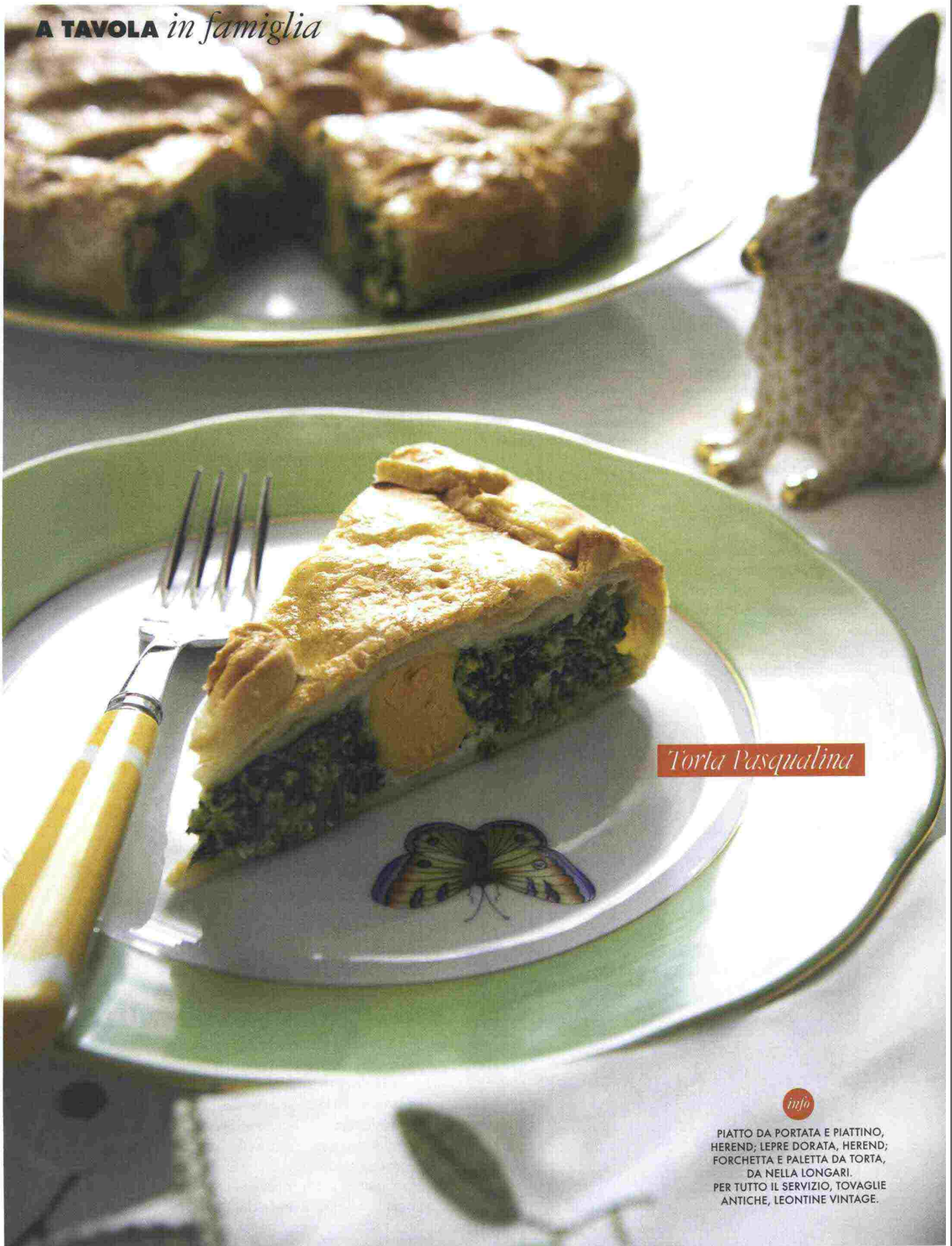


A TAVOLA *in famiglia*



Torta Pasqualina

info

PIATTO DA PORTATA E PIATTINO, HEREND; LEPRE DORATA, HEREND; FORCHETTA E PALETTA DA TORTA, DA NELLA LONGARI. PER TUTTO IL SERVIZIO, TOVAGLIE ANTICHE, LEONTINE VINTAGE.

www.ecostampa.it

054038

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PASQUA CON I TUOI

Non tutte le tradizioni vanno rispettate! Anche in cucina. Sì alla torta Pasqualina come una volta, ma le uova e l'agnello si rinnovano. E fanno spazio ad altri piatti, con verdure e fiori

Foto di GIANDOMENICO FRASSI

Styling di ANITA SCIACCA ed EVA AJMONE - Ricette di DAVIDE VIVIANI - Abbinamento vini di STEFANO SARDELLA

per 6 persone
Preparazione: 20 minuti
Cottura: 50 minuti
Media difficoltà

**2 confezioni di pasta sfoglia,
650 g bietole, 200 g
di ricotta setacciata,
le foglie di 4 rametti di
maggiorana, 50 g di grana,
8 uova,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaio di olio
extravergine d'oliva,
10 g di burro,
noce moscata, sale, pepe,
1 cucchiaio
di pecorino (facoltativo)**

Pulite e sbollentate per 2 minuti le bietole in acqua salata. Strizzatele e tritatele grossolanamente. Soffriggete uno spicchio d'aglio nell'olio, toglietelo e fate saltare nello stesso recipiente per qualche minuto le bietole, aggiungendo un pizzico di sale e di pepe. Fate raffreddare. Unite 1 uovo, una grattugiata di noce moscata, la ricotta, la maggiorana tritata, il grana e il pecorino (facoltativo). Ungete una tortiera con il burro e foderate il recipiente con un foglio di pasta sfoglia. Riempite con il

composto, formate 6 incavi profondi e versate in ciascuno un uovo sgusciato. Bucherellate la seconda sfoglia e sovrapponetela alla prima sigillando i bordi. Se vi avanza della pasta potete usarla per decorare la torta. Con l'ultimo uovo rimasto spennellate la superficie della torta, per farle acquistare subito colore durante la cottura. Infornate quindi a 180° C per 40 minuti.

IL VINO PIÙ ADATTO

Un bianco gentile, come il pigato ligure Vignamare Lupi.

A TAVOLA *in famiglia*

Per 4 persone

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 15 minuti

Facile

380 g di mezzi paccheri, 2 cespi di radicchio rosso, 150 g di ricotta, 50 g di taleggio, 100 g di calamaretti spillo, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale, pepe, miele d'acacia, aceto di mele

Tritate grossolanamente il radicchio (tenendone da parte qualche foglia che servirà per la guarnizione) e fatelo appassire in padella con 1 cucchiaino di olio, sale, pepe e qualche goccia di aceto. Nel frattempo cuocete i mezzi

paccheri in abbondante acqua salata. In una padella saltate, solo per qualche istante in mezzo cucchiaino d'olio molto caldo, i calamaretti precedentemente sciacquati e asciugati. Saltate in una padella con il restante olio la pasta con il radicchio, la ricotta e metà del taleggio grattugiato grossolanamente. Servire nei piatti, completando ogni porzione con i calamaretti, il restante taleggio a pezzetti e qualche goccia di miele di acacia.

IL VINO PIÙ ADATTO

Il profumato Sauvignon Vigna Runc Il Carpino.

*Pasta con radicchio
e calamaretti*

info

FORCHETTA, CUTIPOL; CALICE CON PROFILO ORO, MOSER; UOVA DECORATE, HEREND; SALSIERA DI PORCELLANA VINTAGE.



info

PIATTO CON PROFILO ORO, RICHARD GINORI: POSATA DORATA, CUTIPOL; SCATOLINA A FIORI, HEREND; BICCHIERI, DA NELLA LONGARI.

Tortilla con carciofi

Per 4 persone
Preparazione: 20 minuti
Cottura: 20 minuti
Media difficoltà

8 uova, 3 patate, 3 carciofi, 1 limone, le foglie di 1 rametto maggiorana, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 40 g di lamelle di grana, olio di arachidi, sale, pepe

Sbucciate le patate, tagliatele a metà e poi a fettine sottili. Friggetele in abbondante olio di arachidi

(che ha sapore più neutro dell'olio di oliva); sgocciolatele, passatele su carta per fritti e infine salatele. Sgusciate le uova in una bacinella con sale e pepe, battetele, unite le chips di patate e amalgamate il tutto. Cuocete il composto in una padella con poco olio d'oliva, da entrambi i lati, in modo da ottenere la tortilla. Spremete il limone. Pulite i carciofi, tagliateli a metà ed eliminate la barba; immergeteli in acqua acidulata con il succo di mezzo

limone abbondante per mantenere il colore. Sgocciolate i carciofi e tagliateli a fette molto sottili; conditeli con il restante succo di limone, il restante olio d'oliva, sale e pepe. Tagliate la tortilla a quarti e servite ciascuna fetta completandola con 2 cucchiaini di carciofi, le lamelle di grana e le foglie di maggiorana.

IL VINO PIÙ ADATTO
Uno spumeggiante Ferrari Brut Trento Doc.

A TAVOLA *in famiglia*

Per 4 persone

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 40 minuti

Media difficoltà

300 g di pasta per lasagne, 200 g di crescenza, 200 g di gorgonzola, 150 g di rucola, 2 patate, 40 g di grana, 30 g di burro, pepi misti (nero, verde, di Sichuan), noce moscata, sale

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi di 1 cm di lato e poi sbollentatele per 2 minuti in acqua salata.

Tagliate a dadi anche la crescenza e il gorgonzola. Lavate e tagliate grossolanamente la rucola (meno qualche foglia che userete per la

guarnizione). Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e passatela in acqua fredda. Ungete una pirofila con 10 g di burro e disponete, a strati la pasta, le patate, la rucola, i formaggi e una grattugiata di noce moscata, fino a esaurire gli ingredienti e concludendo con la pasta. Cospargete sulla pasta il grana, i pepi misti macinati e il restante burro a fiocchetti.

Infornate a 200° C per 30 minuti.

Servite nei piatti decorando con un po' di rucola fresca.

IL VINO PIÙ ADATTO

Un bianco di buona corposità, come lo Chardonnay Lis Neris.

info

POSATA DORATA,
CUTIPIOL; CALICE, MOSER;
STATUINA VINTAGE.

Lasagnette rucola e crescenza



Per 4 persone
Preparazione: 15 minuti
Cottura: 40 minuti
Facile

1 carré d'agnello, 100 g di pangrattato, 1 mazzetto di maggiorana, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 mazzetto di finocchietto, 1 mazzetto d'aneto, 2 rametti di timo, 4 patate grosse, 2 rametti di rosmarino, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 60 g di burro, fiori freschi di lavanda, sale

Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. In una pirofila mettete il rosmarino, le patate, sale e l'olio. Infornare a 200° C per 20 minuti poi mescolate. Salate il carré di

agnello e rosolatelo nel burro; unitele alle patate e fate cuocere per altri 20 minuti. Eliminate i gambi delle erbe aromatiche e tritatele, unendo poi il trito al pangrattato. A metà cottura dell'agnello mescolate le patate e impanate il carré con il mix di erbe e pangrattato, facendo attenzione a non sporcare gli ossi. A cottura ultimata dividete il carré a coppie di costole e servitele in ciascun piatto accompagnate dalle patate, decorando infine con la lavanda.

IL VINO PIÙ ADATTO

Il Taurasi Pietracupa, un rosso ben strutturato.

Agnello alle erbe aromatiche e lavanda



info

PIATTO DI PORCELLANA, RICHARD GINORI; POSATE, ZARA HOME; CALICE DA VINO, MOSER; BICCHIERE DECORATO, LOBMEYR.

A TAVOLA *in famiglia*

Per 4 persone

Preparazione: 15 minuti

più i tempi di marinatura

Cottura: 45 minuti

Media difficoltà

1 coniglio disossato, 1 rametto di rosmarino, 1 rametto di salvia, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 33 cl birra, 150 g di fagiolini, 12 mini carote, 4 mini porri, 4 mini finocchi, 4 mini rape, 150 g di spinaci novelli, 7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 4 ciuffetti di soncino, sale, pepe

Tagliate il coniglio a pezzi e marinatelo per qualche ora con 4 cucchiaini di olio, il sale, il pepe, il rosmarino, la salvia, la cipolla precedentemente affettata grossolanamente, l'aglio schiacciato

e metà della birra. Scolate, rosolate il coniglio in una padella con 1 cucchiaino di olio e le erbe della marinatura, poi fate cuocere per circa 40 minuti, finché sarà tenero, bagnando con il resto della birra e aggiungendo poca acqua o brodo vegetale. Sbollentate qualche minuto le verdure pulite (le rape tagliate a quarti), a esclusione degli spinaci, in acqua bollente salata. Scolatele al dente e poi passatele in padella, con gli spinaci, un po' di sale e il restante olio perché assumano un aspetto lucido. Servite nei piatti e guarnite ogni porzione con un ciuffetto di soncino.

IL VINO PIÙ ADATTO

Un rosso intenso, per esempio il Valpolicella Superiore Ripasso

info

BROGGA D'ARGENTO, ZANETTO; CALICE, MOSER; SALE E PEPE A FORMA DI OCA E GALLINA, LEONTINE VINTAGE.

Insalata di coniglio marinato



TOVAGLIA CROCHET, ZARA HOME;
FORCHETTE RIGATE, CUTIPOL;
POSATE DI ACCIAIO, ZARA
HOME; PIATTINO POLKA DOT,
WEDGWOOD; ALZATA, HIGH TECH.

Torta soffice allo yogurt



Per 4 persone
Preparazione: 15 minuti
Cottura: 40 minuti
Media difficoltà

**300 g di zucchero, 4 uova,
210 g di farina per dolci,
mezzo bicchiere di olio
extravergine d'oliva, 125 g
di yogurt intero non dolce,
1 fialetta di essenza
di mandorla, 1 bustina
di lievito vanigliato,
1 cucchiaino di olio d'oliva,
20 g di pistacchi sgucciati,
30 g di zucchero a velo**

Sgucciate le uova e versatele in una bacinella, unite lo zucchero e battete con una frusta sino a ottenere un composto cremoso e

soffice. Setacciate 200 g di farina con il lievito in modo da mescolarli e aggiungeteli alla crema di uova. Unite l'essenza di mandorla, l'olio extravergine e lo yogurt, mescolate sino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Ungete una tortiera con l'olio d'oliva, infarinatela con la farina rimasta, versate il composto, cospargetelo con metà dei pistacchi e infornate a 150° C per 40 minuti. Servite la torta spolverizzata di zucchero a velo e guarnita con i restanti pistacchi.

IL VINO PIÙ ADATTO
Il dolce Moscato d'Asti Belb di Marco Bianco.

A TAVOLA *in famiglia*

info

PIATTO CON PROFILO ORO,
RICHARD GINORI, FORCHETTA,
ZARA HOME, ALZATA A FIORE,
ZARA HOME, BICCHIERE
DECORATO, LOBMEYR.



**TRE
IDEE IN
PIÙ**

Hamburger di tonno con asparagi

Per 4 persone

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 10 minuti

Facile

- 400 g tonno ● 4 acciughe dissalate ● 1
- cucchiaino di capperi dissalati ● 1 rametto di
- prezzemolo ● le punte di 2 mazzi di asparagi
- 7 cucchiaini di olio extravergine di oliva ● 1
- cucchiaino di origano secco ● 1 spicchio d'aglio
- il succo di mezzo limone ● fiori eduli (vedi
- rubrica Verde a pag. 118) ● sale ● pepe

Tagliate a dadini il tonno. Tritate le acciughe, i capperi e il prezzemolo. Condite il tonno con il trito, sale, pepe e 1 cucchiaino d'olio. Ricavate 4 hamburger e cuoceteli in padella con mezzo cucchiaino di olio circa 3-4 minuti per lato. Sbollentate le punte d'asparago per 3 minuti in acqua salata; passatele in padella col sale e mezzo cucchiaino di olio e legatele con spago da cucina in 4 mazzetti. Servite gli hamburger conditi con sale, i fiori eduli e gli asparagi. A parte servite la salsa salmoriglio, ottenuta emulsionando 5 cucchiaini di olio con altrettanta acqua calda e insaporita con aglio schiacciato, sale, origano e limone.

IL VINO PIÙ ADATTO

Un bianco armonico, come il Pinot Bianco Hofstätter.

info

PIATTO DECORATO A MANO,
HEREND, FORCHETTA, CUTIPOL,
ZUPPIERA, HEREND, CALICE,
DA NELLA LONGARI.



Scottata di vitello con salsa di taleggio

Per 4 persone

Preparazione: 10 minuti più i tempi di riposo

Cottura: 10 minuti

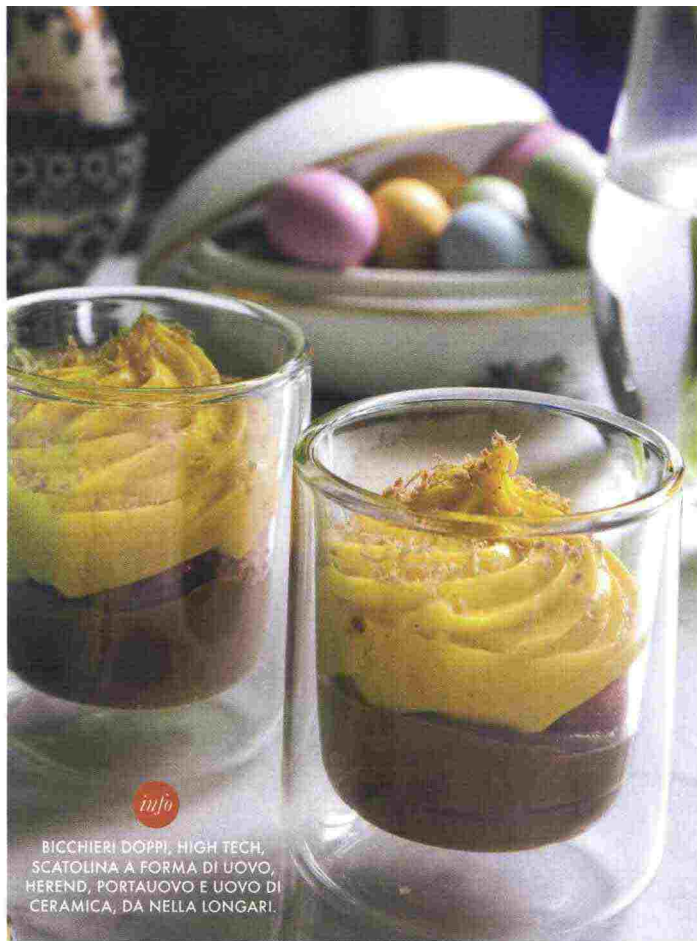
Media difficoltà

- 500 g filetto di vitello ● 350 g di latte, ● 150
- g di panna ● 110 g di farina ● 250 g di taleggio
- 350 g di panna montata ● 4 cucchiaini di olio
- extravergine d'oliva ● sale ● pepe

Preparate una besciamella facendo bollire il latte insieme alla panna e aggiungendo a pioggia la farina. Dopo qualche minuto incorporate anche il taleggio tagliato a pezzetti e lasciate raffreddare. Amalgamate al composto la panna montata, sino a ottenere una crema liscia. Salate e pepate il filetto e rosolatelo in una padella con l'olio molto caldo. Quando si sarà ben colorito avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo quindi riposare vicino al fornello per qualche minuto. Tagliate il filetto a fette e servitelo nei piatti, guarnendo ciascuno con un cucchiaino di crema di taleggio. Potete completare con erbe aromatiche a piacere.

IL VINO PIÙ ADATTO

Sì a un Pinot Nero Franz Haas, piacevolmente fruttato.



info

BICCHIERI DOPPI, HIGH TECH, SCATOLINA A FORMA DI UOVO, HEREND, PORTAUOVO E UOVO DI CERAMICA, DA NELLA LONGARI.



GLI
INDIRIZZI
A PAG.
126

www.ecostampa.it

Zuppa inglese al bicchiere

Per 4 persone
Preparazione: 25 minuti
Cottura: 10 minuti
Media difficoltà

- 12 savoiardi ● 1 dl di alchermes ● 20 g di cioccolato grattugiato
- Cre moso al cioccolato:** ● 320 g di latte ● 320 g di panna ● 8 tuorli ● 60 g di zucchero ● 200 g di cioccolato fondente extra al 70%
- Crema pasticcera:** ● 175 g di latte ● 225 g di panna ● 3 tuorli ● 125 g di zucchero ● 1 baccello di vaniglia ● 20 g di farina

Per il cremoso (una crema a base di crema inglese) fate bollire il latte e la panna. Battete i tuorli con lo zucchero sino a ottenere una crema color giallo chiaro, aggiungete il latte e la panna bollenti e incorporate il cioccolato spezzettato. Per la crema pasticcera portate in ebollizione il latte, la panna e il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza. In una bacinella lavorate i tuorli, lo zucchero e la farina. Eliminate la vaniglia, unite al latte il composto di uova e riportate a ebollizione. Passate i savoiardi nell'alchermes. Disponete nelle coppette di vetro uno strato di cremoso, uno di savoiardi, uno di crema pasticcera e decorate con il cioccolato grattugiato.

IL VINO PIÙ ADATTO

Il Passito di Pantelleria Ben Ryé di [Donnafugata](#).

La cucina della mamma con il tocco da chef

Quando la passione diventa un mestiere

Chissà quante volte avete pensato: «Voglio cambiare vita». Beh, Stefano Sardella e Davide Viviani (da destra nella foto sopra, rispettivamente direttore e chef del ristorante Mamai) – l'hanno fatto. Vengono dal settore informatico e la loro *second life* nella ristorazione ha avuto come sponsor nientemeno che Viviana Varese (a ottobre il suo ristorante Alice ha lasciato il posto al Mamai, che in gaelico vuol dire "madre"). Davide Viviani – catapultato da cliente di Alice a chef del Mamai, dopo un training intensivo con Viviana Varese – ci ha illustrato in queste pagine alcuni dei suoi piatti, dove i sapori della tradizione e il rispetto della stagionalità vanno d'accordo con le moderne tecnologie. Ristorante Mamai, via Adige 9, Milano, tel. 02-8721 3909.

IL BACKSTAGE DEL SERVIZIO AL RISTORANTE MAMAI



WWW.ELLE.IT/CUCINA

Dita incrociate per una giornata di sole, ovviamente Milano si sveglia con un cielo grigio e minaccioso. Ma ci pensano tutti i piatti, i fiori e gli accessori con cui abbiamo invaso il ristorante Mamai a creare la primavera. Vedere per credere con le foto del backstage scattate da Eva Ajmone e il video realizzato da Alessandra Ghimenti su www.elle.it/cucina.