

UN PIATTO DI COLORE

C'È UNA NUOVA STAGIONE ANCHE IN TAVOLA. LO CHEF STELLATO **ANDREA BERTON** INVITA ALLA LEGGEREZZA CON MINISTRE PROFUMATE E VERDURE CROCCANTI *DI Andrea Berton FOTO DI Enzo Truoccolo*

Lo chef stellato Andrea Berton. Il suo ristorante è a Milano in via Mike Bongiorno 13.

Latte cagliato con uova di trota e verza

PREPARAZIONE:

per 4 persone.

Per la verdura croccante:

pulite una verza e cuocetela in abbondante acqua bollente e salata. Scolatela, sfogliatela e asciugatela su carta alimentare assorbente. Stendete la verza condita con sale e pepe su placche da forno foderate di carta, ungetela leggermente con olio extravergine di oliva e fate seccare per almeno due ore a 100 gradi.

Per il latte cagliato:

Unite il succo di un limone a 500 grammi di latte caldo a 82 gradi e aspettate che cagli. Lasciate riposare per 10 minuti. Filtrate il latte con un canovaccio ed eliminate il siero liquido che si depositerà sul fondo. Correggete di sale e pepe e riponetelo in frigorifero a 4 gradi.

Impiattamento:

versate il latte cagliato in una fondina, distribuiteci sopra a piacere uova di trota e terminate adagiando le foglie di verza croccante.



I PASSAGGI PER IMPIATTARE IL LATTE CAGLIATO CON LA VERZA E LE UOVA DI TROTA.





UN TOCCO DI VERDE CON LE BIGLIE DI VERZA APPOGGIATE SULLE STRISCE DI CAPPONE.

Sfere di bietola,
pinoli e uvetta con
brodo di cappone



PREPARAZIONE: per 4 persone.

Per il ripieno di pinoli e uvetta: unite 200 grammi di pinoli tostati tritati a coltello con 200 grammi di uvetta reidratata e tritata. Condite con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

Per le sfere di bietola: fate cuocere 24 foglie di bietola verde in acqua bollente e salata. Fate raffreddare in acqua e ghiaccio. Farcite ogni foglia di bietola con il ripieno di pinoli e uvetta preparato in precedenza e chiudete delicatamente le sfere.

Per il brodo di cappone: pulite 3 carote, 2 cipolle, scalogni, 2 coste di sedano e immergete tutte

le verdure in 5 litri di acqua fredda. Aggiungete 2 capponi, 10 grammi di sale e portate a ebollizione. Lasciate sobbollire dolcemente per 5 ore e con una schiumarola togliete tutte le impurità che salgono a galla. Filtrate il brodo, aggiustatelo di sale e recuperate una parte di carne di cappone.

Impiattamento: riscaldate in una vaporiera le sfere di bietola ripiene di uvetta e pinoli e conditele leggermente con olio extravergine di oliva. Adagiatele al centro del piatto la carne di cappone a striscioline. Ultimate il piatto versando il brodo di cappone.