

GRAZIA • CUCINA D'AUTORE



Lo chef Andrea Berton nella cucina del suo ristorante, a Milano, in via Mike Bongiorno 13.

# IL PRIMO SCEGLIE UN COLORE

**PASTA, VERDURA E PROFUMO DI MARE: È L'ABBINAMENTO VINCENTE CHE LO CHEF STELLATO ANDREA BERTON HA PREPARATO IN ESCLUSIVA PER GRAZIA. CON DUE RICETTE IN ROSSO E VERDE CHE PORTANO IN TAVOLA L'ENERGIA DELLA PRIMAVERA**

*DI Andrea Berton FOTO DI Enzo Truoccolo*

## **Spaghetti di farro al succo di barbabietola, uova di salmone, crema di latte e rafano**

**Per 4 persone.**

### **Per la crema di latte e rafano:**

versate 200 grammi di latte in una casseruola e portatelo a 80 gradi. Incorporate al latte 10 grammi di succo di limone e 20 grammi di rafano grattugiato. Togliete dal fuoco e lasciate addensare. Fate passare il latte rappreso attraverso le maglie di un piccolo colino e recuperate la parte solida. Frullate tutto con un mixer a immersione e aggiustate di sale.

### **Per la cottura degli spaghetti di farro:**

centrifugate delle barbabietole in modo da ottenere 400 grammi di succo. Versatelo in una padella, ponete sul fuoco dolce e fatelo ridurre del 60 per cento. Fate cuocere 240 grammi di spaghetti di farro per 6 minuti in acqua bollente salata e terminate la cottura direttamente nella padella con il succo di barbabietola ridotto, in modo che la pasta prenda sapore e colore. Mantecate gli spaghetti con olio extravergine di oliva e grana padano. Aggiustate di sale.

**Come si presenta:** versate su ogni piatto piano la crema di latte aromatizzato al rafano e appoggiateci sopra gli spaghetti. Guarnite ogni porzione con 60 grammi di uova di salmone.



Lo chef mostra come arrotolare e guarnire gli spaghetti su un letto di crema di latte.





Cozze sgusciate, crema di broccoli e un po' di pangrattato per questa ricetta di Andrea Berton.

## Fusilli con broccoli e cozze

**Per 4 persone.**

**Per le cozze:** mettete un chilogrammo di cozze in una ciotola e sciacquatele sotto l'acqua corrente. Sfregatele una contro l'altra per togliere i filamenti attaccati al guscio. Quello sul lato stretto della conchiglia si chiama bisso e va sempre eliminato prima



della cottura. Una volta pulite, scaldate 20 grammi di olio extravergine di oliva in una casseruola che possa contenere adeguatamente le cozze, quindi versate le conchiglie e coprite per qualche minuto fino a quando non saranno aperte. Eliminate i gusci e conservate solo il muscolo. Tenete da parte il liquido di cottura delle cozze dopo averlo filtrato.

**Per la crema di broccoli:** pulite e lavate 500 grammi di broccoli verdi. Portate a bollore dell'acqua salata in una pentola capiente e tuffateci i broccoli per almeno 5 minuti. Raffreddateli subito in un contenitore con acqua e ghiaccio per mantenere il verde della clorofilla. Tenete da parte anche questa acqua di cottura. Con un mixer a immersione frullate fino a ottenere una crema molto liscia i broccoli con 20 grammi di alici sott'olio, 50 grammi di olio d'oliva extravergine, una patata sbucciata e lessata. Salate, pepate e correggete la cremosità con l'acqua di cottura dei broccoli.

**Per la polvere dei broccoli disidratati:** prendete 4 broccoli fiolari (sono quelli con foglie a germoglio tipici del Veneto), lavateli e tenete da parte le cime più sottili.

Sbollentate i broccoli e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Asciugateli, metteteli a seccare in forno a 100 gradi per almeno 2 ore e frullateli fino a ottenere una polvere.

**Per il pane croccante alle acciughe:** fate sciogliere 50 grammi di alici sott'olio in un pentolino e unite 200 grammi di pane in cassetta seccato e sbriciolato. Mescolate tutto, stendete su una placca da forno e dorate in forno a 140 gradi per 15 minuti.

**Per la cottura dei fusilli:** fate cuocere 240 grammi di fusilli in acqua bollente per 6 minuti. Scolate e terminate la cottura in padella con l'acqua delle cozze.

**Come si presenta:** mettete sul piatto per prima la crema di broccoli, distribuite i fusilli e appoggiate vicino a ognuno le cozze calde e il pane croccante alle acciughe. Su ogni fusillo distribuite la polvere di broccoli e terminate con le cime verdi di broccolo. ■