

IN CUCINA



Crema di carote con porri croccanti

difficoltà: media

tempo: 1 ora

calorie: 250 a porzione

ingredienti per 4 persone: 500 g di carote novelle, 1 foglia di alloro, 30 g di burro, 1 scalogno, 50 g di parmigiano grattugiato, 20 g di maggiorana, 150 g di porri, farina, latte, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, sale

● Tagliate i porri a julienne sottilissima e metteteli a bagno nel latte per 30 minuti circa. Nel frattempo, raschiate le carote e tagliatele a pezzi grossolanamente. Mettetele in una pentola con il burro e l'alloro, fatele stufare per 15 minuti circa, quindi copritele con il brodo vegetale e fatele cuocere altri 15 minuti. Frullatele con il loro liquido, aggiustate di sale e passate ancora la crema al setaccio fine. Amalgamatevi 2 cucchiaini di olio, il parmigiano e lo scalogno che avrete prima fatto appassire dolcemente con un filo d'olio. Scolate i porri, asciugateli, infarinateli e friggeteli in olio bollente. Servite la crema con un giro d'olio, foglie di maggiorana e i porri fritti.

Rico Guarnieri (35 anni, a sinistra) e Claudio Colombo Severini (28) al lavoro nel loro ristorante Teatro7.

INVITO AL TEATRO

A cena da Rico e Claudio, giovani chef di un noto ristorante milanese. Animatissimo palcoscenico di eventi, corsi (anche per bambini) e appuntamenti settimanali che coinvolgono il pubblico. Ai fornelli

di Maria Grazia Borriello
Foto SimpleLife



**Cannelloni al ripieno di ortiche
con frullato al basilico****difficoltà: media****tempo: 1 ora****calorie: 740 a porzione**

ingredienti per 4 persone: 600 g di lasagna fresca, 50 g di ortiche, 500 g di patate, 1 spicchio d'aglio, 50 g di parmigiano grattugiato, basilico, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

● Pelate e lessate le patate e passatele allo schiacciap patate. Unite l'ortica lavata e tagliata a pezzi, il parmigiano e amalgamate tutti gli ingredienti, aggiungendo di sale e pepe. Lessate le strisce di pasta, scolatele e asciugatele adagiandole su un panno, quindi farcitele con il ripieno preparato. Arrotolate ogni striscia su se stessa formando dei cannelloni, tagliateli in tronchetti di 3 cm, disponeteli in una pirofila leggermente unta, cospargete di formaggio e infornate a 150° per 10 minuti circa. Frullate il basilico con 2 cucchiaini di olio e un pugno di cubetti di ghiaccio in modo da ottenere una salsa fluida. Versate il frullato sul piatto, adagiatevi i cannelloni e guarnite con pomodorini e una scaglia di parmigiano.

INVITO
AL TEATRO 7

Aspic di fragoline di bosco con gelato di fragola e limone**difficoltà: facile****tempo: 20 minuti****calorie: 400 a porzione**

ingredienti per 4 persone: 500 ml d'acqua, 300 g di zucchero, 100 g di fragoline di bosco, 13 fogli di gelatina, gelato alla fragola e al limone, menta

● Fate bollire l'acqua con lo zucchero. Togliete dal fuoco e incorporate la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti. Mescolate bene e, appena inizia a raffreddare, versatene un po' su fondo e pareti di uno stampo che avrete prima raffreddato in frigorifero. Riempite con le fragoline e ricoprite con il resto della gelatina. Tenete in frigorifero finché l'aspic si rapprende. Servite con una pallina di gelato alla fragola e una di gelato di limone, guarnendo con foglie di menta.

Ricette di Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini, chef e titolari di Teatro7, via Civerchio 9, Milano, tel. 02.69900702; www.teatro7.com/

INVITO
AL TEATRO 7

175