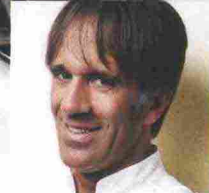


GQ Taste

**CARLO CRACCO**

50 anni, a Milano ha un ristorante omonimo (2 stelle Michelin) e il gastro-bistrot Carlo e Camilla in Segheria.

**DAVIDE OLDANI**

49 anni, capostipite della cucina pop. Il suo ristorante a Cornaredo (MI) si chiama D'O. Una stella Michelin.

Cucina stellata

3 ricette d'autore per il nuovo GQ

Per festeggiare il nuovo corso di GQ, abbiamo chiesto a tre dei più celebri chef stellati italiani di inventare una ricetta che mettesse in tavola la loro idea di gentiluomo contemporaneo. Carlo Cracco, da sei stagioni giudice del talent *MasterChef*, rivisita il suo classico e propone *tuorli d'uovo marinati, pappa al pomodoro e verdure all'agro*: «L'uovo è simbolo di nascita, quindi un buon auspicio per una nuova avventura di GQ», spiega. Quello di Davide Oldani, invece, è un piatto "gentiluomo": «Perché la mia cucina è come lo smoking, ha le sue regole, ma è stata aggiornata e modificata. La mia *vellutata di cavolo viola* è così: elegante, ma non ingessata». Per Andrea Berton, infine, *gamberi, amaranto, barbabietola e olio extravergine di oliva*: «Un piatto che mantiene vivo l'interesse dall'inizio alla fine, proprio come il nuovo GQ». ∞

**ANDREA BERTON**

45 anni, a Milano ha il Berton (una stella Michelin) e supervisiona il Pisacco e il bar Dry, di cui è anche socio.

Foto BRAMBILLA SERRANI (2) - CHICO DELUIGI - SEBASTIANO ROSSI

CARLO CRACCO

Tuorlo d'uovo marinato, pappa al pomodoro e verdure all'agro

PER 4 PERSONE

1 kg sale grosso
250 g zucchero
4 tuorli d'uovo (marinati)
500 g purea di fagioli secchi
12 g senape in grani

VERDURE ALL'AGRO:
CAROTE, RAPANELLI,
FAGIOLINI, TACCOLE

200 g vino bianco
230 g aceto
350 g acqua
100 g zucchero
30 g sale
1 g ogni 100 g di agar agar

PAPPA AL POMODORO

500 g salsa di pomodoro cotta
180 g pane secco
Olio extravergine d'oliva
(2 cucchiaini), sale q.b.
Peperoncino (1 pz)

PORTARE A BOLLORE la salsa di pomodoro e aggiungere fuori dal fuoco il pane raffermo sino a

ottenere una "crema" soda e ferma. Condire con l'olio, aggiustare di sale e aggiungere un pizzico di peperoncino. IMPASTARE il sale, lo zucchero e 500 g di fagioli, mettere i tuorli a marinare per 4/5 ore, sciacquare sotto l'acqua.

SBATTERE gli albumi rimasti dalle 4 uova e stenderli tra due fogli di carta da forno, cuocere a 150° in forno per circa 5 minuti.

SBOLLENTARE le verdure, riempire dei sacchetti per il sottovuoto a freddo con il carpione e lasciarlo riposare almeno 4 ore.

DISPORRE il tuorlo in un piatto piano, unire in ordine sparso le verdure all'agro, la senape in grani, l'albumi cotto in forno e un cucchiaino di pappa al pomodoro.

DAVIDE OLDANI

"Smoke-in" vellutata di cavolo viola e rosso, strichetti al grano arso

PER 4 PERSONE

PER LA VELLUTATA

200 g cavolo viola pulito e tagliato fine
500 ml acqua
2 g sale fino
2 g maizena diluita in acqua fredda

PER GLI STRICHETTI

150 g farina 00
200 g semola rimacinata di grano duro
150 g farina di grano Arso
230 g acqua calda
1 g sale fino
5 ml olio extravergine di oliva

PER LA FINITURA

3 g succo di limone
20 g uova di trota
2 g foglie di sedano

PREPARAZIONE

PER LA VELLUTATA

CUOCERE il cavolo viola in acqua, per circa 40 minuti,

scolare e frullare. Legare con la maizena. Regolare di sale e filtrare al colino.

PER GLI STRICHETTI

AMALGAMARE tutti gli ingredienti, coprire con pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per circa 1 ora. Stendere la pasta sottile e dare forma agli strichetti; tagliare la pasta in quadrati di un cm e mezzo, chiuderli a triangolo, unire le due punte della base del triangolo. Cuocere in acqua bollente e salata per 2 minuti, scolare e condire con l'olio.

PER LA FINITURA

DISPORRE la vellutata nei piatti, spargere qualche goccia di limone per farle cambiare colore, le uova di trota e le foglie di sedano. Degustare unendo gli strichetti.

ANDREA BERTON

Gamberi rossi di Sicilia crudi e cotti, amaranto croccante, olio di oliva taggiasca e sorbetto alla barbabetola

PER 10 PERSONE

GELATINA DI CROSTACEI

30 gamberi da 80 g l'uno
150 g cipollotto
30 g barba di finocchio
10 g maggiorana
1 spicchio d'aglio
1 kg pomodori ramati
3 dl olio extravergine di oliva
100 g corallo di gamberi
10 g iota

PULIRE i gamberi e recuperare le teste per fare la bisque. ROSOLARE le teste, aggiungere il cipollotto tagliato sottile, la barba di finocchio, la maggiorana, l'aglio e i pomodori tagliati a pezzi; lasciar stufare per qualche minuto i pomodori e bagnare con acqua fredda fino a coprire i carapaci.

LASCIAR CUOCERE per 15 minuti. Passare il tutto al colino fine.

FRULLARE il corallo con 200 g di bisque, recuperare 2 dl di bisque

e immergere la stessa frullata con il corallo; quindi mettere tutto in una casseruola e iniziare la chiarificazione a fuoco vivace all'inizio per spingere tutte le impurità in superficie. Quando inizia a bollire abbassare il calore e lasciar sobbollire per 1 ora. Filtrare il tutto, aggiungere 5 g per litro di iota e raffreddare.

SPUMA ALL'OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA

100 g acqua, 1 g sucro, 2 fogli di colla di pesce, 3 g sale maldon, 150 g olio, 2 g glicine
MESCOLARE acqua, sucro e colla di pesce ammorbidita.
MESCOLARE olio, glicine e sale maldon e versare a filo nel precedente impasto mescolando con il minipimer come

per una maionese.

SORBETTO ALLA BARBABIETOLA

500 g succo barbabetola
250 g succo di arance
500 g succo di arance sanguinella
60 g albume
125 g sciroppo tpt
(65 acqua, 30 zucchero, 43 glucosio).

MESCOLARE tutti gli ingredienti e mettere nel contenitore da pacojet e congelare.

AMARANTO

500 g amaranto, 2 l brodo, 3 l olio extravergine di oliva per friggere.
CUOCERE l'amaranto nel brodo vegetale per 30 min. e lasciarlo gonfiare per altri 5. quindi stenderlo su carta da forno,

tagliarlo con uno stampino rotondo di 80 cm e farlo seccare in forno per 3 ore a 80°. Prima di servirlo friggerlo nell'olio a circa 180° così da farlo gonfiare e renderlo molto friabile; durante la frittura il disco tenderà a incurvarsi e a prendere la forma di una tegola chiusa.

GAMBERI

30 gamberi Sicilia da 80 g l'uno
PULIRLI, privarli della testa e della coda, scottarli sulla plancia da un lato solo.

ASSEMBLAGGIO

METTERE sul fondo del piatto la gelatina e attorno un filo d'olio, sistemare i gamberi con la parte cotta in basso.

POSIZIONARCI sopra la quenelle di sorbetto alla barbabetola e appoggiare due tegole di amaranto soffiato riempite con la schiuma d'olio. Ultimare con qualche germoglio iodato.