sale&pepe

Mensile

Data 12-2015
Pagina 38/46
Foglio 1 / 8

L'antipasto è un'arte

ELEGANTE, GOLOSA E SCENOGRAFICA, LA PORTATA DI APERTURA DONA UN TOCCO SPECIALE A TUTTO IL MENU

a cura di A. Gnocchi,
testo di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi,
styling di Sara Farina

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rotolini di salmone,
pag. 46

La collocazione classica, come dice il nome, lo pone all'inizio del pranzo, ma questa sembra ormai l'unica certezza a proposito dell'antipasto. Nel corso del tempo, e specialmente negli ultimi decenni, nessuna portata come quella d'apertura si è trasformata o ridimensionata, come accade spesso nella storia della tavola. La sequenza delle pietanze che compongono il menu tradizionale prevede un inizio a base di cibi stuzzicanti che hanno il compito di aiutare ad aprire lo stomaco per accogliere poi piatti più ricchi e strutturati come primi, secondi e dessert.

> *segue a pag. 40*

Tovaglia e runner Society Limonta, bicchieri distribuiti da Livellara, posate in argento distribuite da B. Morone. In alto da sinistra, in senso orario: tovagliolo Society Limonta, piatto da portata Asa Selection, tagliere Forme di Farina, piatto piano Centrotavola Milano, decorazioni in lettere Forme di Farina, piattino a lente Laboratorio Paravicini, piatto da frutta Forme di Farina,tovagliolo e piatto piano in vendita da Madame Gioia Home, piattino da pane Laboratorio Paravicini, tovagliolo Society Limonta, piatto piano con decoro in vendita da Entrata Libera, piattino Laboratorio Paravicini. Al centro: lucine in vendita da Muji, decori a stella Forme di Farina, decoro in vetro in vendita da Viridea, ciotoline Stamperia Bertozzi,piatto da frutta Laboratorio Paravicini. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TORTA SALATA AD ALVEARE

PER 8 PERSONE
2 confezioni di pasta da pizza già stesa - 200 g di carne di vitello macinata - 150 g di ricotta di pecora - 1 mazzo di erbette tritate - 3 carote - 1 cipolla - 1 rametto di rosmarino - 1 uovo e 1 tuorlo - 60 g di grana grattugiato - 2 rametti di menta - 2 rametti di prezzemolo - pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Pulite le carote, sbucciate la cipolla, tritatele con gli aghi di rosmarino e fate soffriggere in padella con poco olio. Dopo 10 minuti spostate il soffritto ai lati e, al centro, fate rosolare la carne con 1 cucchiaio d'olio; salate e pepate, unite le erbette e cuocete per 4 minuti. Fuori dal fuoco, incorporate l'uovo, la ricotta, il grana, 2 cucchiai di pangrattato, menta e prezzemolo tritati e fate raffreddare.
2 Foderate con carta da forno uno stampo dal fondo amovibile del diametro di 24 cm. Srotolate la pasta, assottigliatela, ritagliate tanti dischi di 6-7 cm di diametro; riempiteli con la farcia preparata, ripiegate i lati verso l'alto e sistemateli ben vicini fra loro nella teglia.
3 Spennellate i bordi della pasta con il tuorlo e cuocete in forno a 200° per 10 minuti e a 180° per 50 minuti coprendo a metà cottura. Servite la torta tiepida.

FACILE
Preparazione 20 minuti
Cottura 1 h e 20 minuti **245 cal/porz.**

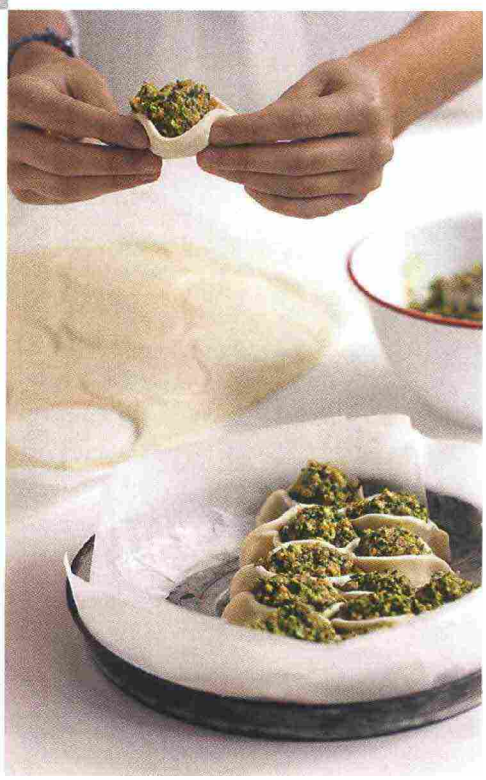
> segue da pag. 39

Siamo dunque "prima del pasto", ma il nome è ambiguo perché, come si vede anche nelle ricette proposte in queste pagine, in realtà queste leccornie possono essere già "pasto".

Dalla tavola degli zar a Parigi

La storia è antica e ogni epoca ha trovato per questa portata un nome proprio. I Romani la chiamavano "gustus" o "gustatio", nell'Italia del Cinquencento divenne "primo servizio di credenza" e nel ricettario dell'Artusi si trasformò in "principii". Le definizioni più fortunate, entrate nell'uso comune, sono francesi: "entrée" oppure "hors d'oeuvre", che significa "fuor d'opera", ovvero "portata fuori del menu"; non a caso, la diffusione di queste preparazioni è merito della Francia, che ha adottato ed esportato ovunque gli antipasti della cucina russa.

> segue a pag. 43



Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BUCHE DI NATALE SALATA

PER 8 PERSONE
per il bisquit: 125 g di farina 00 - 60 g di burro + quello per la teglia - 7 uova - 1 cucchiaio di senape - 1 cucchiaio di aneto tritato - sale - pepe
per il ripieno: 200 g di formaggio spalmabile - 2 cucchiai di mascarpone - 1 zucchina - 1 carota gialla - 1 limone non trattato - 300 g di salmone affumicato a fette - sale - pepe
per la copertura: 50 g di mascarpone - 125 g di formaggio spalmabile - qualche rametto di aneto - 30 g di noci brasiliane

1 Preparate il bisquit. Separate i tuorli e gli albumi e teneteli da parte. Foderate una teglia da 25 x 32 cm con un foglio di carta da forno e imburratelo. In una ciotola, mescolate i tuorli con il burro fuso, unite la senape, l'aneto, sale e pepe; amalgamate gli ingredienti e aggiungete la farina, mescolando molto bene. Montate a neve gli albumi e uniteli al composto. Versate l'impasto nella teglia, livellatelo e infornate per 10 minuti a 200°. Poi, capovolgete il bisquit su un foglio di carta da forno, staccate la carta di cottura, arrotolatelo delicatamente e lasciatelo raffreddare.
2 Preparate il ripieno. Lavate la zucchina, raschiate la carota e tagliatele entrambe a bastoncini, scottateli in acqua bollente salata e scolateli. In una ciotola, mescolate il formaggio, il mascarpone e la buccia grattugiata del limone; salate e pepate. Srotolate il bisquit su un foglio di alluminio, spalmatevi 2/3 della crema di formaggio e distribuitevi i bastoncini di verdura, poi coprite con le fette di salmone e completate con la crema rimasta; arrotolate il bisquit, chiudetelo nell'alluminio e lasciate riposare in frigo 12 ore.
3 Preparate la copertura. Mescolate il formaggio e il mascarpone. Togliete la bûche dall'involucro di alluminio ed eliminate le estremità. Ricoprite la superficie con il composto al formaggio, spolverizzate con l'aneto tritato le noci spezzettate e servite.

MEDIA • Preparazione 35 minuti + il riposo • Cottura 10 minuti • 420 cal/porzione

Tovaglia e runner Society Limonta, tovagliolo Madame Gioia Home, nastro dorato in vendita da Viridea, piatto Bosa, forchetta e coltello B. Morone. Nell'altra pagina, piatto in vendita da Entrata Libera, bicchiere Serax, forchetta e coltello B. Morone, runner Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORONA DI PASTA BRIOCHE CON RIPIENO AI FRUTTI DI MARE

PER 8 PERSONE
per la pasta brioche: 250 g di farina 00 - 50 g di amido di mais - 3 uova - 30 g di zucchero - 10 g di lievito di birra fresco - 125 g di burro - 5 g di sale
per il ripieno: 8 capesante - 8 code di scampo - 24 cozze - 50 g di farina - 50 g di burro - 3,5 dl di latte - prezzemolo tritato - 3 tuorli - 30 g di grana grattugiato - 1 cucchiaio di semi di papavero - fior di sale - sale - pepe

1 Preparate la pasta. Sciogliete il lievito in 25 g di acqua tiepida. Setacciate la farina e l'amido di mais con il sale e lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice. Aggiungete l'acqua con il lievito e lavorate gli ingredienti; unite un uovo alla volta e, quando sono incorporate, unite il burro morbido a pezzetti. Continuate a lavorare a velocità media fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti. Trasferite la pasta in una ciotola capiente, copritela con la pellicola e lasciatela lievitare 12 ore in frigorifero. Toglietela solo quando cominciate a preparare il ripieno.
2 Preparate il ripieno. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina e tostatela per 1 minuto, versate il latte, sempre mescolando, e cuocete fino a ebollizione. Fuori dal fuoco incorporate 2 tuorli e il grana, poi salate e pepate. Scaldate una padella antiaderente, cospargetela con un pizzico di fior di sale, cuocetevi le code di scampo e le capesante finché risultano opache. Fate aprire le cozze in padella a fuoco vivo, ritiratele appena si schiudono e toglietele dalle valve. Mescolate i frutti di mare alla besciamella densa.
3 Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore 1/2 cm. Ritagliatevi 8-10 triangoli della base di 10 cm e dell'altezza di circa 25 cm; disponeteli a stella con le punte verso l'esterno e unendo i vertici delle basi formando una corona vuota al centro. Distribuite il ripieno lungo la base dei triangoli, cospargete di prezzemolo e ripiegate le punte verso l'interno, lasciando intravedere la farcia. Spennellate con il tuorlo rimasto e spolverizzate di semi di papavero. Fate riposare 30 minuti, poi infornate per 30 minuti a 200°. Servite la corona tiepida.

MEDIA
Preparazione 1 ora + la lievitazione
Cottura 40 minuti **495 cal/porzione**

Tovagliolo Society Limonta, tovagliolo Marina C, piatto da portata Laboratorio Paravicini, piatti Bosa, piattino da pane Centrotavola Milano, forchetta B. Morone. Nell'altra pagina, tovaglia Society Limonta, tovagliolo Madame Gioia Home, decoro natalizio in vendita da Viridea, cucchiaio e forchetta B.Morone, Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ASPIC DI VERDURE, SALUMI E FORMAGGI

PER 8 PERSONE
40 g di gelatina istantanea in polvere - 1 l di brodo vegetale - 2 carote - 1 zucchina - 2 fette lunghe di zucca da 200 g l'una - 50 g di prosciutto cotto in 2 fette - 50 g di mortadella - 100 g di ricotta - 50 g di grana grattugiato - 50 g di farina di mandorle - pangrattato - mascarpone - tabasco - sale -

1 Preparate la gelatina sciogliendola nel brodo tiepido. Lavate e lessate le carote, frullatele, unite la farina di mandorle, 1 pizzico di sale e 4 gocce di tabasco e mescolate; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina e tenete da parte.
2 Frullate la mortadella, unite 50 g di ricotta, 1 cucchiaino di pangrattato e mescolate; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina, e tenete da parte. Lavorate il grana, la ricotta rimasta e 1 cucchiaino di mascarpone; amalgamate 1 cucchiaio di gelatina e tenete da parte. Coprite il fondo di una terrina di 8 x 20 cm con uno strato di gelatina e fate solidificare in frigo.
3 Salate le fette di zucca infornatele per 15 minuti a 180° e fatele raffreddare. Spalmate la crema di formaggio su una fetta e coprite con l'altra; tagliate il sandwich in misura e disponetelo nella terrina, coprite con uno strato di gelatina e fate solidificare.
3 Lavate la zucchina e affettatela con la mandolina; disponete metà delle fette nella terrina sovrapponendole leggermente, spalmatele con la crema di mortadella e coprite con le fette rimaste; aggiungete uno strato di gelatina e fate solidificare.
4 Spalmate una fetta di prosciutto con la crema di carote e coprite con l'altra; ritagliate il sandwich in misura e disponetelo nella terrina. Coprite con la gelatina rimasta e fate solidificare per circa 12 ore prima di servire.

FACILE
Preparazione 50 minuti + il riposo
Cottura 50 minuti **155 cal/porzione**

> *segue da pag. 40*

Piccoli capolavori a base di caviale, pesci e frutti di mare, pâté, bigné ripieni di impasti diversi, insalate (immancabile quella di barbabietole e patate), erano disposti su una tavola apposita e i commensali si servivano da soli bagnandoli con la vodka.

Dal Mare del Nord al Mediterraneo

Per numero, gli antipasti più ricchi sono quelli scandinavi, che si servono con pane di segale imburrato: un trionfo di salmone e storione, e poi le carni marinate e conservate, i pasticci, i formaggi e le amatissime aringhe cotte con panna acida. Quelli italiani, oltre al classico misto di salumi con sottaceti e sottolio, vanno dal prosciutto e melone ai crostini di fegato, fino alle rustiche e fantasiose bruschette; ma ci sono anche i meno ovvi nervetti milanesi, le olive ripiene all'ascolana e poi le mille proposte, anche calde, della cucina piemontese.

> *segue a pag. 46*

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Runner Society Limonta, decorazione a fiocco di neve in vendita da Viridea, forchetta B.Morone. Indirizzi a pagina 6

UNA TRADIZIONE CHE RITORNA

Ordinario di storia medieavale all'università di Bologna, il professor Massimo Montanari insegna anche storia dell'alimentazione.

In origine, l'antipasto può essere considerato una cosa da ricchi?
Non credo che quella dell'antipasto sia una storia da ricchi. L'antipasto esiste anche nella tradizione popolare; in certe regioni (penso al Piemonte, o alla Puglia) è abituale iniziare, e spesso concludere, il pasto con una serie di "assaggini". Allora il cosiddetto antipasto diventa il pasto, e suggerisce l'idea di quando, nel Medioevo o nel Rinascimento, non esisteva un menu strutturato in portate, ma si serviva tutto insieme.

Un tempo erano molto diversi gli antipasti ricchi da quelli poveri?
Sulle mense signorili si trovavano decine di piatti. Su quelle contadine c'erano poche cose: qualche salume, qualche formaggio, un po' di verdure, una zuppa... Ma anche in questo caso la "filosofia" del servizio era di mettere tutto in tavola.

E quale filosofia del cibo emerge invece dall'antipasto di oggi?
Penso che ci sia la memoria delle antiche abitudini. Forse, potremmo pensare che quello strano termine non indichi un "prima", ma un "contro" (un modo di servire, e di mangiare, contrario al servizio strutturato). Il successo odierno degli "aperitivi", non è forse la riformulazione di questa tradizione?

MILLEFOGLIE CON GAMBERONI E INSALATA RUSSA CROCCANTE

PER 6 PERSONE
2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare già pronta - 24 code di gamberoni - 1 mazzetto di ravanelli - 1/2 cipolla di Tropea - 1 cuore di sedano - 1 tazza di maionese - 1 cestino di germogli misti - olio extravergine d'oliva - fior di sale - sale - pepe

1 Stendete le sfoglie, pizzicatele qua e là con i rebbi della forchetta e tagliatele in modo da ottenere 18 rettangoli di 6x8 cm; trasferiteli su una placca rivestita con carta da forno, coprite con altra carta e poi con una seconda placca; infornate a 200° per 15 minuti, poi sfornateli e lasciateli raffreddare

2 Lavate e mondate le verdure, tagliatele a dadini, salatele leggermente e mescolatele con la maionese. Sgusciate i gamberoni, eliminate il filetto nero, trasferiteli in una padella ben calda e cuoceteli per qualche minuto con una presa di fior di sale; quando sono pronti conditeli con qualche goccia d'olio.

3 Disponete sul piano di lavoro 6 rettangoli di sfoglia e distribuitevi sopra l'insalata russa; coprite con altri 6 rettangoli di sfoglia, posate su ciascuno 4 gamberoni, pepate e guarnite con i germogli misti. Terminate con gli ultimi 6 rettangoli di sfoglia e servite subito.

FACILE • Preparazione 15 minuti • Cottura 20 minuti • 475 cal/porzione

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ROTOLO DI MOUSSE DI FEGATINI, BITTO E PERE

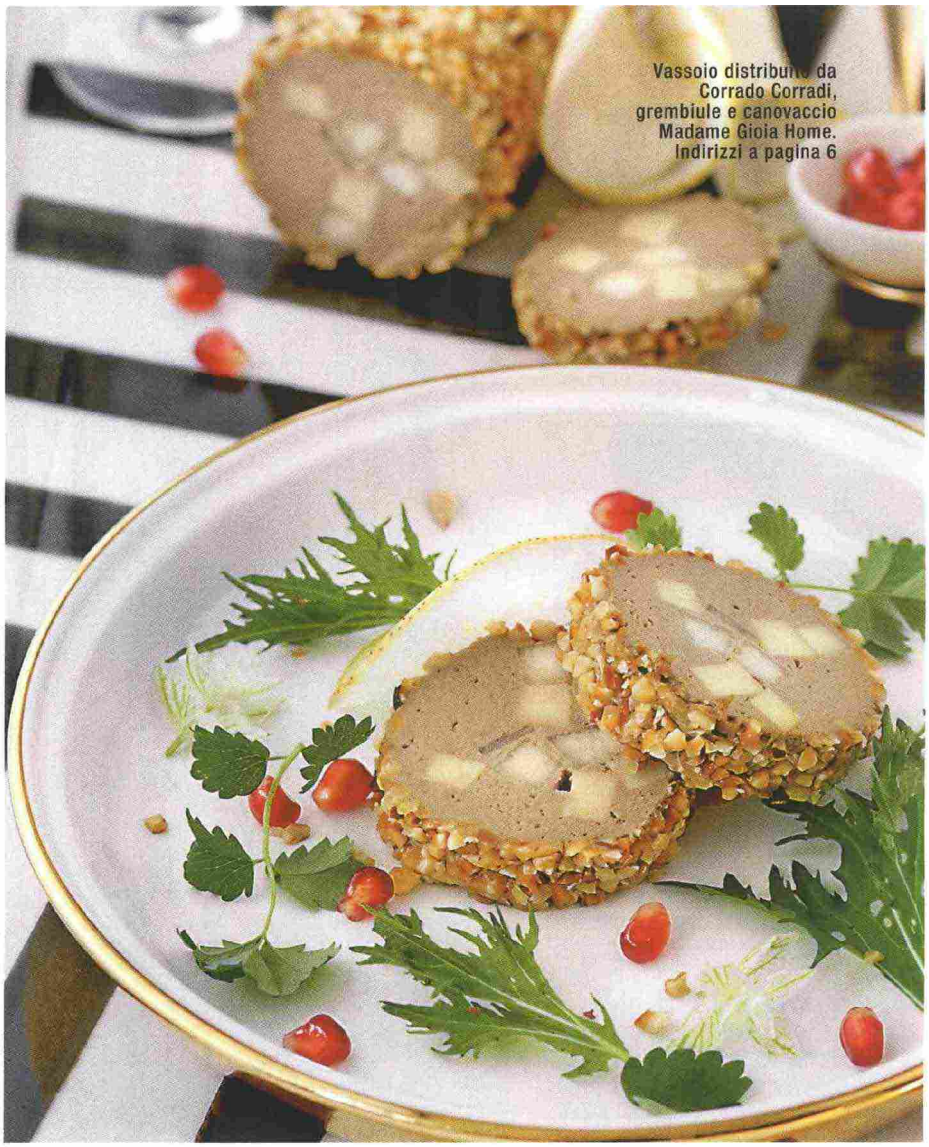
PER 8 PERSONE
450 g di fegatini di pollo - 150 g di burro - 1 cipolla bianca - 1 dl di sherry - 80 g di bitto - 2 pere - 100 g di granella di mandorle - 1 limone - olio extravergine d'oliva - zucchero - sale - pepe

1 Pulite i fegatini e tagliateli a pezzi. In una padella, soffriggete la cipolla tritata con 2 cucchiai d'olio; poi, quando è appassita, unite i fegatini e salate. Fate cuocere per 5 minuti, sfumate con lo sherry, quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
2 Sbucciate le pere, eliminate i torsoli, tagliate la polpa a bastoncini e passateli nel succo del limone. Tagliate a bastoncini il bitto e tenetelo da parte. In una padella antiaderente, tostate la granella di mandorle con un pizzico di sale e 2 di zucchero e tenetela da parte.
3 Trasferite i fegatini nel mixer, aggiungete il burro freddo a dadini e frullate fino a ottenere un pâté omogeneo e vellutato. Stendete il composto ottenuto su carta da forno in un rettangolo dello spessore di 1 cm e distribuitevi sopra i bastoncini di formaggio e pere; quindi, aiutandovi con la carta, formate un rotolo e fatelo raffreddare alcune ore.
4 Passate il rotolo di pâté nella granella di mandorle tostata ricoprendolo uniformemente. Avvolgetelo nuovamente nella carta da forno e lasciatelo riposare 24 ore in frigo. Servitelo tagliato a fette e decorate, se vi piace con chicchi di melagrana e foglioline di pimpinella.

MEDIA
Preparazione 20 minuti + il riposo
Cottura 20 minuti **245 cal/porzione**

Rotolini di salmone

Cospargete 2 fette sottili di filetto di salmone da 250 g con poca scorza di limone grattugiata, sale, pepe e copriteli con qualche foglia verde di lattuga. Aggiungete una carota a dadini e 200 g di coda di aragosta precotta. Arrotolate ogni fetta, spennellatela con un filo d'olio e cuocetela al cartoccio in forno a 160° per 15 minuti. Affettate i rotoli copriteli con gelatina istantanea sciolta in brodo di pesce.



Vassoio distribuito da Corrado Corradi, grembiule e canovaccio Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 43*

In Spagna, dove si chiamano "entremeses", sono d'obbligo le tortillas di patate e il jamon serrano, con le olive che tornano puntuali in tutto il Mediterraneo.

Superclassici e novità

Il servizio che un tempo apriva pranzi spesso monumentali, oggi si semplifica, diventa happy hour, apericena, buffet... Eppure, nei menu delle feste, eccolo ricomparire, l'antipasto: con capisaldi storici come i cibi freddi codificati fra Settecento e Ottocento dal francese Marie Antoine Carême, ma anche con le preparazioni calde entrate di gran diritto nella categoria. Per non parlare di superclassici come il cocktail di gamberetti in salsa rosa o le capesante. Tutta materia prima per mille invenzioni che possono diventare, per esempio, una "Corona ai frutti di mare" o una "Millefoglie ai gamberi" come quelle che vi proponiamo qui.

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.