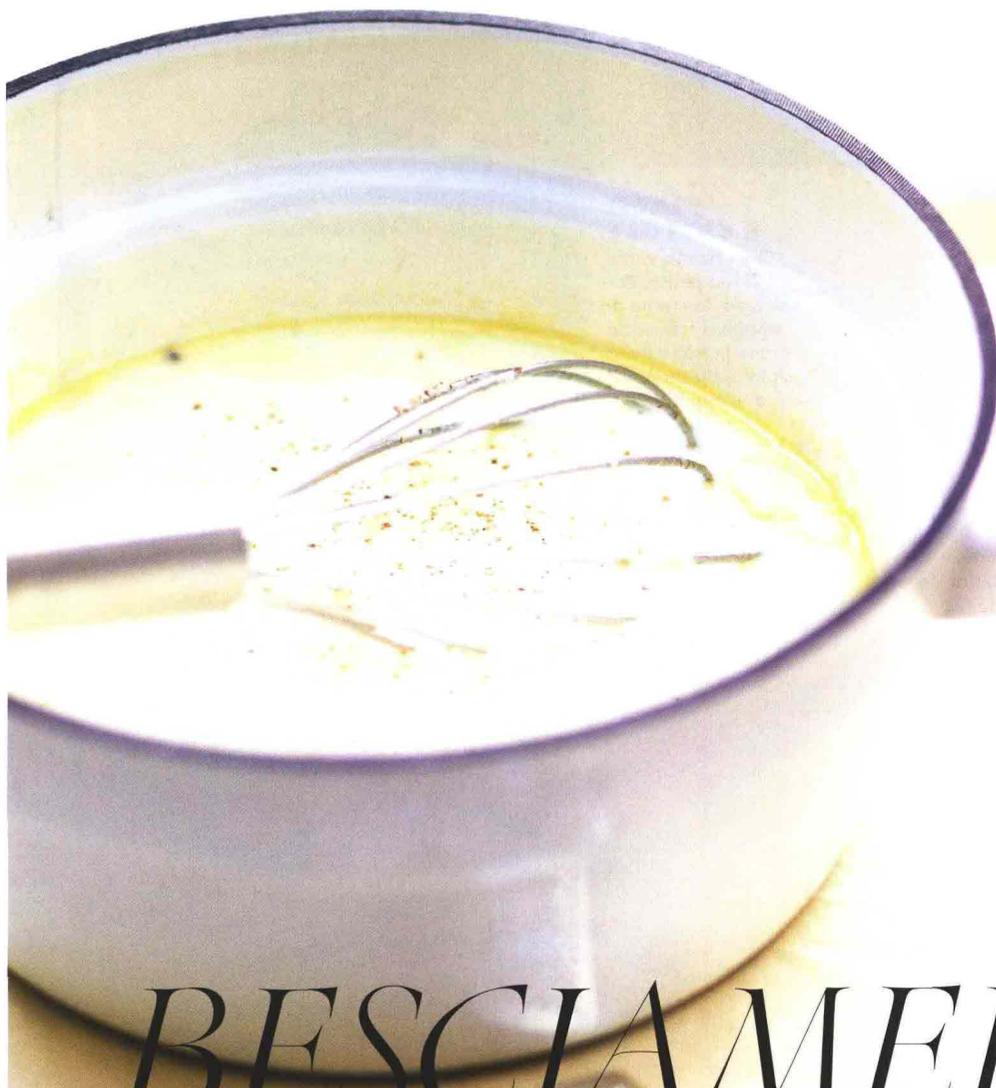


A TAVOLA *una base cinque varianti*



RICETTA BASE

PER PREPARARE 5 dl

Fate fondere 40 g di burro in un tegame a fiamma bassa; cuocete per 1 minuto da quando fa le bollicine per far evaporare l'acqua. Aggiungete 40 g di farina, mescolate e lasciate cuocere per qualche minuto. Unite 5 dl di latte freddo in una sola volta e mescolate. Coperchiate e cuocete per 20 minuti a fiamma bassa; unite la noce moscata, salate, mescolate e spegnete.

BESCIAMELLA TRASFORMISTA

È la magica preparazione che dà sapore e sostanza a tantissime ricette. Qui la top five, dall'antipasto al secondo

Foto di JEROME BILIC Ricette di FABIANO GUATTERI

Per 4 persone
Preparazione: 10 minuti + il riposo
Cottura: 35 minuti
Media difficoltà

4 dl di besciamella
4 uova
100 g di Emmental
grattugiato
40 g di grana grattugiato
15 g di burro
3 uova

Ungete con il burro uno stampo per soufflé e cospargetelo con metà grana. Aggiungete alla besciamella l'emmental. Separate i tuorli dagli albumi; unite alla preparazione i primi (uno per volta) e montate a neve i secondi. Incorporate gli albumi alla besciamella mescolando dall'alto verso il basso. Versate il composto nello stampo, cospargetevi sopra il restante grana

e lasciatelo riposare per un'ora in un luogo fresco. Scaldate il forno a 210 °C e metteteci la preparazione. Dopo 10 minuti portate il termostato a 180 °C e proseguite la cottura per 20-30 minuti fino a quando il soufflé si sarà gonfiato.

IL VINO PIÙ ADATTO

Stappate un bianco di buon corpo come Anthilia **Donnafugata**.

Soufflé al formaggio



A TAVOLA *una base cinque varianti*

Per 4 persone
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 5 minuti
Media difficoltà

3,5 dl di besciamella
400 g di ricotta
40 g di grana grattugiato
100 g di farina
4 foglie di salvia
1 tuorlo
sale

Scaldare la besciamella a fuoco dolce (se è troppo spessa unire qualche cucchiaino d'acqua) e aggiungete la salvia. Setacciate la ricotta, disponetela sul piano di lavoro, unite il grana, 70 g di farina setacciata, il tuorlo, poco sale e mescolate gli ingredienti sino a ottenere un impasto omogeneo. Ricavate tanti cilindri spessi 2,5 centimetri, tagliateli a tronchetti di 3 centimetri e passateli nella farina rimasta. Cuocete gli gnocchi in acqua salata sgocciolandoli mano che galleggiano e conditeli in una terrina con la besciamella.

IL VINO PIÙ ADATTO
Provate il Lambrusco Monte delle Vigne con sentori di fragoline e ciliegie; servitelo fresco.



Gnocchi di ricotta

Per 4 persone
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 50 minuti
Facile

5 dl di besciamella
350 g di maccheroni
150 g di grana grattugiato
40 g di pangrattato
25 g di burro
1 cipolla ramata
sale

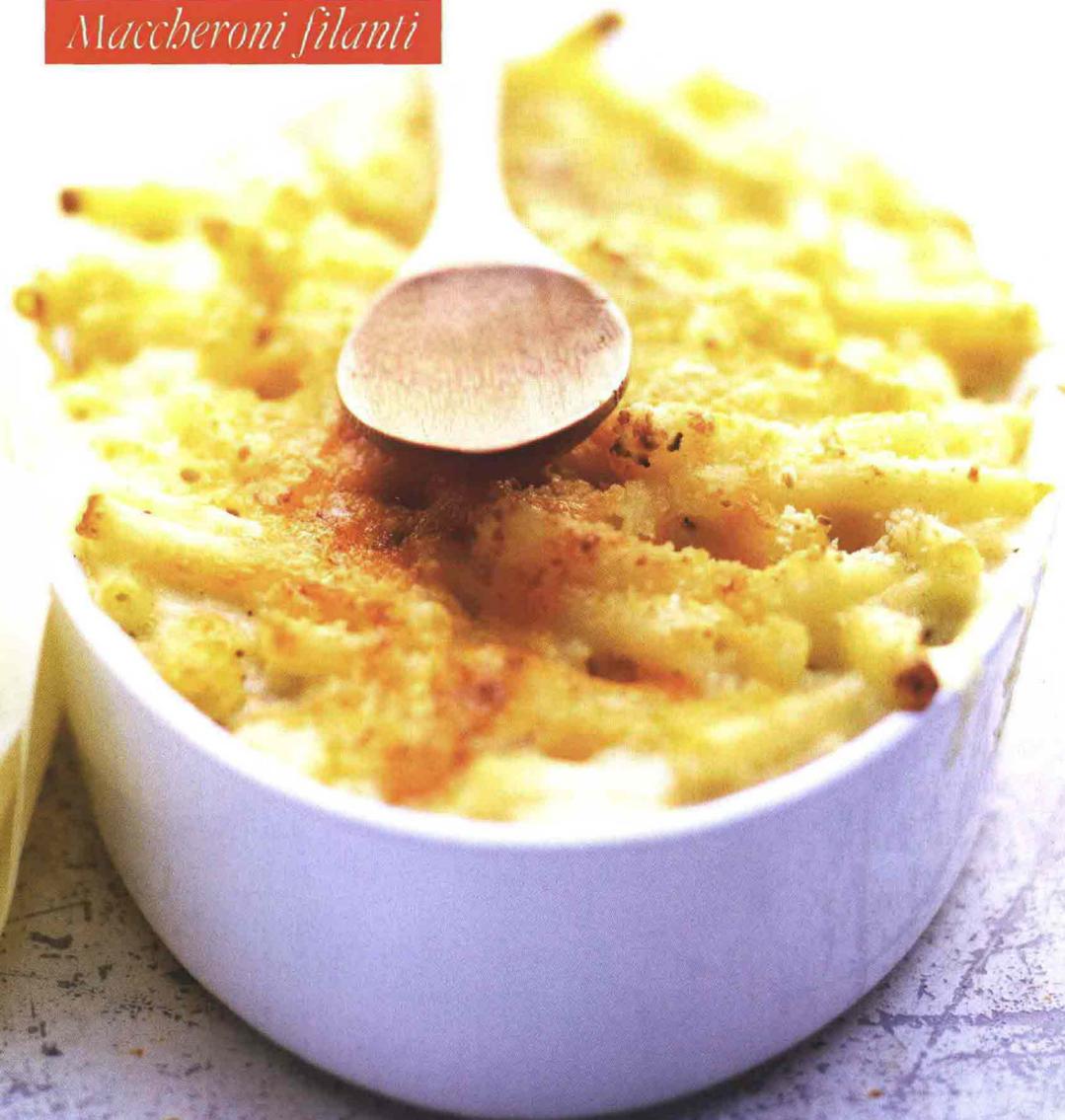
Affettate finemente la cipolla e fatela appassire a fiamma bassa in una padella con 15 g di burro per circa 20 minuti, bagnandola con poca acqua se tendesse a colorirsi. Nel frattempo, fate cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata e scolateli leggermente al dente. Unite alla besciamella la cipolla e 80 g di grana e utilizzatela per condire i

maccheroni. Ungete utilizzando il restante burro una pirofila, versate i maccheroni, cospargeteli con il grana rimasto e il pangrattato e fateli cuocere nel forno a 180 °C per circa 30 minuti.

IL VINO PIÙ ADATTO

Servite un vino bianco frizzante come L'Ortrugo dei Colli Piacentini, fresco e scorrevole.

Maccheroni filanti



A TAVOLA *una base cinque varianti***Croque monsieur**

Per 4 persone
Preparazione: 10 minuti
Cottura: 10 minuti
Facile

4 dl di besciamella
12 fette di pancarré
1 cucchiaio di senape
12 fette di prosciutto cotto
80 g di Emmental grattugiato

Disponete 4 fette di pane sul piano di lavoro e spalmatele con la senape, poi formate uno strato di besciamella, mettetevi sopra le fette di prosciutto piegate in quattro; cospargetele con metà formaggio grattugiato, formate un altro strato di besciamella e adagiatevi sopra una fetta di pancarré. Proseguite formando un ultimo strato di besciamella e cospargete con il formaggio rimasto. Disponete i croque monsieur ottenuti sopra una teglia antiaderente e passateli nel forno a 180 °C per 10 minuti.

IL VINO PIÙ ADATTO

Scegliete il Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Masciarelli dal sapore piacevole di frutta e spezie.

Per 4 persone
Preparazione: 20 minuti
Cottura: 40 minuti
Facile

4,5 dl di besciamella
12 cicorie belghe
12 fette di prosciutto cotto
20 g di burro
2 cucchiai di olio
extravergine d'oliva
zucchero
pepe, sale

Lavate bene le cicorie sotto l'acqua corrente. Fate fondere 10 g di burro in una casseruola, unitevi l'olio e aggiungete le cicorie allineandole. Salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio basso per circa 20 minuti mescolando di tanto in tanto e spruzzando con acqua; unite una presa di zucchero a metà cottura. Ungete con il restante burro una pirofila,

disponetevi le cicorie alternandole alle fette di prosciutto; versatevi sopra la besciamella e fate cuocere nel forno già riscaldato a 180 °C per circa 20 minuti.

IL VINO PIÙ ADATTO

Il sapore amarognolo della cicoria non richiede abbinamenti enologici. Meglio un tè verde come il sencha, non zuccherato.



Cicoria belga al prosciutto