

CITTÀ BUONA

LE RICETTE DI CITTÀ NUOVA



CITTÀ NUOVA

Ha scritto le ricette CRISTINA ORLANDI

Vivo a Roma, inseguo 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 irrepetibile. 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.

INGREDIENTI (4 persone)

- 350 gr. di maltagliati
- 3 zucchine di medie dimensioni
- 150 gr. di speck (fettine di $\frac{1}{2}$ centimetro)
- 3 bustine di zafferano
- 1 scalogno
- 2 cucchiai di pinoli sgusciati
- 2 cucchiai 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 cucchiai 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.

Lagrein
Cantine di Bolzano
Bolzano - Alto Adige



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
- ½ 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





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.

Pecorino

Cantina Moncaro

Montecarotto (AN) - Marche



INGREDIENTI (4 persone)

Per i tortini di spinaci:

- 500 gr. di spinaci freschi
- 4 uova
- noce moscata
- 100 gr. di parmigiano
- 1 cucchiaio 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 cucchiaio 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: Scaldate a fiamma bassa la panna, facendo

attenzione a non portarla mai a bollire, 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





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.

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'albumine 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.

Grappa di Amarone

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



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

