

# QUANDO LA STELLA È DONNA

Abbiamo chiesto a tre giovani chef una ricetta per nostre lettrici. E con entusiasmo ci hanno regalato un assaggio delle loro invenzioni



## Aurora Mazzucchelli

Classe 1973, il primo "vagito" l'ha emesso nel ristorante di famiglia, poi dopo aver affinato la tecnica a fianco di chef importanti, nel 2000 insieme al fratello Massimo prende le redini del Marconi. La stella arriva nel 2008 a coronare la sua creatività stimolante, che non dimentica mai il territorio.



## CAPRIOLO NEL BOSCO... SECONDO

### INGREDIENTI PER 4 persone

\* 600 g di coscia di capriolo \* 120 g di fondo di cottura (1 osso di capriolo e 1 di vitello, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla) \* 80 g di frutti disidratati (mirtillo, uvetta, more, fragoline, ribes, funghi) \* 1/2 limone \* 8 castagne \* 1 mela \* 50 ml di olio extravergine \* sale

► **Preparate** un fondo di cottura con le ossa di capriolo e di vitello "tostate", e fatte cuocere con il sedano, la carota e la cipolla.  
► **Ricavate** dalla coscia 2 pezzi, brasate in una padella calda con olio extravergine 4 minuti per parte, salate e finite la cottura in forno a 200 °C per altri 8 minuti. Levate la carne e fate riposare in luogo caldo

per 12 minuti prima di servire.  
► **Tagliate** la mela in 4 spicchi, condite con qualche goccia di succo di limone, e cuocete al microonde per qualche secondo.  
► **Riducete** la carne a fette spesse circa 1 cm, condite con il fondo di cottura, i frutti di bosco, i pezzetti di mela e le scaglie di castagna già private della pelle e affettate sottili.

## Dove trovarla

### MARCONI RISTORANTE

Via Porrettana, 291 - 40037 Sasso Marconi (BO)  
tel. 051846216  
e-mail: info@ristorantemarconi.it  
sito Internet: www.ristorantemarconi.it

“I miei piatti arrivano insieme al cuore e all'istinto di chi siede al mio ristorante.”



## PRIMO

## TRIDDI CON BROCCOLI E CRUMBLE DI GRANA E GRANO

\* 50 g di Grana Padano Taglio Sartoriale 16 mesi grattugiato  
\* 400 g di broccoli \* 10 g di prezzemolo tritato \* 3 g di aglio rosa tritato \* 30 ml di olio extravergine \* 5 pomodorini appesi \* 1 peperoncino fresco \* 30 g di Grana Padano Taglio Sartoriale oltre 24 mesi \* 20 g di farina di grano arso \* semi di sesamo e di papavero

► **Preparate la pasta:** mescolate la semola con il Grana Padano 16 mesi e il prezzemolo, unite le uova e impastate fino a ottenere un composto liscio e compatto. Lasciate riposare per 30 minuti, quindi ricavate delle tagliatelle un po' più larghe: i triddi.  
► **Preparate il crumble:** in un padellino fate delle cialdine con il Grana oltre 24 mesi grattugiato, mescolato alla farina di grano arso e ai semi. Sbriciolatele e tenetele da parte.

### INGREDIENTI PER 4 persone

\* 200 g di semola rimacinata  
\* 1 uovo intero + 40 g di tuorlo



## Dove trovarla

### RISTORANTE LE COLONNE

Viale G. Douhet, 7 - 81100 Caserta  
tel. 0823467494  
e-mail: info@lecolonnemarziale.it  
sito Internet: www.lecolonnemarziale.it

“La mia cucina non esisterebbe senza le incredibili materie prime del territorio.”

## Rosanna Marziale

Ha pelato patate sotto l'occhio vigile del papà, fatto la gavetta da Vissani e Berasategui. La passione per la mozzarella l'ha ricondotta a casa, diventando un suo cavallo di battaglia e una nuova esperienza sensoriale. Fresca di stella Michelin, Rosanna ha portato un vento nuovo a Caserta, andando... oltre Le Colonne.



## DESSERT

## MOZZARELLACAKE

### INGREDIENTI PER 4 persone

\* 150 g di biscotti al cioccolato \* 90 g di burro \* 300 g di mozzarella tritata  
\* 150 ml di panna fresca \* 120 g di zucchero a velo \* 8 g di gelatina in fogli \* il succo di 1 limone \* 1 baccello di vaniglia \* 150 g di lamponi \* 150 g di frutti di bosco

► **Preparate la base:** frullate i biscotti e unite 80 g di burro fuso. Stendete il composto a 2 cm in una tortiera imburata, mettete in freezer.  
► **Preparate la crema:** strizzate la mozzarella fino a quando non diventa un impasto cremoso, aggiungete 50 g di zucchero a velo, i semi del baccello di vaniglia, e lavorate.  
► **Scaldare** 2 cucchiaini di panna e scioglietevi la gelatina ammolata, poi unite il composto alla crema

di mozzarella. Montate la panna rimasta con 50 g di zucchero a velo e incorporatela alla crema di mozzarella. Distribuite la crema sui biscotti, livellatela e mettete in frigo per almeno 4 ore.  
► **Cuocete** i lamponi con lo zucchero rimasto e il succo di limone, schiacciateli e filtrate il succo; ponete in frigo. Quando il dolce sarà pronto, decorate con il succo dei lamponi e i frutti di bosco.

► **Preparate la salsa:** pulite i broccoli; sbollentate le cimette, lessate e frullate il resto con metà extravergine e poca acqua di cottura. Scaldate l'olio rimasto con l'aglio e il peperoncino. Unite le cimette, i pomodorini tagliati e i broccoli frullati. Lessate la pasta al dente e ultimate la cottura in padella, servitela con una spolverizzata di crumble.

## Dove trovarla

### AL FORNELLO DA RICCI

Contrada Montevicoli, sn - 72013 Ceglie Messapica (BR) - tel. 0831377104  
e-mail: riccistor@libero.it  
sito Internet: (in aggiornamento) www.lesoste.it



“I viaggi, la terra e la famiglia sono la mia fonte... di ispirazione.”

## Antonella Ricci

Dolcissima, ma determinata, ha studiato, viaggiato e incontrato lo chef mauriziano Vinod Sookar, con cui fa coppia nella vita e ai fornelli dello stellato ristorante di famiglia. E così, dal loro amore in cucina e per la cucina, sono riusciti a portare nel piatto il meglio della gastronomia pugliese in chiave contemporanea.