

Cibo e fotografia

TI MANGIO CON GLI OCCHI

Durante il MIA Photo Fair di Milano, anche il ristorante è «d'autore»: in tavola un menu con le nostre ricette, alle pareti le più belle immagini de *La Cucina Italiana*

Flan di spinaci

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

450 g spinaci – 450 g latte
120 g patate – 80 g rafano
70 g Parmigiano Reggiano Dop
30 g burro – 30 g farina – 4 uova
amido di mais – pangrattato
olio di arachide – sale

Montate gli albumi a neve.

Montate gli spinaci e cuoceteli in acqua bollente salata per 3 minuti; raffreddateli e strizzateli, ottenendo una massa di circa 350 g; frullateli.

Sciogliete il burro in una casseruola e mescolatevi la farina; togliete dal fuoco e aggiungete 200 g di latte; riportate sulla fiamma, regolate di sale e mescolate finché la salsa non si rapprende.

Amalgamate i tuorli alla salsa, aggiungete gli spinaci frullati, il parmigiano grattugiato, una presa di sale; infine, con delicatezza, incorporate gli albumi.

Imburrate 8 stampini da forno (ø 8 cm), spolverizzate con un po' di pangrattato e riempiteli con il composto agli spinaci.

Poneteli in una pirofila riempita di acqua, in modo che risultino immersi fino a metà altezza; infornate a 150 °C per 40 minuti.

Pelate il rafano, grattugiatelo e cuocetelo con 250 g di latte per 4-5 minuti.

Sciogliete 5 g di amido di mais in 10 g di acqua e unitelo al rafano; regolate di sale e mescolate, proseguendo la cottura per 1-2 minuti, quindi filtrate la salsa.

Sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili e friggetele in abbondante olio di arachide per circa 2 minuti.

Servite i flan di spinaci con le chips e la salsa al rafano.

Ravioli al pomodoro

Impegno Facile

Tempo 50 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g pomodori – 300 g asparagi
300 g lasagne fresche all'uovo sottili
70 g radicchio verde
40 g 2 fette di pancarré
30 g spinaci novelli mondati
20 g rucola mondata
1 scalogno
Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
basilico – sale – pepe

Montate gli asparagi e tagliateli a rondelle; lavate il radicchio; mondate lo scalogno, affettatelo e appassitelo in padella con 2 cucchiaini di olio. Unite gli asparagi e, dopo 2 minuti, bagnate con un mestolino di acqua, regolando di sale.

Coprite e proseguite la cottura a fiamma bassa per 5 minuti. Unite il radicchio, la rucola e gli spinaci e cuocete ancora per 3 minuti, poi tritate tutto.

Frullate il pancarré e amalgamatelo con le verdure tritate, 40 g di parmigiano grattugiato e poco pepe (ripieno).

Ponete nella metà inferiore di un foglio di pasta inumidito piccole noci di ripieno, a una distanza di 5-6 cm l'una dall'altra; ripiegate la sfoglia su se stessa e premete intorno al ripieno, sigillando la pasta; ritagliate quindi i ravioli con una rotella.

Praticate un'incisione a croce sul fondo dei pomodori, tuffateli in acqua bollente per 1 minuto, scolateli e pelateli. Tagliateli a pezzi e saltateli con 3 cucchiaini di olio per 1 minuto. Salateli, frullateli e fate asciugare la salsa sul fuoco per 2-3 minuti.

Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli non appena vengono a galla, condite con la salsa al pomodoro, completate con basilico fresco e servite.

Scaloppine con i funghi

Impegno Facile

Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 8 fette di noce di vitello
350 g funghi misti puliti
30 g burro chiarificato
2 scalogni – prezzemolo
brodo vegetale
semola di grano duro – sale

Tagliate i funghi a pezzi.

Infarinate le fette di carne nella semola e cuocetele a fuoco vivace con il burro chiarificato per 1 minuto per lato, regolando di sale. Toglietele dalla padella e lasciatele riposare.

Pelate gli scalogni, tagliateli a metà e appassiteli nella padella delle scaloppine; unite i funghi e cuocete per 5 minuti. Togliete i funghi dalla padella e deglassatela con 1 mestolo di brodo vegetale. Fate addensare un poco il sugo.

Condite le scaloppine con il sugo e servitele con i funghi, completando con prezzemolo fresco.

Tiramisù al cioccolato

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 15 minuti più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

350 g mascarpone
300 g panna fresca
290 g crema pasticciera
150 g cioccolato fondente al 60%
savoardi secchi o morbidi
caffè espresso – cacao amaro
gelatina alimentare in fogli

Ammollate 2 g di gelatina in acqua fredda; scioglietela in 140 g di crema pasticciera calda. Montate 100 g di panna con 250 g di mascarpone e incorporateli delicatamente alla crema.

Tritate il cioccolato e amalgamatelo a 150 g di crema pasticciera calda, mescolando finché non si sarà sciolto, poi frullate con un mixer a immersione.

Montate 200 g di panna con 100 g di mascarpone e uniteli alla crema al cioccolato.

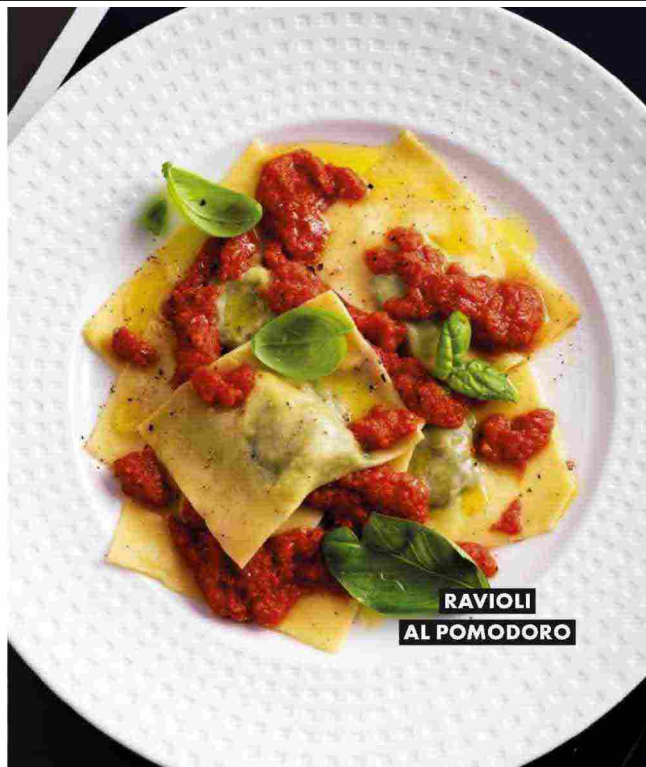
Distribuite uno strato di crema al cioccolato nelle coppe, disponetevi sopra i savoiardi bagnati nel caffè e copriteli generosamente con altra crema al cioccolato. Create un nuovo strato di savoiardi inzuppati e completate con la crema al mascarpone.

Sigillate le coppe con una pellicola e ponetele in frigorifero per 4 ore.

Servite con cacao.



FLAN DI SPINACI



**RAVIOLI
AL POMODORO**



SCATTI IN MOSTRA

MIA Photo Fair è una fiera internazionale dedicata alla fotografia d'arte. La nona edizione, a Milano dal 22 al 25 marzo, prevede la partecipazione di 130 gallerie. Al ristorante si potranno assaggiare le nostre ricette, preparate dal catering Piaceri d'Italia, circondati dalle più belle foto de *La Cucina Italiana* (che festeggia il 90° compleanno): autore d'eccezione, Gianni Berengo Gardin con alcuni scatti tratti dal servizio a pagina 28. **The Mall** - Porta Nuova Varesine, piazza Lina Bo Bardi 1



**SCALOPPINE
AI FUNGHI**



TIRAMISÙ

**LA CUCINA
ITALIANA**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.