

TUTTO AL  
VAPORE  
LEGGERO SÌ  
MA ANCHE  
GOLOSO

# Patate

[www.elle.it/cucina](http://www.elle.it/cucina)

OTTOBRE/NOVEMBRE 2014

€ 3,50

## Patate surprise

CROCCHETTE,  
GNOCCHI,  
PURE DA  
GOURMET

## Ricevere

A pranzo da  
una designer  
di moda

## SCUOLA DI CUCINA

Paste, risotti  
e dolci al  
cioccolato

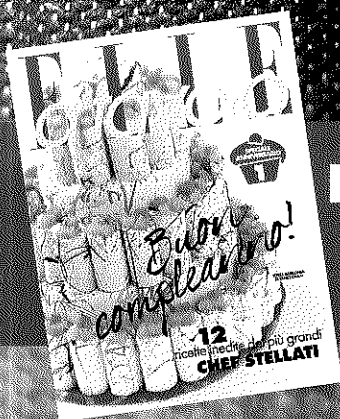
**SCARICA**  
10 ricette per  
il pranzo  
in famiglia

**SOUP**  
La nuova  
tendenza arriva  
dall'Oriente

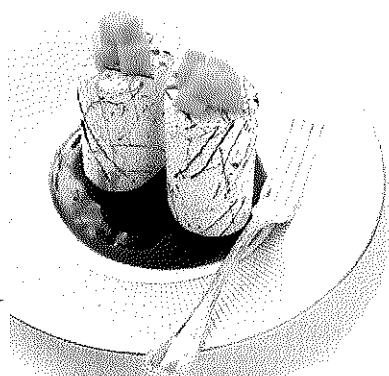
ARROSTI DI VITELLO  
ALL'UVETTA

*speciale*

**12 chef stellati creano il menù  
del nostro primo compleanno**



Ricetta di copertina di Ernst Knam



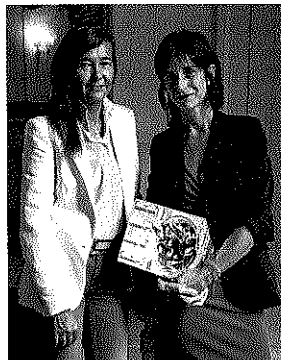
## Babilonia

Per 4 Preparazione: 15 minuti  
più la refrigerazione  
Cottura: 25 minuti

**100 g di cioccolato fondente, 30 g di burro, 4 albumi, 15 g di zucchero semolato, 80 g di mango fresco a cubetti, 40 g di zenzero semicandito a cubetti, 6 bacche di pepe rosa.**  
Per la gelatina di frutto della passione: **8 cucchiari di succo di frutto della passione, 150 g di semi di frutto della passione, 1 foglio di gelatina, 4 alkekengi**

Riunite in un recipiente il cioccolato a pezzi e il burro; fateli sciogliere a bagnomaria, mescolando. In una terrina montate gli albumi a neve ben ferma; quindi aggiungete lo zucchero e il cioccolato fuso, mescolando con una frusta fino a ottenere una mousse leggera; inglobate metà mango, lo zenzero e il pepe rosa. Con una tasca da pasticciere, riempite fino a metà 4 bicchierini con la mousse, aggiungete i restanti cubetti di mango e continuate fino a 3/4 con la rimanente mousse; mettete in frigo per 2 ore. Sciogliete la gelatina in 3 cucchiari di succo della passione caldo, versate in una ciotola il restante succo insieme ai semi e unitevi la gelatina. Tagliate dal frigo i bicchierini e versatevi sopra il succo mescolato ai semi e alla gelatina. Decorate con gli alkekengi e servite.

La presentazione dello Speciale Compleanno al mondo food presso il ristorante Cavoli a merenda di Milano, lo scorso settembre.



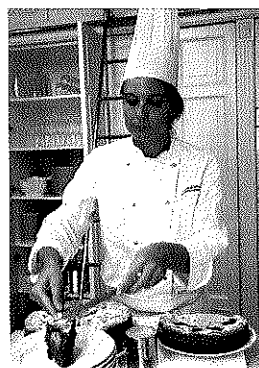
Sopra, Anna Bogoni, direttrice di Elle a Tavola con il pubblico. A sinistra con Danda Santini, direttrice editoriale di Elle a Tavola. A lato, Marco Cancelliere, direttore generale pubblicità Hearst Italia.

## Happy birthday a tutti noi!

**La community di Elle a Tavola** è molto speciale: una piccola, curiosa e appassionata redazione di "ragazze" che amano la cucina; il meglio dei fotografi e dei giornalisti di food e una nutrita e frizzante squadra di lettrici e blogger. Non da ultimo i partner che ci sostengono e ci hanno sostenuto nel corso del primo anno di vita (nelle foto, alcuni momenti della presentazione dello Speciale Compleanno alla stampa specializzata e al mercato pubblicitario).

Per festeggiare il primo compleanno di Elle a Tavola con la community di cui sopra, abbiamo pensato di pubblicare 12 ricette inedite, create per noi da altrettanti chef stellati che voglio qui ringraziare per la loro incondizionata generosità. Che poi fossero indomabili, creativi oltre misura, folli e geniali fino a questo punto non lo potevo immaginare. A partire dal dolce in copertina di Ernst Knam che abbiamo "tradotto" in monoporzione per renderlo accessibile. Se qua e là siamo intervenuti, semplificando, le loro ricette, non me ne vogliono: siamo donne, anche noi con tante stelle, ma (ancora) senza la bacchetta magica!

Tutti in terrazza per un light lunch in stile Elle a Tavola, per la gioia del palato e degli occhi. A destra, Tatiana Salour, publisher di Elle a Tavola; sotto, Vanessa Viscardi titolare del ristorante Cavoli a merenda.



Le foto dello Speciale Compleanno sono di Francesca Moscheni e Laura Spinelli. Ha collaborato Fabiano Guatterri.

## SPECIALE COMPLEANNO

Per 4 persone  
Preparazione: 20 minuti  
più i tempi di infusione  
Cottura: 40 minuti

**20 gamberetti rosa, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva**  
**Per il brodo di gamberi:**  
**i carapaci di 30 gamberi, 1 spicchio d'aglio, 30 g di finocchio, 50 g di cipolla, 50 g di carota, 50 g di sedano, 100 g di pomodori ramati, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 10 g di iota o di altro addensante (agar agar), 30 g di limoncina (o basilico)**  
**Per il riso in brodo:**  
**320 g di riso Carnaroli, 1 l di brodo di pollo leggero, 5 dl di fumetto di pesce, 5 cucchiai di olio**

**extravergine, 50 g di burro, 1 cipolla, 6 dl di vino bianco, 1 dl di aceto di vino bianco, 50 g di grana grattugiato**

Sgusciate e pulite i gamberetti, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e poneteli su un vassoio in frigo. Scottateli in padella con l'olio al momento del servizio. Per il brodo di gamberi: rosolate le teste e i gusci nell'olio, aggiungete le verdure e i pomodori a pezzi; lasciate stufare, poi bagnate con acqua fredda fino a coprire i carapaci; cuocete per 15 minuti. Passate il tutto al colino fine,

aggiungete parte della limoncina lasciando in infusione per 3 ore. Filtrate e unite 5 g per litro di iota; portate a bollore e raffreddate. Scaldate al momento del servizio. Per il riso in brodo: fate appassire la cipolla in 10 g di burro, versate 3 dl di vino e l'aceto; lasciateli ridurre,

unite il restante burro, battete con una frusta e filtrate: otterrete così il burro acidulato. Tostate il riso in 2 cucchiai d'olio, sfumate con il restante vino e proseguite la cottura con il brodo di pollo e il fumetto di pesce. Dopo 12 minuti spegnete e fate riposare 2 minuti coperto, mantecate con il restante olio, burro acidulato e grana. Correggete di sale, pepe e olio. Distribuite il riso nei piatti, battete in modo che si distenda, unite i gamberetti scottati; decorate con la restante limoncina. terminate versando il brodo di gamberi sul riso.



### ANDREA BERTONI

Dalla scuderia di Marchesi all'indipendenza, passando per le 2 stelle Michelin ottenute nel 2009 al Trussardi Alla Scala. Lo chef milanese mette oggi in scena la sua cucina elegante ed essenziale al ristorante Bertoni e al Dry Cocktail&Pizza.

*Risotto con code di gamberi  
e brodo di crostacei alle erbe*