

CITTÀ BUONA

LE RICETTE DI CITTÀ NUOVA



CITTÀ NUOVA

Ha scritto le ricette **CRISTINA ORLANDI**

Vivo a Roma, insegno alle elementari e ho la passione per la cucina. Ritengo che dedicare tempo alla preparazione di piatti sia accudire i propri cari, un gesto che equivale a una carezza. Questo è quello che da anni – sono ben 14 anni che collaboro con *Città Nuova* e precedentemente con la creazione del primo sito italiano di ricerca multipla di ricette: *cosacucino.it* – cerco di trasmettere attraverso le mie ricette. I piatti proposti sono semplici “spunti” da reinterpretare dando quel tocco personale che ritengo faccia la differenza, che rende un piatto unico e irripetibile. Sono l'espressione di quello che è per me la cucina, una continua ricerca per afferrare i piccoli segreti degli ingredienti, della cucina etnica, regionale e anche (e soprattutto) di quella familiare che ci fa ripercorrere la nostra tradizione e la storia di coloro che ci sono vicini o lo sono stati.

Ha scelto i vini **MANUEL COMAZZI**

(diplomato Associazione Italiana Sommelier)

Sono impiegato in un ufficio tecnico e non mi ritengo un esperto, perché dovrei lavorare nel settore, ma quando *Città Nuova*, di cui sono abbonato e lettore, mi ha proposto di scegliere dei vini per “Città Buona”, ho aderito con entusiasmo perché sono convinto che cibo e bevande esprimano la cultura di un popolo. Ho assaggiato tutti i vini proposti con l'occhio al portafoglio, cosa che qui a Genova ho imparato ad apprezzare. Sono solo delle indicazioni ma vogliono abbracciare i confini del nostro Stivale perché questa è l'Italia dove gli estremi si toccano. Una parola per Mastri Birrai Umbri: fanno ottime birre! Sceglierle ci consente di sostenere le aziende colpite dal terremoto. Allora... buon appetito e alla salute!

A NATALE PUOI...



Insalata russa

La ricetta che segue è la base di tante versioni possibili, alcuni inseriscono le uova sode, il pollo, altri i gamberi, il prosciutto o il tonno... a voi ampio spazio alla fantasia!

Gavi di Gavi

Cantina **Villa Sparina**
Gavi (AL) - Piemonte



INGREDIENTI (3 persone)

Per le verdure:

- 2 patate
- 3 carote
- 100 gr. di piselli
- 100 gr. di fagiolini
- 50 gr. di sottaceti (cetrioli e carciofini)
- q.b. di sale e di pepe

Per la maionese:

- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 200 ml di olio di semi
- q.b. di sale

Per la composizione:

- 1 uovo sodo
- olive
- capperi

PREPARAZIONE

Per la maionese: In un contenitore dai bordi alti mettere un tuorlo, un cucchiaino di succo di limone (o aceto) e il sale, aggiungere a filo l'olio e lavorare con la frusta fino a quando la salsa avrà un aspetto morbido e cremoso.

Per le verdure: Sbucciare, lavare e tagliare a dadini molto piccoli le verdure. Lessare in acqua salata (o cuocere al vapore) separatamente lasciandole croccanti. Scolarle e farle freddare. Nel frattempo tagliare a dadini i sottaceti, unirli alle verdure ancora tiepide e condire con un filo di olio e una macinata di pepe. Quindi unire la maionese, se necessario regolare di sale.

COMPOSIZIONE

Mettere l'insalata russa in un recipiente e lasciar riposare in frigo almeno per un'ora. Prima di servire decorare con fettine di uovo sodo, capperi e olive.

Le mie varianti





Maltagliati con zucchine e speck in crema di zafferano

Oltre ad utilizzare pasta all'uovo come nella ricetta che segue, potete adoperare qualsiasi tipo e formato di pasta. Da provare anche con il riso, otterrete un risotto molto cremoso.

Lagrein

Cantine di Bolzano
Bolzano - Alto Adige



INGREDIENTI (4 persone)

- 350 gr. di maltagliati
- 3 zucchine di medie dimensioni
- 150 gr. di speck (fettine di ½ centimetro)
- 3 bustine di zafferano
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di pinoli sgusciati
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- parmigiano reggiano
- prezzemolo tritato
- q.b. di sale e di pepe nero

PREPARAZIONE

Far appassire lo scalogno tagliato molto finemente in 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Unire lo speck tagliato a julienne e farlo saltare a fuoco alto, quindi unire le zucchine tagliate a dadini. Regolare di sale e portare a cottura. Tostare i pinoli in una padella, togliere un bicchierino di acqua di cottura della pasta e stemperarvi lo zafferano, che poi unirete, insieme ai pinoli, al condimento. Amalgamare con molta cura e cuocere per un altro paio di minuti a fuoco basso. Lessare i maltagliati in abbondante acqua salata, nella quale aggiungere un filo di olio, per evitare che la pasta si attacchi. Scolare i maltagliati e farli saltare nella padella con il condimento, macinare abbondante pepe nero e spolverare di prezzemolo tritato.

COMPOSIZIONE

Servire la pasta ben calda con scaglie di parmigiano e decorare con gli ingredienti del condimento che avrete tenuto da parte.

Le mie varianti





Faraona con marmellata di cipolle di Tropea

Un piatto tipico della tradizione natalizia. Potrete anche utilizzare a parte la marmellata da servire con il formaggio (pecorino, parmigiano e tome varie).

INGREDIENTI (4 persone)

Per la faraona:

- 1 faraona da 1 Kg
- 50 gr. di noci
- 100 gr. di mascarpone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di Cognac
- 50 gr. di burro
- olio extravergine di oliva
- rosmarino
- q.b. di sale e di pepe

Per la marmellata:

- 350 gr di cipolle rosse
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchierino di Cognac
- 1/2 bicchiere di vino rosato
- 70 gr. di zucchero semolato
- 70 gr. di zucchero di canna

PREPARAZIONE

Per la marmellata: Tagliare le cipolle e porle in una ciotola col vino e il Cognac, la foglia di alloro, lo zucchero semolato e di canna. Mescolare e ricoprire con la pellicola trasparente e lasciar riposare per almeno 6 ore, mescolando di tanto in tanto. Passato questo tempo, eliminare l'alloro e porre in un tegame. Far bollire a fiamma bassissima per 25-30 minuti.

Per la faraona: Frullare le noci con il rosmarino, unire al mascarpone e regolare di sale e di pepe. Farcire la faraona con il composto, richiudere con 2 o 3 stecchini e inserire una fettina di burro sotto le ali e le cosce. Legare con lo spago le ali e le cosce. Mettere sul fuoco una teglia ampia con dell'olio e del burro. Adagiare la faraona e farla rosolare da ogni lato. Quindi versarvi, di tanto in tanto, un goccio di vino. Dopo circa un quarto d'ora,

insaporire con sale e pepe e passare la teglia nel forno già caldo a 180°C per 90 minuti bagnandola con il fondo di cottura e girandola. A fine cottura, togliere la faraona e far restringere il fondo di cottura con il Cognac.

COMPOSIZIONE

Tagliare a pezzi la faraona e servirla con la marmellata di cipolle rosse.

Le mie varianti



Parrina Rosso Muraccio
Cantina La Parrina
Albinia (GR) - Toscana





Tortini di spinaci alla crema di parmigiano

Una ricetta che proponiamo di servire in monoporzioni ma che potete decidere di cuocere in uno stampo a ciambella presentandola in tavola in un unico piatto da portata con la crema a parte.

INGREDIENTI (4 persone)

Per i tortini di spinaci:

- 500 gr. di spinaci freschi
- 4 uova
- noce moscata
- 100 gr. di parmigiano
- 1 cucchiaino di latte
- 1 noce di burro
- q.b. di pangrattato
- q.b. di sale e pepe

Per la crema al parmigiano:

- 200 gr. di parmigiano
- 120 ml di panna fresca
- noce moscata
- q.b. di pepe nero

PREPARAZIONE

Per i tortini di spinaci: Lavare gli spinaci e cuocerli al vapore. Strizzarli e tritarli grossolanamente. In un recipiente sbattere le uova, quindi unire gli spinaci tritati, il parmigiano grattugiato, il cucchiaino di latte e la noce moscata, regolare di sale e di pepe nero. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Imburrare 4 stampini monoporzione di circa 7 cm di diametro e non meno di 6 cm di altezza, quindi spolverare di pangrattato per facilitare l'estrazione dei tortini una volta cotti. Suddividere il composto tra i 4 stampini. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C a bagnomaria per 25-30 minuti. Prima di terminare la cottura controllare con uno stecchino che l'interno sia cotto.

Per la crema al parmigiano: Scaldare a fiamma bassa la panna, facendo

attenzione a non portarla mai a bollore, unire il parmigiano grattugiato e, fuori dalla fiamma, frullare con un frullatore ad immersione in modo da far amalgamare il tutto. Unire noce moscata e pepe nero.

COMPOSIZIONE

Sformare i tortini (preferibilmente ben caldi) direttamente nei piatti dei commensali e versarvi sopra la crema di parmigiano, anch'essa calda, e servire.

Le mie varianti



Pecorino

Cantina Moncaro
Montecarotto (AN) - Marche





Biscotti di pan di zenzero

Tipici del Nord Europa, semplici e veloci da preparare, oltre ad essere buonissimi, sono un'ottima idea regalo per le feste di Natale.

Grappa di Amarone

Distilleria Borgo Antico San Vitale
Borgonato di Corte Franca (BS) -
Lombardia



INGREDIENTI (per circa 35 biscotti)

- 280 gr. di farina 00
- 130 gr. di zucchero semolato
- 1 cucchiaino colmo di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino raso di cannella
- 1 pizzico di noce moscata in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano macinati
- 1 uovo
- 60 gr. di miele
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 200 gr. di zucchero a velo
- 1 albume
- coloranti alimentari

PREPARAZIONE

In un recipiente unire la farina setacciata, le spezie, il bicarbonato e il sale. In un altro contenitore sbattere l'uovo con lo zucchero, il miele e, in ultimo, unire poco alla volta la farina. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Formare una palla e avvolgerla nella pellicola trasparente. Far riposare in frigorifero per un'ora. Poi stendere la pasta fino a uno spessore di 5 millimetri. Ritagliare i biscotti con le formine e porli in una pirofila coperta con carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. Per la glassa, sbattere a neve ben ferma l'albume e incorporare poco alla volta lo zucchero a velo. Suddividere la glassa in tante ciotoline in cui mettere i coloranti.

COMPOSIZIONE

Quando i biscotti saranno freddi, decorare a vostro gusto con l'aiuto di una sac à poche.

Le mie varianti





Limoncello

Un ottimo liquore da gustare a fine pasto, altrettanto perfetto per aromatizzare dolci e macedonie. La preparazione è molto semplice, ma è essenziale che si utilizzino limoni di Sorrento, quelli grandi di forma ellittica, e soprattutto che questi non siano trattati.

INGREDIENTI

- 8 limoni grandi di Sorrento
- 1 litro di acqua
- 1 litro di alcol puro a 95°
- 1 kg di zucchero semolato

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente i limoni, eliminando tutte le impurità. Asciugarli e sbucciarli con il pelapatate in modo da non togliere anche la parte bianca che potrebbe risultare amara. Porre le bucce di limone su un tagliere e ridurle in striscioline. In un contenitore di vetro a chiusura ermetica, del volume non inferiore a 3 litri, mettere le bucce di limone e un litro di alcol. Tenere il barattolo, che avrete chiuso perfettamente, in un luogo buio e fresco per 20 giorni. Passato questo tempo, portare a bollire un litro di acqua e unirvi lo zucchero semolato, mescolare fino a farlo sciogliere completamente. Far freddare lo sciroppo di zucchero e unirlo all'alcol con le scorze di limone e mescolare. Chiudere nuovamente il barattolo ermeticamente e lasciar riposare per altri 40 giorni, sempre in un luogo

buio e fresco. Trascorso questo tempo, filtrare il liquido e riempire le bottiglie. Da questo momento il limoncello è pronto per essere gustato. Consiglio di tenerlo in freezer e servirlo ben ghiacciato.

Le mie varianti

