

>>

Essential

>> Gusto

DI RICO GUARNIERI E CLAUDIO COLOMBO SEVERINI, CHEF DI TEATRO7

TEATRO7

L'attività di teatro7 non è legata solo alla ristorazione ma è il luogo ideale per ospitare eventi di vario genere. Teatro7 è un'occasione assoluta nel campo della ristorazione!

Via Civerchio, 9
20159 Milano
tel. 02 6990 0702
www.teatro7.com

teatro 7

Preparare da mangiare è un po' la croce e delizia di tutti. Perché se è vero che cucinare per qualcuno è meraviglioso, non sempre è così semplice avere quell'idea brillante che ravviva la tavola.



INDOVINA CHI VIENE A CENA

MENÙ

TORTINO DI CAROTE CON SALSA
DI ZUCCHINE E PORRI

SPAGHETTI NERI CON BARBA DEI
FRATI E SEPIE

BRANZINO IN GROTTA DI OLIVE
CON SALSA DI POMODORO

TORTINO DI CIOCCOLATO CON
SALSA ALLA VANIGLIA

OSPITE FEMMINILE

RICETTA
TORTINO DI CAROTE CON
SALSA DI ZUCCHINE E PORRI

Ingredienti per 4 persone
Carote gr 500
Alloro 1 foglia
Burro gr 30
Scalogno stufato ½
Uova n. 2
Parmigiano grattugiato gr 70
Olio q.b.
Sale, pepe q.b.

Per la salsa di zucchini:

Zucchini g. 200
Maggiorana n. 2 rametti
Brodo vegetale g. 500
Sale, pepe q.b.
Olio q.b.

Per i porri fritti:

1 porro
farina q.b.
1 litro di olio di arachide
per friggere

Mondare e lavare le carote, pelarle e tagliarle a pezzi grossolani. In una pentola mettere il burro, le carote e farle stufare per 15' circa, aggiungere del brodo vegetale a coprire e fare cuocere per altri 15'. Una volta cotte frullare il tutto, aggiustare di sapore e passare al colino cinese fine Emulsionare con dell'olio di oliva e aggiungere il parmigiano e le uova. Ungere con del burro in pomata degli stampini



monoporzione, spolverare di pan grattato e versare il composto di carote. Fare cuocere a bagnomaria per 1 ora circa a 140°C. Tagliare i porri a julienne metterli a bagno con il latte per 30' circa, scolarli e asciugarli per bene; infarinarli e friggerli in olio bollente. Per la salsa di zucchini: lavare e mondare le zucchini, tagliarle a pezzi scartando il cuore, farle sbianchire, frullare aggiungendo la maggiorana sfogliata aggiustare di sapore ed emulsionare con dell'olio di oliva.



MENÙ

QUARTIROLO CROCCANTE
CON POMODORI

TAGLIATELLE CON MELANZANE
E PROVOLA

COPPA DI MAIALE ARROSTO
CON PATATE

CREMA BRUCIATA ALLA VANIGLIA



SINGLE CON AMICI

RICETTA

QUARTIROLO CROCCANTE CON POMODORI

Ingredienti per 10 persone
Quartirolo gr 500
Pane grattugiato gr 200
Farina per polenta gr 100
Rosmarino n. 1 mazzetto
Ramati gr 200

Spumante gr 500
Zucchero gr 200
Alloro 1 foglia
3 Cetrioli
Olio q.b.
Sale, pepe q.b.

Fare ridurre il prosciutto con lo zucchero e la foglia di alloro, pelare i pomodori privarli dai semi e tagliarli a falde. Dressare la riduzione di prosciutto ancora calda sui petali di pomodoro e lasciare marinare per 1 ora circa. Pelare i cetrioli e frullare con un poco di acqua, emulsionare con



olio di oliva e aggiustare di sapore. Tritare il rosmarino e mescolarlo al pane e alla farina di mais. Tagliare il quartirolo a fette e impanare il tutto, passando le fette di quartirolo prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pane aromatico. Saltare il quartirolo in padella antiaderente per circa 3'.

MENÙ

ROTOLO DI MELANZANE
CON MOZZARELLA DI BUFALA

ZUPPA DI PASTA E CECI

SPEZZATO DI MANZO A
LLA BIRRA CON POLENTA

CILINDRO DI COCCO E
CIOCCOLATO BIANCO

SINGLE CON OSPITI PARENTI

RICETTA

CILINDRO DI COCCO E CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti per 12 persone
gr 400 di latte
gr 300 di latte di cocco
per dolci
gr 300 di panna fresca
gr 500 di zucchero
6 uova intere
2 rossi d'uovo
gr 30 di cocco secco
grattugiato
gr 50 di cocco fresco
gr 200 di cioccolato
fondente

Cuocere gr 300 di zucchero con gr 50 d'acqua sino a caramellare. Versare quindi negli stampini e lasciare raffreddare. In una casseruola bollire i liquidi con il cocco grattugiato. Sbattere le uova con il restante zucchero ed incorporarvi i liquidi. Lasciare riposare 15 minuti e filtrare al colino. Versare quindi negli stampini e cuocere a bagnomaria in forno a 110° C per 75 minuti quindi lasciare



riposare in frigorifero per 6 ore. Esguire delle decorazioni con il cioccolato e conservarle in frigorifero, tagliare finemente il cocco fresco. Versare il budino sul piatto e decorare con il cioccolato ed il cocco.

MENÙ

CREMA DI CANNELLINI CON
PROSCIUTTO CROCCANTE

CANNELLONI DI ZUCCA
CON SALSA DI PARMIGIANO

FILETTO DI MAIALINO CON
TORTINO DI CIPOLLE E ACETO
DI LAMPONI

PERE COTTE AL VINO ROSSO
CON SALSA

RICETTA

FILETTO DI MAIALINO CON TORTINO DI CIPOLLE E ACETO DI LAMPONI

Ingredienti per 10 persone
Filetto di maiale kg 1
Lamponi n. 4 cestini
Zucchero gr 300
Aceto bianco gr 400
Vino bianco gr 500
Acqua gr 300
Olio q.b.
Cipolle bianche kg.1
Valeriana novella gr 100
Sale, pepe q.b.

SINGLE GODERECCIO

Timo q. b.
In una casseruola far cuocere i lamponi con lo zucchero, il vino bianco, l'aceto: dopo circa 20' di ebollizione passare il composto ottenuto al cinese fine pressando leggermente; controllare che l'aceto di lamponi sia di densità media. Pelare le cipolle e farle stufare, con poco olio e

un pizzico di sale. Parare i filetti di maiale, salarli e peparli, cuocerli in una casseruola insaporendo con aglio in camicia e timo, finire la cottura in forno a 220 per 8' circa. Nel frattempo montare l'aceto di lamponi con un filo di olio. Fare saltare le cipolle stufate in padella con un



SINGLE FISSATO CON LA LINEA

MENÙ

SALMONE MARINATO CON
TORTINO D'AVENA

TAGLIATELLE CON MENTA
POMODORINI E CIPOLLOTTO

FILETTO DI ORATA
IN ACQUA PAZZA

MOUSSE DI YOGURT E
LAMPONI

RICETTA

TAGLIATELLE CON MENTA E CIPOLLOTTO

Ingredienti per 5 persone
Cipollotto gr 40
Menta gr 10
Pomodori gr 100
Pasta fresca 480
Sedano gr 40
Formaggio grana gr 100
Olio extra vergine
Sale e pepe



In una padella scaldare olio, cipollotto tagliato, menta e pomodorini freschi. Fate cuocere pochi minuti e aggiustate di sapore. Nel frattempo cuocete al dente la pasta, scolatela, saltatela nel condimento e mantecate con formaggio grana di un anno. Mettete la pasta nel piatto e completate con sedano tagliato a dadini e scaglie di grana.

