

UNO CHEF NELLA NOSTRA CUCINA

Cena d'autore con vista lago

Il riso guarnito con legumi freschi e gamberi, le fettine di vitello insaporite in una marinata speciale e grigliate. E per finire le pesche al forno profumate al timo. Questi gli abbinamenti, semplici ma raffinati, proposti da un giovane chef molto creativo

Di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi



Anello di riso con ragù di gamberi, fave e piselli

per 4 persone

250 g di riso Carnaroli • 24 gamberi di fiume • 600 g di fave • 500 g di piselli • uno scalogno • 20 g di burro • una carota • una costola di sedano • 2 cipolle • un pomodoro • 2 foglie di alloro • un ciuffo di basilico • timo • vino bianco secco • olio extravergine d'oliva • sale, pepe

1 Sgusciate i gamberi conservando le codine. Fate rosolare in un tegame con un filo di olio il sedano, la carota e una cipolla a tocchetti; aggiungete i gusci dei gamberi, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Unite il pomodoro a pezzi, una foglia di alloro e un rametto di timo; coprite con un litro e mezzo circa di acqua, salate, pepate e fate bollire finché il brodo si sarà ridotto di circa la metà; alla fine filtratelo. Fate soffriggere in una casseruola la rimanente cipolla tritata con 2 cucchiaini di olio e l'alloro rimasto, aggiungete il riso e fatelo tostare, mescolando.

2 Sfumate il riso con mezzo bicchiere di vino, copritelo con mezzo litro circa di brodo, mettete il coperchio e cuocete in forno a 180° per 18 minuti. Sgranate le fave e i piselli (fuori stagione potete usare quelli surgelati).

3 Portate a ebollizione abbondante acqua salata e scottatevi prima i piselli poi le fave; scolateli dopo 2-3 minuti e immergeteli in acqua fredda. Eliminate la pellicina delle fave.

4 Rosolate in una padella lo scalogno tritato con un cucchiaino di olio e un rametto di timo, unite i gamberi e, dopo qualche minuto le fave, i piselli e il basilico; portate a cottura unendo poco brodo; alla fine regolate di sale e pepe e incorporate il burro.

5 Riempite con il riso 4 piccoli stampi con foro centrale e premete bene con il dorso di un cucchiaio.

6 Sformate gli anelli di riso sui piatti, riempieteli con il ragù, condite con un filo di olio e servite.

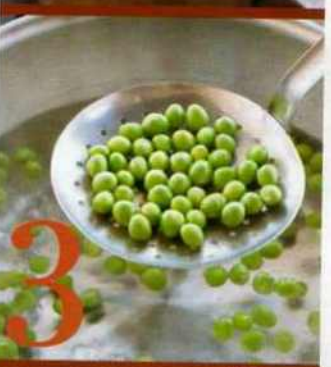
media

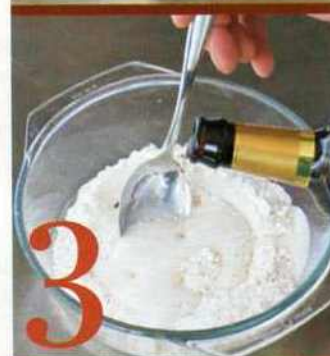
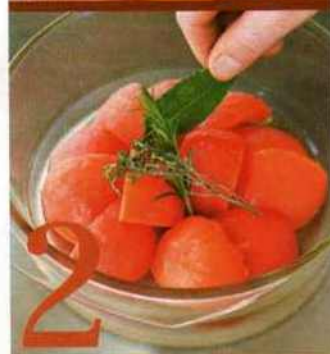
Preparazione 20 minuti

Cottura 1 ora e 20 minuti



ADOLFO PORTA è il patron chef di "Chi Ghinn" Locanda & Ristoro, di Bèe (Vb), un locale aperto da pochi anni, dopo numerose esperienze in Italia e all'estero. In questa incantevole cornice che domina il lago Maggiore si possono gustare stuzzicanti piatti in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Tel. 0323/56326. www.chighinn.com





Finissima di vitello con pomodori canditi

per 4 persone

8 fettine di vitello di 50-60 g ciascuna • 2 pomodori cuore di bue • una melanzana • 100 g circa di farina 00 • un dl e mezzo di birra chiara • un limone • 4 foglie di alloro • 3 rametti di rosmarino • 2 rametti di timo • olio extravergine d'oliva • olio per friggere • poco zucchero • sale, pepe

1 Battete le fettine di vitello, conditele con il succo di mezzo limone e un filo di olio d'oliva, unite 3 foglie di alloro, un rametto di timo, 2 di rosmarino e qualche scorzetta di limone e lasciatele marinare per un'ora.

2 Immergete i pomodori in acqua bollente, scolateli subito e tuffateli in acqua fredda; pelateli, tagliateli a quarti privandoli dei semi, sistematele in una pirofila, unite il rosmarino, il timo e l'alloro rimasti, conditeli con sale, pepe e un pizzico di zucchero e copriteli di olio. Cuoceteli in forno a bassa temperatura (circa 80°) per circa un'ora.

3 Raccogliete la farina in una terrina e versatevi a filo la birra fredda, mescolando, fino a ottenere una pastella piuttosto densa.

4 Tagliate la melanzana un po' a bastoncini, un po' a fettine, immergetele nella pastella e friggetele in abbondante olio molto caldo.

5 Scolate le fettine di carne dalla marinata e cuocetele su una griglia ben calda per 2-3 minuti, girandole una sola volta. Arrotolatele, sistematele sui singoli piatti e completate con le melanzane e i pomodori canditi. Guarnite, a piacere, con basilico fritto.

facile

Preparazione 25 minuti

Cottura 1 ora e 10 minuti



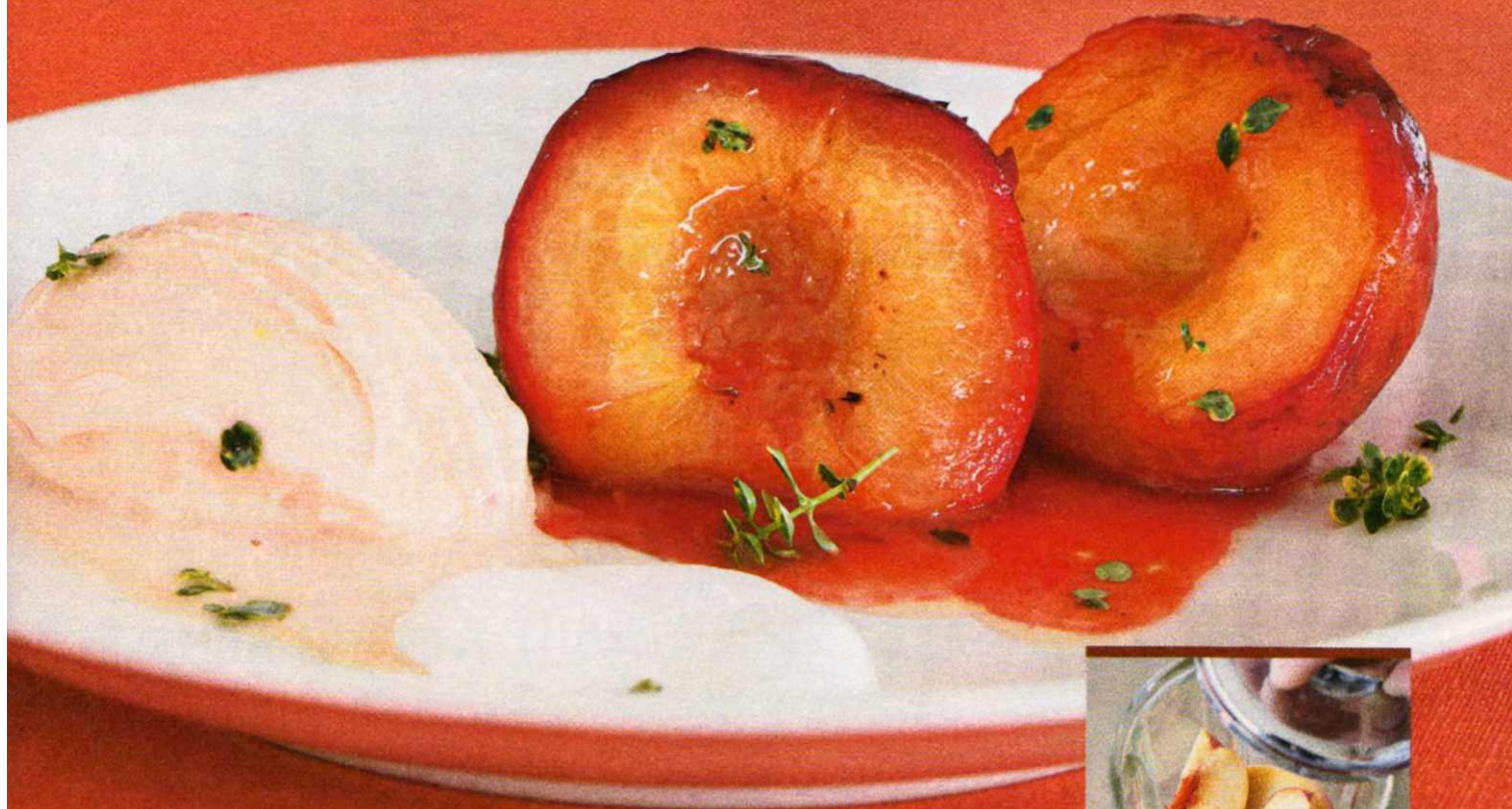
Scegli il meglio

Acquistate carne di vitello di prima scelta, preferibilmente tagliata dallo scamone o dalla fesa francese. Sono parti pregiate, ma con la cottura alla griglia il risultato è garantito.



Segreti da chef

Frutta e verdura appena colte, pesce di giornata, carni rigorosamente piemontesi, ma anche semplici e rapide cotture per rispettare il sapore naturale dei cibi. Sono queste le basi della genuina cucina di territorio proposta al "Chi Ghinn".



Pesche arrosto al timo con gelato alla pesca

per 4 persone

4 belle pesche al giusto punto di maturazione • una noce di burro • 2 cucchiaini di zucchero • 2-3 rametti di timo limoncino

Per il gelato alla pesca: 500 g di polpa di pesche bianche • 125 g di zucchero semolato • 50 g di destrosio (si trova nei supermercati) • 25 g di succo di limone

Per la salsa: 250 g di panna fresca • 40 g di zucchero • 2 rametti di timo limoncino

1 Il giorno prima preparate la salsa: versate in una casseruolina la panna, unite lo zucchero e fatelo sciogliere a fuoco basso; aggiungete le foglie di timo, lasciate raffreddare, poi mettetela in frigorifero per una notte. Preparate per tempo anche il gelato: frullate la polpa delle pesche con il succo di limone, mettetela in una casseruola con lo zucchero e il destrosio e fate prendere

l'ebollizione; togliete dal fuoco, lasciate raffreddare il composto, versatelo nella gelatiera e fate rapprendere il gelato.

2 Lavate bene le 4 pesche intere, asciugatele e mettetele in una pirofila o un altro recipiente che vada in forno; spennellatele con il burro fuso, spargetevi sopra lo zucchero, aggiungete le foglioline di timo e mettetele in forno a 200° per 10-15 minuti; durante la cottura unite 2-3 cucchiaini di acqua e irroratele spesso con il loro sughetto.

3 A fine cottura dividete le pesche a metà, eliminate i noccioli e sistematele sui piatti. Riprendete la salsa dal frigo, montatela leggermente e distribuitela sui piatti con una bella cucchiaiata di gelato. Irrorate le pesche con il loro sughetto caldo e servite.

facile

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

