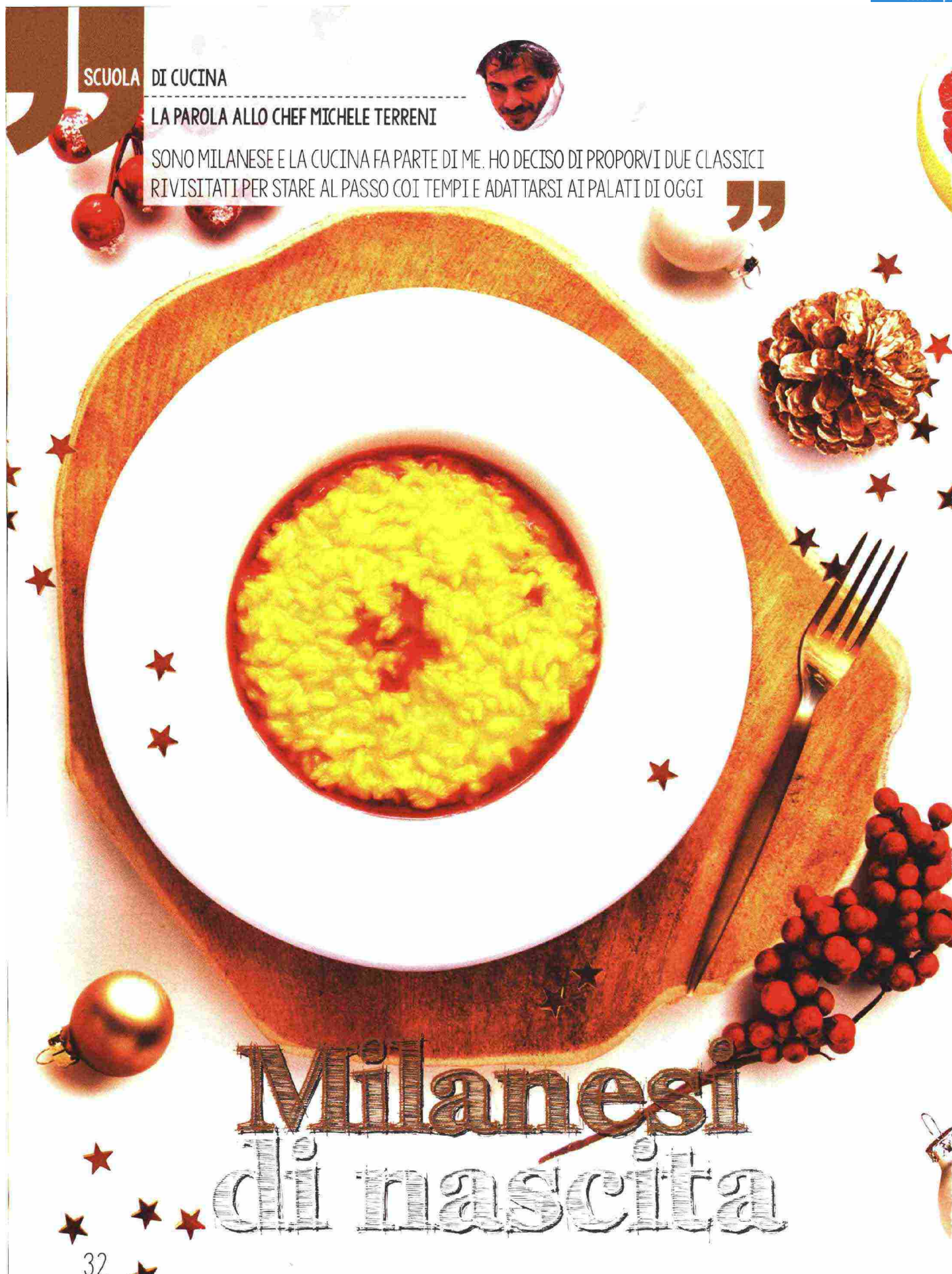


SCUOLA DI CUCINA

LA PAROLA ALLO CHEF MICHELE TERRENTI

SONO MILANESE E LA CUCINA FA PARTE DI ME. HO DECISO DI PROPORVI DUE CLASSICI RIVISITATI PER STARE AL PASSO COI TEMPI E ADATTARSI AI PALATI DI OGGI



Milanesi
di nascita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961



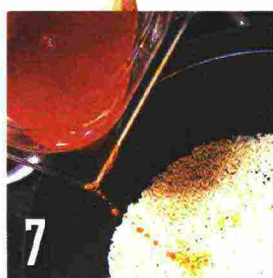
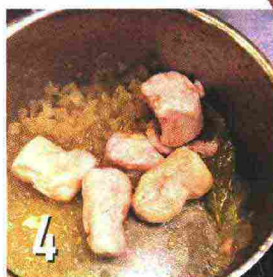
Risotto allo zafferano con pompelmo rosa e Campari

Ingredienti per 4

Preparazione: 35 min. - Riposo: 30 min. - Cottura: 30 min. - Calorie: 485 a porzione

✓ 320 G DI RISO CARNAROLI ✓ 20 G DI CIPOLLA ✓ 30 G DI MIDOLLO DI VITELLO ✓ 200 ML DI VINO
BIANCO SECCO ✓ 80 G DI BURRO ✓ 80 G DI GRANA PADANO GRATTUGIATO ✓ 30 ML DI OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA ✓ 1 FOGLIA DI ALLORO ✓ 900 ML DI ACQUA ✓ 30 ML DI ACETO ✓ 0,5 G DI ZAFFERANO IN PISTILLI
✓ 30 ML DI SUCCO DI POMPELMO ROSA ✓ 50 G DI ZUCCHERO SEMOLATO ✓ 200 ML DI CAMPARI ✓ SALE

Il procedimento



1 - Fate ridurre in una casseruola il Campari con lo zucchero, senza che raggiunga il bollore, in modo che assuma la consistenza dello sciroppo. Aggiungete il succo di pompelmo, fate sobbollire 2-3 minuti e togliete il composto dal fuoco.
2 - Versate il vino bianco in una ciotola, aggiungete lo zafferano e lasciate riposare 30 minuti.
3 - Fate soffriggere in una casseruola la cipolla tritata con 10 ml di olio e l'alloro, 2-3 minuti.
4 - Aggiungete il midollo e fatelo sciogliere schiacciandolo con un cucchiaio di legno, poi bagnate con l'aceto e lasciate evaporare.

5 - Unite metà burro a tocchetti, mescolando affinché si scioglia. Frullate il tutto con il mixer, dopo aver eliminato l'alloro, e lasciate raffreddare mescolando di tanto in tanto. 6 - Fate tostare in una casseruola il riso 4-5 minuti. Aggiungete l'olio d'oliva rimasto e mescolate. 7 - Bagnate con il vino allo zafferano, mescolate ancora e lasciate evaporare. Proseguite la cottura, aggiungendo man mano l'acqua bollente e aggiustando di sale, 12 minuti circa. 8 - Mantecate il risotto fuori dal fuoco con il composto di burro e midollo, il burro rimasto e il Grana grattugiato. Servite nei piatti irrorando con la riduzione al Campari.

LE RICETTE DI QUESTE PAGINE
SONO REALIZZATE DALLO CHEF
MICHELE TERRENTI
DELLA SCUOLA DI CUCINA
TEATRO 7 DI MILANO.
WWW.TEATRO7.COM



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080961

LE CLASSICHE POLPETTE DELLA NONNA PROPOSTE CON
UN ABBINAMENTO INSOLITO, MA MOLTO FRESCO, TUTTO DA PROVARE!

Mondeghili con gazpacho di frutta

Ingredienti per 8

Preparazione: 50 min. - Riposo: 2 ore - Cottura: 10 min. - Calorie: 295 a porzione

PER I MONDEGHILI

- ✓ 400 G DI CARNE DI MANZO BOLLITA
- ✓ 150 G DI MORTADELLA
- ✓ 150 G DI SALSICCIA
- ✓ 50 G DI FEGATINI DI POLLO
- ✓ 30 G DI GRANA PADANO GRATUGIATO
- ✓ 2 TUORLI
- ✓ 2 FETTE DI PANCARRÉ
- ✓ 30 ML DI LATTE
- ✓ 40 ML DI PANNA
- ✓ 10 G DI PREZZEMOLO TRITATO
- ✓ 30 G DI SCORZA GRATUGIATA DI LIMONE BIO
- ✓ 100 G DI PANGRATTATO
- ✓ 300 ML DI OLIO DI ARACHIDI
- ✓ SALE
- ✓ PEPE

PER IL GAZPACHO

- ✓ 100 G DI POMODORO
- ✓ 1/2 PEPERONE ROSSO
- ✓ 60 G DI PANE SECCO
- ✓ 300 G DI CETRIOLI
- ✓ 1 CUCCHIATO DI ZUCCHERO O ACQUA GASATA
- ✓ 60 G DI SEDANO
- ✓ 40 G DI CIPOLLA ROSSA
- ✓ 2 RAMETTI DI BASILICO
- ✓ 10 ML DI ACETO DI VINO ROSSO
- ✓ 20 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- ✓ 20 G DI MIRTILLI
- ✓ 10 G DI MORE
- ✓ 20 G DI LAMPONI

Per i mondeghili



1 - Fate ammolare il pancarré in una ciotola con latte e panna.



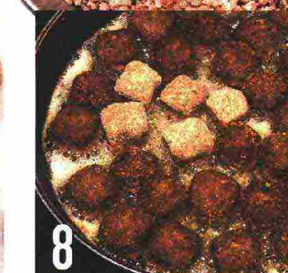
2 - Tagliate a piccoli pezzi il bollito di carne.



3 - Tagliate la salsiccia privata

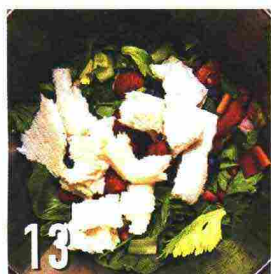
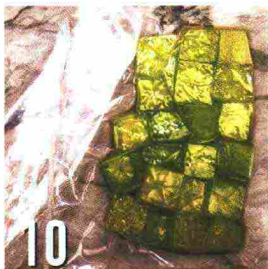
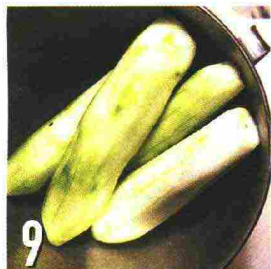


del budello, la mortadella e i fegatini a tocchetti. 4 - Macinate tutte le carni, mescolatele in una ciotola e aggiungete il prezzemolo tritato. 5 - Unite i tuorli, il Grana grattugiato e il pancarré strizzato. 6 - Mescolate a lungo tutti gli ingredienti e aromatizzate con la scorza di limone, sale e pepe. 7 - Formate con il composto



e con le mani inumidite delle palline poco più grandi di una noce e rivestitele di pangrattato. 8 - Fate scaldare l'olio di arachidi in una larga padella a 170° e immergetevi i mondeghili. Friggeteli circa 5-7 minuti, rigirandoli delicatamente. Sgocciolateli man mano che saranno dorati su carta assorbente da cucina.

Per il gazpacho



9 - Sbucciate i cetrioli e tagliateli a tocchetti grandi come i mondeghili.
10, 11 - Condizionate i sottovuoto con poca acqua gasata oppure cospargeteli in un piatto adeguato con lo zucchero e lasciateli riposare almeno 1 ora. **12** - Raccogliete in una ciotola il pomodoro sbucciato e il peperone mondato, entrambi tagliati a tocchetti, la cipolla affettata, le foglie e i gambi mondati del sedano, le foglie del basilico e i frutti di bosco (tenetene da parte alcuni per la presentazione). **13** - Unite il pane spezzettato e l'aceto e lasciate marinare 1 ora. **14** - Frullate tutti gli ingredienti. Servite i mondeghili con i cubetti di cetriolo, irrorando con il gazpacho e l'olio e guarnendo con i frutti di bosco tenuti da parte.

