VIAGGIO TRA I SAPORI CAMPANI CON LO CHEF ROSANNA MARZIALE

Un locale storico che propone una cucina composta da piatti e menu elaborati con gli straordinari prodotti della regione Campania

LO CHEF E LA SUA SQUADRA Rosanna Marziale insieme alla sua brigata. Una squadra affiatata che lavora per creare piatti con i migliori sapori della tradizione campana e casertina.

Un ristorante che nel corso degli anni si è rinnovato, conservando però il gusto e le atmosfere delle epoche passate. Un ambiente elegante, animato da un servizio accurato. Nel complesso, la cornice ideale per una cucina che non si sottrae alle sfide dei grandi piatti della cucina italiana e internazionale. Gaetano Marziale aprì il suo locale (che allora chiamò "La Bomboniera") negli anni Cinquanta. Oggi Le Colonne Marziale è diventato un punto di riferimento della ristorazione di Caserta ed è gestito dagli eredi di Gaetano, la moglie Pasqualina e i figli Loreto, Rosanna e Maria. Rosanna Marziale e lo chef, cuoco eccelso che ha imparato a cucinare nel ristorante di famiglia e poi è stata a bottega da Gianfranco Vissani e da Martin Berasategui. Campana Doc, alimenta il fuoco della cucina del ristorante Le Colonne mettendoci mani, testa e cuore, utilizzando con creatività gli straordinari prodotti della sua regione. Sfogliando il menu, la "Carta Marziale", si riesce a cogliere pienamente la proposta e il percorso che ogni commensale può intraprendere: è un libretto illustrato pensato per far capire da dove arrivano e da chi arrivano gli ingredienti utilizzati da chef Rosanna per preparare i suoi piatti, vero itinerario tra i sapori campani.

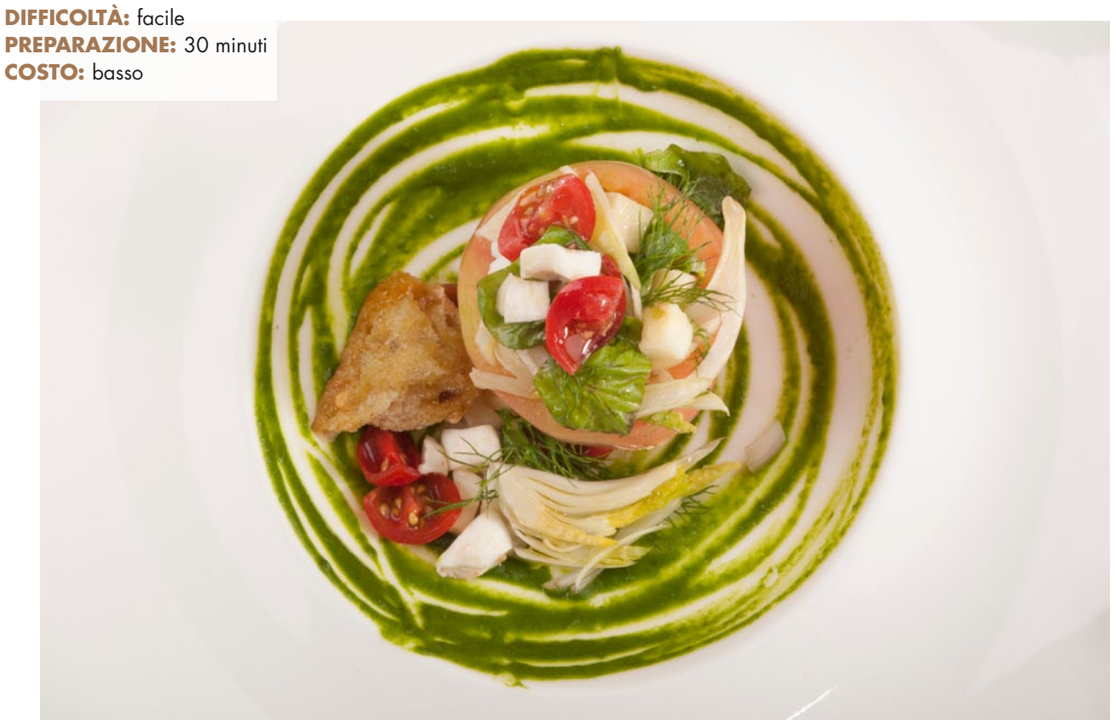
Ristorante Le Colonne Marziale
Viale Giulio Douhet, 7, 81100 Caserta (CE),
tel. 0823.467494
www.lecolonnemarziale.it

POMODORI RIPIENI CON MOZZARELLA E VERDURE

INGREDIENTI
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP **500 g**
MELE ANNURCHE **2**
POMODORINI **200 g**
SEDANO **50 g**
FINOCCHIO **1**
CIPOLLA ROSSA **1**
POMODORI CUORE DI BUE **4**
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA **80 g**
TIMO **20 g**
MAGGIORANA **10 g**
PREZZEMOLO RICCIO **20 g**
BASILICO **10-15 foglie**
SALE E PEPE
PANE A FETTE

PERSONE: 4
DIFFICOLTÀ: facile
PREPARAZIONE: 30 minuti
COSTO: basso

PREPARAZIONE
Sgocciolate la mozzarella di bufala e poi tagliatela a cubetti. Quindi, collocatela in una ciotola e insaporitela con foglioline di timo, maggiorana e prezzemolo riccio e lasciatela marinare per 30 minuti circa. Dopodiché, saltate i cubetti di mozzarella per qualche minuto in una padella antiaderente e poi fatela riposare brevemente in una terrina. Nel frattempo tagliate i pomodorini, il finocchio, le mele annurche, il sedano e la cipolla rossa a cubetti regolari e uniteli ai pezzetti di mozzarella di bufala. Condite il tutto con un pizzico di sale e una macinata di pepe e irrorate con un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva. A questo punto, prendete i pomodori cuore di bue, lavateli bene sotto l'acqua corrente e poi svuotateli all'interno aiutandovi con un cucchiaio (potete utilizzare la polpa di pomodoro così ottenuta per altre preparazioni come un sugo per condire la pasta). Riempite i pomodori cuore di bue con la dadolata composta dal misto di verdure miste e dalle mele annurche. Passate alla finitura del piatto. Stendete sul fondo di ciascun piatto da portata dei cerchi concentrici di crema di basilico realizzata con tritando nel mixer qualche foglia di basilico con un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva. Guarnite la cima del Bufalo Arlecchino con alcune foglie di basilico e la barba di finocchio. Decorate la base della composizione con spicchi di finocchio e pomodoro e un pezzo di pane condito con olio.



PERSONE: 4
DIFFICOLTÀ: media
PREPARAZIONE: 1 ora + riposo
COTTURA: 75 minuti
COSTO: basso

I CONSIGLI DELLO CHEF

Qualche trucco utile per la perfetta riuscita delle ricette

1 AL POSTO della mozzarella, nel piatto dei pomodori ripieni potete anche provare a utilizzare la ricotta di bufala. Nell'insieme, l'effetto sarà più cremoso e fondente, con sapori meno separati ma più avvolgenti.

2 SE NON SIETE abili nell'utilizzo del mattarello, potete stendere la pasta utilizzando una macchina tirapasta a manovella oppure a motore. Il risultato sarà simile. L'importante è avere l'accortezza di creare una sfoglia sottile.

3 È POSSIBILE realizzare la ricetta del dolce "Biancamela" utilizzando una qualsiasi confettura di mele. Se invece avete tempo, potete preparare in casa una composta con le mele annurche, seguendo la ricetta (piuttosto semplice) della tipica preparazione campana reperibile online.

INGREDIENTI
FILETTO DI BUFALO **200 g**
BIANCOSTATO DI BUFALO **600 g**
MELANNURCA **100 g**
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO **300 g**
CAROTE **50 g**
SEDANO **30 g**
CIPOLLA **30 g**
UOVA **6**
FARINA 0 **200 g**
SEMOLA **200 g**
PAPRICA DOLCE **20 g**
CACAO AMARO IN POLVERE **200g**
PISTILLI DI ZAFFERANO **3**
FOGLIE DI ALLORO **5**
OLIO EVO
SALE E PEPE

RAW... IOLI RIPIENI DI CARNE DI BUFALO CON MELE E CACAO

PREPARAZIONE
Unite le farine setacciate e le uova con lo zafferano, il sale e un poco di olio. Impastate tutti gli ingredienti e poi tirate delle sfoglie sottilissime al matterello. Con un coppapasta, porzionate la sfoglia e farcitela con un battuto di filetto di bufalo aromatizzato alla paprica e condito con sale, pepe, olio e mela annurca a dadini. Richiudete il raviolo con un anello dentato e poi cucinatelo in forno a vapore per 7 minuti. Per la salsa, marinate il biancostato per 3 ore con le verdure, le foglie di alloro e la polvere di cacao. Passate il composto al tritacarne e fate rosolare con un fondo di olio. Incorporate il doppio concentrato di pomodoro, un mestolo di acqua e lasciate cuocere per circa un'ora regolando di sale. Riducete di 1/3 il volume della salsa e poi filtratela con un colino. Infine, disponete un letto di salsa a specchio in ciascun piatto fondo. Adagiate sopra 3 Raw… ioli per ciascun commensale lucidati con un filo di olio extravergine di oliva e portate in tavola.

BIANCAMELA, MORBIDO DOLCE AL CUCCHIAIO

INGREDIENTI
MOZZARELLA **1,2 kg**
PANNA DA MONTARE **200 ml**
CONFETTURA DI MELANNURCA **200 g**
LATTE **500 ml**
MANDORLE PELATE **300 g**
COLLA DI PESCE **10 g**

PREPARAZIONE
Questa ricetta prevede l'utilizzo di latticello. Per ricavare 500 ml di questo ingrediente occorre sminuzzare e quindi tritare al passaverdure 1,2 chilogrammi di mozzarella aggiungendo anche 2/3 cucchiai di acqua. Mettete da parte il latticello così ottenuto e quindi tritate le mandorle pelate con il mixer. Dopodiché, collocate le mandorle tritate in una ciotola e unite 500 ml di latte facendo in modo da coprirle completamente il trito di mandorle. A questo punto, versate nella ciotola anche la confettura di melaannurca e lasciate il composto in infusione per qualche ora, per fare insaporire a dovere tutti gli ingredienti. Trascorso il tempo necessario, filtrate il composto, versatelo in una casseruola delle giuste dimensioni e poi lasciatelo andare a fuoco lento. Dopo una decina di minuti, aggiungete la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Fatela sciogliere nel latte aiutandovi con una frusta. Spegnete il fuoco, lasciate raffreddare il composto e unite la panna fresca montata. Versate il tutto dentro appositi stampini e lasciateli addensare per 30 minuti addensare in frigorifero. Decorate con fette sottili di mele essiccate in forno e panna.

PERSONE: 4 - 6
DIFFICOLTÀ: media
PREPARAZIONE: 20 minuti + riposo
COTTURA: 10 minuti
COSTO: basso