF 14,00 - I.T. CAP 1150 - PORTOGALLO € 9,00

# ARIA DA NORD EST

*In Veneto i sapori intensi conquistano a tutte le ore: dai cicchetti per l'aperitivo al saor e al fegato con le cipolle a pranzo, fino al tiramisù, il re dei dolci italiani buono come dessert, per merenda, dopo cena*

RICETTE **NICOLA CAVALLARO**  
TESTI **LAURA FORTI**  
FOTO **CHIARA CADEDDU**  
STYLING **BEATRICE PRADA**



CICCHETTI

Bicchieri, tovaglioli  
e portatovaglioli  
**Casariato.**



**ALICI IN SAOR**



**RISOTTO CON ASPARAGI  
VERDI E BIANCHI**

Sottopiatto in rame  
& sottobicchieri del  
risotto e del tiramisù  
**Waiting for the bus**,  
bicchieri del risotto  
e del tiramisù, sottopiatto  
in vetro con decorazione,  
poggiaposate, tovaglioli  
e portatovaglioli  
**Casariatto**.

**CICCHETTI**

**Impegno** Facile  
**Tempo** 20 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 150 g soppressa veneta
- 100 g baccalà mantecato
- 2 pani tipo filoncino
- capperi dissalati
- prezzemolo

**Affettate** i filoncini di pane ricavando 8 rondelle; tostatele delicatamente in padella ottenendo dei crostini.  
**Farcite** 4 crostini con il baccalà mantecato e completate con prezzemolo tritato e 2-3 capperi ciascuno.  
**Guarnite** gli altri 4 crostini con fette di soppressa.

**ALICI IN SAOR**

**Impegno** Facile  
**Tempo** 1 ora più 12 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

- 600 g alici fresche
- 400 g cipolle bianche o bionde
- 40 g uvetta
- 30 g pinoli – zucchero
- aceto di vino bianco
- semola rimacinata di grano duro
- farina 00
- olio extravergine di oliva
- olio di arachidi
- sale – prezzemolo

**Pulite** le alici: eliminate le teste e aprite i pesci a libro eliminando le interiora. Sciacquateli sotto l'acqua corrente, quindi tamponateli con carta da cucina per asciugarli.

**Ammorbidite** l'uvetta mettendola a bagno in una tazza di acqua tiepida.

**Mondate** le cipolle e affettatele. Fatele appassire in una padella con un filo di olio extravergine, una presa di sale e 15 g di zucchero. Cuocetele per circa 10 minuti, finché la cipolla non comincerà a colorirsi.

**Sfumate** quindi con 60 g di aceto e cuocete per altri 7-8 minuti.

**Tostate** i pinoli in una padella e aggiungeteli alla cipolla, insieme con l'uvetta, scolata e strizzata.

**Scaldate** abbondante olio di arachide in una casseruola larga.

**Mescolate** in un recipiente 2 cucchiaini di farina e 2 cucchiaini di semola, e passatevi le alici.

**Scuotetele** dall'eccesso e friggetele →



FEGATO ALLA VENEZIANA



Le alici fresche, pulite, asciugate e infarinate, si friggono poi nell'olio ben caldo. È importante scrollare delicatamente i pesci prima di cuocerli, per eliminare la farina in eccesso che, altrimenti, brucerebbe nell'olio.



TIRAMISÙ



## Cialleda fredda

**LUIGI FINEO, SANTA MONICA, CALIFORNIA**

Private chef negli Stati Uniti, dopo aver lavorato nelle cucine più prestigiose degli USA, da La Botte a Santa Monica (dove nel 2008 prese la stella Michelin come executive chef) al N10 di Alessandro Del Piero a Los Angeles. «La cialleda è un piatto dell'entroterra della Puglia, in particolare di Gravina, la città da cui proviene la mia famiglia. Semplice e deliziosa, fa parte della "cucina povera pugliese", è una delle tradizioni di casa, servita fredda in una calda giornata estiva, spesso al ritorno dalla spiaggia».

Piatti degli asparagi  
con le uova  
Martina  
Zena, sottopiatto  
e sottobicchiere  
Minimolly Crochet  
bicchieri colorati  
Casariatto



## Asparagi con uova, pecorino e tartufo

**ALBERTO ANDOLFO, GEELONG, AUSTRALIA**

Chef del ristorante Osteria Fiorenza di Geelong, in Australia. «Sono cresciuto ai piedi dei Colli Euganei nel cuore del Veneto. Vivo all'estero ormai da diverso tempo, e dopo avere veleggiato dal Sudamerica alla Nuova Zelanda per quasi un anno collezionando ingredienti e sapori di un mondo nuovo, sono i piatti più semplici e schietti, e la qualità degli ingredienti, quelli che mi riportano indietro nel tempo e vicino alla famiglia e agli amici lontani, e che mi emozionano ogni volta che li preparo».