

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 imburrata, 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.
► **Scaldate** 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.