

Il paradiso nella Baia



Nella Baia di Nerano, sulla Costiera Amalfitana, c'è un posto meraviglioso: Lo Scoglio. È un vero angolo di paradiso. Innanzitutto a livello scenografico, perché è un ristorante completamente sul mare, con terrazze che dominano una baia che si può raggiungere sia in barca, sia con una tortuosa stradina tutta curve (quindi, per persone dagli "stomaci forti"!). Dagli Anni 50 è gestito dai De Simone, che propongono una cucina familiare, a chilometro zero e con prezzi abbordabili (in media 65 euro per antipasto, primo e secondo; aumenta se si sceglie un pescato particolare). La familiarità dell'ambiente crea un curioso contrasto con la clientela: perché lì puoi trovarci un Montezemolo o uno Steven Spielberg (in passato era frequentato dall'avvocato Agnelli). Lo spirito dello Scoglio - aperto tutti i giorni e tutto l'anno - è rimasto quello del fondatore, Peppino De Simone, che oggi non c'è più e che diceva: «Sono innanzitutto un contadino e un pescatore; solo dopo un ristorante». Qui si mangia pesce appena pescato: te lo fanno vedere che ancora si muove! E le verdure - tra cui delle melanzane divine - arrivano direttamente dall'orto. Io consiglio gli spaghetti con le zucchine cucinate da Antonietta e dal nipote Tommaso (in alto, tra le sorelle Margherita, a sin., e Antonia): un'esperienza mistica!

Ristorante Lo Scoglio,
piazza delle Sirene 15,
80061, Massa Lubrense (NA)
tel. 081-8081026



La ricetta della settimana

CUCINA

Spaghetti al pomodoro crudo con basilico e olive

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per gli spaghetti formato chitarra: 1,5 kg farina 00; 500 g semola fine di grano duro; 600 g tuorlo pastorizzato; 7 uova intere; 100 ml acqua. **Per la crema di pomodoro:** 500 g pomodori datterini; 50

g basilico nano tagliato alla julienne; 10 g sale Maldon; 50 g olio extravergine di oliva. **Decorazione del piatto:** foglioline di basilico nano crudo e crema di olive taggiasche.

PREPARAZIONE

Per gli spaghetti "alla chitarra": amalgamate tutti gli ingredienti insieme. Mettete sottovuoto per 24 ore. Trascorso questo periodo di tempo, tirate la pasta. Formate dei fogli tutti uguali della dimensione di 20 x 10 cm e poi tirate direttamente sulla "chitarra" (è

un attrezzo tradizionale della cultura abruzzese), in modo tale da ricavare gli spaghetti. Formate dei nidi da 100 g ciascuno.

Crema di pomodoro: lasciate marinare tutti gli ingredienti insieme. Frullate bene in modo da ottenere una crema liscia e infine passatela al colino. **Montaggio del piatto:**

cuocete gli spaghetti. Scolateli e mescolateli con la crema di pomodoro datterino. Pennellate la base di ogni singolo piatto con la crema di olive taggiasche e appoggiate sopra di esso gli spaghetti tiepidi. Terminate aggiungendo delle foglioline di basilico nano crudo.



ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini, sommelier

Per gli spaghetti (scelto dallo chef Andrea Berton):

Cantine Ferrari Perlé Rosé Riserva 2010

In abbinamento allo spaghetti al pomodoro con basilico crudo e olive si richiede un vino con una discreta effervescenza e una forte componente di durezza (sapidità e acidità), vista la tendenza dolce del piatto. Il Perlé Rosé Riserva dispone inoltre di una notevole persistenza aromatica intensa, importante con l'aromaticità del piatto.

Per l'arrosto:

Leonardo Bussoletti Ciliegiole Brecciaro 2014

Dal nome del vitigno s'intuisce la nota che spicca più di altre, specie in fase di assaggio: la ciliegia. Quest'etichetta non manca tuttavia di complessità, caratterizzata, specie nel finale, da una piacevole speziatura piccante.

Per l'insalata di farro:

Elvio Cogno Nascetta di Novello Anas-Cëtta 2015

Da un vitigno tipico di Novello recuperato da questa cantina che, prima di altre, ha creduto nelle potenzialità, anche in fase d'invecchiamento, di un vitigno elegante, sapido e molto versatile in fase di abbinamento.



LE RICETTE DELLA NONNA

Arrosto morto con vino e latte





CARMINE ARRICHELLO/ROMAPRESS

Per essere tutti CHEF

Sopra, il libro "Non è il solito brodo" (Mondadori Electa) che lo chef stellato Andrea Berton (Ristorante Berton, Milano) ha scritto per dare a tutti la possibilità di creare piatti gourmet. A ogni ricetta "da ristorante" ne corrisponde un'altra più semplice da realizzare. A sin., i suoi spaghetti e, sotto, le fasi della preparazione.



GUARDA LA RICETTA

Scarica la App Gruppo Mondadori AR+, inquadra la pagina con il tuo smartphone e, grazie alla realtà aumentata, segui lo chef Andrea Berton mentre prepara il piatto.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1,2 kg scamone di manzo; 2 spicchi aglio; 3 bacche ginepro; 2 rametti rosmarino; 1 ciuffo salvia; 80 g lardo a fette spesse; 2 cipolle; 3 foglie alloro; ½ l vino rosso; ½ l latte; olio extravergine d'oliva; sale; pepe in grani.

PREPARAZIONE

Tritate aglio, aghi di rosmarino, 3-4 foglie di salvia, ginepro e qualche grano di pepe. Strofinare lo scamone con il trito e fate insaporire al fresco per un'ora. Tagliate a bastoncini metà del lardo e lardellate la carne con l'apposito strumento (se non l'avete, bucate lo scamone in vari punti con uno spiedo di legno o alluminio e, aiutandovi con lo spiedo, infilate nei fori i bastoncini di lardo). Tritate il resto del lardo, fatelo sciogliere con

poco olio in casseruola, unite le cipolle tagliate sottili e fate appassire. Aggiungete la carne e fate insaporire per qualche istante. Scaldate separatamente sia il vino sia il latte. Bagnate l'arrosto prima con il vino e dopo un paio di minuti con il latte, salate e unite l'alloro. Proseguite la cottura a fiamma bassissima per 2 ore ca., a recipiente coperto. Lasciate riposare la carne per 10 minuti, poi affettatela e servitela con il fondo di cottura passato al setaccio.

IDEE VEGETARIANE

Insalata di farro con pomodorini caramellati



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

280 g farro; 300 g pomodorini cherry; 1 cipolla di Tropea; 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, erba cipollina, prezzemolo); 1 pompelmo rosa; 1 cucchiaio di zucchero; 8 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; sale; pepe.

PREPARAZIONE

Sciacquate il farro, cuocetelo, scolatelo, passatelo sotto l'acqua, riscolatelo e conditelo con 2 cucchiaini di olio. Lavate i pomodorini e incideteli in orizzontale. Scaldate 2 cucchiaini di olio in tegame antiaderente, versate i pomodori, spolverizzateli di zucchero e fate caramellare. Sbucciate e affetta-

te la cipolla, mondate le erbe, tritatele e mettetele in una terrina, aggiungete il farro e la cipolla. Spremete 1/2 pompelmo, mettetelo in una ciotola con sale e pepe e poi, poco per volta e mescolando, aggiungete l'olio rimasto e condite con ciò il farro. Dividete il farro nei piatti completando con i pomodorini.