

GRAZIA • CUCINA D'AUTORE



UN DOLCE DELLA TRADIZIONE, MA ANCHE VERDURE A SORPRESA, COLORATISSIME E TAGLIATE COME STELLE FILANTI: LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON INVENTA PER GRAZIA NUOVI GIOCHI DI SAPORE

DI *Andrea Berton* FOTO DI *Enzo Truocolo*

C'È PIÙ GUSTO A CARNEVALE

SPAGHETTI VEGETALI CON AMARANTO SOFFIATO E CREMA DI BROCCOLI

TEMPO: un'ora. Per 4 persone.

PREPARAZIONE: per gli spaghetti pulite 2 barbabietole crude, 2 radici di daikon, 4 carote lunghe almeno 15 centimetri e 4 patate a pasta gialla. Tagliate le verdure a fette lunghe con una mandolina dello spessore di circa un centimetro e poi con un coltello molto affilato date loro la forma di spaghetti. Per mantenere il colore vivo, cuoceteli separatamente in una casseruola con olio e bagnate con 5 cl di brodo vegetale.

Per la salsa, mondate e lavate un chilogrammo di broccoli verdi e un mazzo di menta. Portate a bollore dell'acqua salata in una pentola capiente e tuffatevi i broccoli per almeno 5 minuti. Raffreddateli subito in acqua e ghiaccio per preservarne il colore. Procedete con la stessa modalità per la menta. Frullate i broccoli e la menta ben strizzata con 50 grammi di olio e una patata lessata e sbucciata che servirà per dare cremosità. Prendete un pentolino di 20 centimetri di diametro e alto 10 centimetri. A fuoco vivo, versate 200 grammi di chicchi di amaranto e coprite con un coperchio. Fateli scoppiare per un minuto. Stendete la crema di broccoli su un piatto, appoggiate sopra gli spaghetti di verdure e completate con i pop corn di amaranto.



DA SINISTRA, LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON PREPARA GLI SPAGHETTI DI VERDURA. IN ALTO, BERTON NEL SUO RISTORANTE IN VIA MIKE BONGIORNO 13, A MILANO.





DA SINISTRA, LA TECNICA PER FRIGGERE LE FRITTELLE NELL'OLIO DI SEMI E I PASSAGGI PER DECORARE IL PIATTO CON LA SALSA ROSSA DI LAMPONE E LE SCHEGGE DI MERINGA AGLI AGRUMI.

FRITTELLE ALLA CREMA CON SALSA DI LAMPONE E MERINGA AGLI AGRUMI

TEMPO: 3 ore. Per 4 persone.

PREPARAZIONE: per le frittelte fate bollire poca acqua con 30 grammi di zucchero. Nel frattempo mettete a sciogliere in una pentola larga 50 grammi di burro. Versateci a pioggia 150 grammi di farina per dolci e, a filo, l'acqua zuccherata. Fate cuocere finché il composto si staccherà dalle pareti.

In una planetaria predisposta con l'attrezzo a foglia raffreddate il composto per poi versare poco alla volta 4 uova. Mettete tutto in una sacca da pasticceria. Preparate su un rettangolo di carta da forno dei bigné da 10 grammi, ben distanziati tra loro. Rivoltate il foglio in una pentola con olio di semi caldo a 160 gradi e fate dorare le frittelte. Scolatele e passatele nello zucchero. **Per la crema di vaniglia,** fate bollire mezzo litro di latte con una bacca di vaniglia e la scorza di un limone. Versate tutto su 120 grammi di tuorli (circa 6 uova) sbattuti con 150 grammi di zucchero e 45 grammi di maizena. Fate cuocere il composto per 10 minuti e aggiungete 8 grammi di gelatina per alimenti ammollata in acqua e ben strizzata. Raffreddate in frigorifero e unite 600 grammi di panna semimontata. Farcite le frittelte con la crema. **Per la salsa frullate** 200 grammi di lamponi con 50 di zucchero a velo e passate al setaccio. **Per la meringa agli agrumi,** montate a bagnomaria 100 grammi di albumi (circa 3 uova) con 200 grammi di zucchero fino a portarli a 60 gradi. Stendete il composto su carta da forno in uno strato di 2 millimetri. Grattugiate sopra le scorze di un limone, un'arancia e un lime e infornate a 60 gradi per 2 ore. Mettete la salsa di lamponi sulla base del piatto, appoggiate sopra le frittelte farcite di crema e la meringa spezzata.

